

06-06-2016

VENERDI' 17 GIUGNO

Convegno: IL VIGNETO IN UN CLIMA CHE CAMBIA: LE PRATICHE DEL BIOLOGICO PER AFFRONTARE L'INCERTEZZA CLIMATICA

Venerdì 17 giugno ore 9,30 – 11,30

AREA CONVEGNI, TENSOSTRUTTURA VITE

Il vino biologico, prodotto secondo le nuove norme recentemente approvate in sede di Unione Europea e recepite dall'Italia, sta vivendo un periodo di grande sviluppo. In particolare nella Regione Puglia e nella Regioni limitrofe la viticoltura biologica ha registrato negli anni recenti incrementi percentuali a due cifre e l'interesse è tutt'ora in grande crescita.

Ora	Autore	Titolo
9,30-10,00	Livia Ortolani, IAB	La viticoltura biologica e il cambiamento climatico: strumenti per ridurre le emissioni e per incrementare l'adattamento.
10,00-10,25	Anna Benedetti, CREA Roma	La biodiversità del terreno, chiave di resilienza e qualità
10,25-10,50	Giovanni Bigot, consulente agronomico Az. Amastuola	La gestione del suolo in Amastuola, azienda biologica in Massafra
10,50-11,15	Giancarlo Rocuzzo, CREA Acireale	Sostanza organica e gestione della fertilità nei sistemi arborei biologici
11,15-11,30		Dibattito e approfondimenti
		Conclusioni Francesco Liantonio, titolare Torrevento e presidente di Valoritalia

Organizzato da:


IL CORRIERE VINICOLO

Workshop tecnico-scientifico: OLIVETO & FRANTOIO

Venerdì 17 giugno ore 10,00-17,00

AREA CONVEGNI, TENSOSTRUTTURA FRANTOIO

Ora	Autore	Titolo
10,00-10,30	Alissa Mattei	Apertura lavori e saluti
10,30-11,00	Arturo Caponero (ALSIA-Basilicata)	Difesa integrata dell'olivo. Dagli adempimenti obbligatori a quelli volontari
11,00-11,30	Gianluca Nardone (Direzione Piano di Sviluppo Rurale Regione Puglia PRS 2014-2020)	I premi agro-ambientali e le opportunità per le aziende olivicole
11,30-12,00	Tonino Cioccolanti (Università Politecnica delle Marche)	Olivicoltura ad alta densità : prospettive e opportunità
12,00-12,15	Marco Fedrizzi (Crea ING)	Tendenze evolutive dell'olivicoltura
12,15-12,45	Maria Lisa Clodoveo (Università degli Studi di Bari)	Effetto dell'impiego delle tecnologie emergenti sulla qualità dell'olio extra vergine di oliva: come sarà il frantoio del futuro?

Ora	Autore	Titolo
15,00-15,15	Marcello Biocca (Crea ING)	Meccanizzazione intermedia: Macchine agevolatrici per la raccolta e la potatura
15,15-15,30	Pietro Toscano (Crea ING)	Meccanizzazione avanzata: Macchine per la raccolta discontinua e cantieri per la raccolta continua
15,30-15,45	Giulio Sperandio (Crea ING)	Aspetti economici dell'operazione di raccolta
15,45-16,00	Francesco del Baglivo (Stihl)	Utilizzo di attrezzi innovativi per la cura delle piante
16,00-16,15	Pietro Pizzo (Organazoto Fertilizzanti Spa)	Ambiente, qualità e formulati innovativi
16,15-16,30	Daniele Pederzoli (Serbios Srl)	Caolino in olivicoltura: un prodotto naturale per contrastare pericolosi fitofagi e migliorare le produzioni
16,30-16,45	Alessandro Menicacci (Pellenc Italia Srl)	La storica ed innovativa tecnologia Pellenc a servizio dell'Agricoltura – Olivicoltura "PULITA"
16,45-17,00	Costantino Radis (Merlo)	Il sollevatore telescopico in olivicoltura: polivalenza ed economia di gestione


 Organizzato da: **Consorzio Nazionale degli Olivicoltori S.c.ar.l.**

 In collaborazione con: **UNIONE ITALIANA VINI**

Sponsored by:



Con il patrocinio di:

Federazione Regionale dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Puglia

**Collegio dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati
 Provincia di BAT**

Il seminario partecipa al programma di formazione professionale permanente dei dottori agronomi e dei dottori forestali e dei periti agrari e periti agrari laureati.

Workshop tecnico-scientifico: LA GESTIONE DEL SUOLO NELL'INTERFILA E NEL SOTTOFILA DEL VIGNETO

Venerdì 17 giugno ore 11,30 – 13,00

AREA CONVEGNI, TENSOSTRUTTURA VITE

Il ruolo del suolo nella coltivazione della vite e la sua influenza sulla qualità dell'uva e del vino sono stati oggetto di recenti approfondimenti che promettono di influenzare significativamente le tecniche colturali e in generale la gestione del vigneto. La corretta gestione del suolo è particolarmente rilevante nel Sud Italia dove il controllo delle infestanti e la gestione dell'acqua hanno un ruolo fondamentale nella ricerca della qualità. Il seminario intende rispondere ad alcuni quesiti: Inerbimento o lavorazione dell'interfila? Diserbo, trinciatura o lavorazione del sottofila? Quesiti semplici per i quali ricerca e tecnologia offrono oggi nuove soluzioni.

	Ora	Autore	Titolo
	11,30-11,45	Luigi Tarricone (<i>Crea UTV</i>)	Stato dell'arte sulla gestione del suolo in viticoltura.
Ricerca	11,45-12,00	Federica Gaiotti (<i>Crea VIT</i>)	La corretta gestione del suolo in vigneto: studio delle relazioni tra suoloacqua-apparato radicale
	12,00-12,15	Anna Benedetti (<i>Crea RPS</i>)	Salvaguardare la biodiversità microbiologica del suolo
Fornitori	12,15-12,30	Franco Riva (<i>Belchim Crop Protection Italia</i>)	Chikara Duo: Formulazione innovativa per il controllo delle infestanti del vigneto
	12,30-12,45	Giovanni Colugnati (<i>Colugnati & Cattarossi</i>)	La cultura del suolo nella biocenosi vigneto
	12,45-13,00		DISCUSSIONE

Organizzato da:



Sponsored by:



Con il patrocinio di:

Federazione Regionale dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Puglia



Collegio dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati
Provincia di BAT

Il seminario partecipa al programma di formazione professionale permanente dei dottori agronomi e dei dottori forestali e dei periti agrari e periti agrari laureati.

Presentazione aziendale: LA NUTRIZIONE IDRICO-MINERALE COME TECNICA SINERGICA PER LA VITICOLTURA SOSTENIBILE E LA TERRITORIALITÀ DEI VINI

Venerdì 17 giugno ore 10,00 – 11,30

AREA CONVEGNI, TENSOSTRUTTURA DECANTER

È ormai superato dai fatti il preconcetto che affermava che il vino buono potesse derivare solo da viti che avessero sofferto fame e sete. In considerazione delle aumentate conoscenze scientifiche e tecnologiche, dei cambiamenti climatici e delle nuove esigenze del mercato siamo costretti a ripensare alla tradizionale concimazione granulare con concimi a pronto effetto e studiare tecniche innovative per ottimizzare la nutrizione idrico-minerale della vite. In un contesto di Viticoltura Sostenibile con la fertirrigazione (NutrivationTM) e con concimi granulari a cessione controllata (MCT) si possono superare i limiti di efficienza della tradizionale concimazione granulare ed apportare in modo agevole le unità fertilizzanti richieste dalla vite per ogni fase fenologica, in rapporto e quantità, con piani di intervento mirati per singolo vitigno/portinnesto ed obiettivo enologico, salvaguardando reddito e territorialità della nostra viticoltura.

Autore	Titolo
Mauro Schippa (<i>Haifa</i>)	La Nutrizione idrico-minerale come tecnica sinergica per la viticoltura sostenibile e la territorialità dei vini

Organizzato da:



Presentazione aziendale: CAMBIAMENTI CLIMATICI, EVOLUZIONE FUTURA DELLA VITE, LA PROPOSTA ADAMA

Venerdì 17 giugno ore 11,30 – 13,00

AREA CONVEGNI, TENSOSTRUTTURA DECANTER

I cambiamenti climatici degli ultimi anni stanno avendo grandi impatti sull'agricoltura sia dal punto di vista agronomico che economico, è importante avere una panoramica degli scenari futuri a conseguenza di questi mutamenti. Al contempo capire quali sono le caratteristiche della viticoltura Pugliese dal punto di vista delle buone pratiche agronomiche, ma anche in termini di filiera. ADAMA espone la propria linea di difesa dalle principali malattie fungine che, più o meno puntualmente a seconda del clima e della zona, fanno la loro comparsa nel vigneto.

Autore
Moderatore: Billero Francesco (ADAMA Italia, Field marketing manager area sud)
Massimiliano Ziliani (ADAMA Italia, Marketing manager)
Attilio Scienza (Università degli Studi di Milano, Professore ordinario di "Viticoltura")
Vittorio Fili – (ARPTRA, Presidente Associazione Regionale Pugliese dei Tecnici e Ricercatori Pugliesi)
Aliquò Marco (ADAMA Italia, Crop manager)

Organizzato da:



PARTITA DI CALCIO, CAMPIONATI EUROPEI: ITALIA-SVEZIA

Venerdì 17 giugno ore 15,00 – 17,00

AREA CONVEGNI, TENSOSTRUTTURA VITE

Convegno: AGROINNOVATION TOUR - LA TECNOLOGIA PER L'AGRICOLTURA SOSTENIBILE

Venerdì 17 giugno ore 16,30 – 19

AREA CONVEGNI, TENSOSTRUTTURA DECANTER

Il workshop si inserisce nel programma degli appuntamenti di www.agroinnovationtour.it - In ogni tappa sono approfondite le opportunità che l'innovazione tecnologica e il digitale offrono all'agricoltura di oggi e di domani. In primo piano a Enovitis in Campo, gli aggiornamenti in merito al controllo funzionale delle macchine irroratrici ed all'applicazione del PAN, con un focus sulla digitalizzazione del quaderno di campagna per garantire sostenibilità e rintracciabilità dal campo alla tavola. Un momento di condivisione per tecnici, produttori e ricercatori.

Ora	Autore	Titolo
16,30-16,45		Registrazione partecipanti e introduzione ai lavori
16,45-17,00	Cristiano Spadoni (<i>Image Line</i>)	Come il digitale cambierà (e sta già cambiando) l'agricoltura, dal quaderno di campagna alla rintracciabilità
17,00 – 17,30	Paolo Balsari (<i>Università di Torino</i>)	Gli aspetti della fase di distribuzione degli agrofarmaci previsti dal PAN: la situazione dei controlli funzionali in Italia e le soluzioni tecniche per contenere la deriva e l'inquinamento puntiforme
17,30 – 17,45	Agostino Santomauro (<i>Osservatorio Fitosanitario Regione Puglia</i>)	Esperienza e stato dell'arte del controllo funzionale e dell'applicazione del PAN in Puglia
17,45 – 18,00	Arturo Caponero - P.O. Servizi Specialistici Trasversali - Alsia	Esperienza e stato dell'arte del controllo funzionale e dell'applicazione del PAN in Basilicata
18,00 – 18,15	Riccardo Fusiello- Agroservice R&S s.r.l. Centro di Saggio	Casi pratici di controllo funzionale e di innovazione tecnologica in campo
18,15 – 18,30		Dibattito e interventi dal pubblico

Organizzato da:



Con il patrocinio di:

Federazione Regionale dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Puglia



**Collegio dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati
Provincia di BAT**

A.R.P.T.R.A. Associazione Regionale Pugliese Tecnici e Ricercatori in Agricoltura Il seminario partecipa al programma di formazione professionale permanente dei dottori agronomi e dei dottori forestali e dei periti agrari e periti agrari laureati.

PREMIAZIONE INNOVATION CHALLENGE ENOVITIS 2016

Venerdì 17 ore 19,00

AREA CONVEGNI, TENSOSTRUTTURA DECANTER

Sono nove le opere entrate quest'anno nel Palmarès dell'Innovation Challenge Enovitis in Campo, il concorso che premia le migliori innovazioni tecnologiche presentate alla prossima edizione della manifestazione in programma il 17 e 18 giugno in Puglia a Corato (Bari), presso l'azienda Torrevento.

La cerimonia di consegna degli attestati avverrà alla presenza di rappresentanti di Unione Italiana Vini e di autorità politiche.

SABATO 18 GIUGNO

Convegno: IL ROSATO TESTIMONE DI UNA TRADIZIONE, SCOMMESSA SUL FUTURO

Sabato 18 giugno ore 9,00 – 13,00

SALA CONVEGNI CANTINA

Il rosato ha sfatato un pregiudizio, riscoperto una traccia produttiva ingiustamente sottostimata, è stato rivalutato e valorizzato, reso ricco di dignità e qualità elevandolo alla grande tradizione dei vini. Il mondo del rosato è molto vasto e copre un ventaglio di possibilità in termini di gusto, equilibrio e quindi di adattamento al mercato globale.

Ora	Autore	Titolo
8,30-9,00		Registrazione partecipanti
9,00-9,30		Saluti e presentazione convegno
9,30-10,15	Gilles Masson (Direttore Centro Ricerca e Sperimentazione sui Vini Rosé – Istituto Francese della Vigna e del Vino)	I rosati nel mondo: ultime ricerche scientifiche e tecniche
10,15-10,45	Rocco Di Stefano (Docente universitario)	Problemi connessi con la stabilità cromatica e aromatica dei vini rosati
10,45-11,15	Giuseppe Meglioli (Consulente vitivinicolo)	La predizione della stabilità tartarica nel vino rosato
11,15-12,00	Ana Lapascua (Consiglio Interprofessionale dei vini di Provenza)	Osservatorio del Rosato
12,00-12,15	Ruggiera Sarcina (Business Development Manager-Camera di Commercio Italiana in Canada)	Le opportunità del mercato canadese per le produzioni enologiche pugliesi
12,15-12,30	Nathalie Pouzalgues (Enologo Centro Ricerca Rosati Provenza)	Degustazione commentata di alcune tipologie di vini rosati di Provenza
12,30-12,45	Enologi Pugliesi	Commento di quattro tipologie di rosati di Puglia
12,45-13,00		Libera degustazione dei vini commentati

Previsto il servizio di interpretariato francese-italiano

Organizzato da:



Sponsored by:



Workshop tecnico-scientifico: NUOVE VARIETÀ RESISTENTI ALLE MALATTIE E I NUOVI PORTINNESTI SERIE M.

Sabato 18 giugno ore 9,30-12,00

AREA CONVEGNI, TENSOSTRUTTURA DECANTER

Seminario Tergeo in collaborazione con Vivai Cooperativi Rauscedo per presentare le nuove varietà che consentono e evitare o ridurre drasticamente gli interventi con fitofarmaci contro la peronospora e l'oidio. Verranno inoltre presentati i nuovi portinnesti della serie M con prestazioni nettamente migliori di quelli storici abitualmente utilizzati anche in Puglia.

Ora	Autore	Titolo
9,30-9,45		Registrazione partecipanti e introduzione ai lavori
9,45-10,00	Raffaele Testolin (Università degli studi di Udine)	Storia di un progetto di successo: le nuove varietà resistenti
10,00-10,15	Vincenzo Cuoccio (Vivai Cooperativi Rauscedo)	Le caratteristiche agronomiche delle nuove varietà resistenti: possibilità di utilizzo nelle aree meridionali
10,15-10,30	Lucio Brancadoro (Università degli studi di Milano)	Il ruolo del portinnesto nella moderna viticoltura
10,30-10,45	Ermanno Murari (Vivai Cooperativi Rauscedo)	Il portinnesto quale intermediario tra tradizione, territorio ed innovazione
10,45-11,45		Degustazione guidata delle microvinificazioni sperimentali di varietà resistenti e di prove di portinnesti

Organizzato da:

In collaborazione con:



Workshop tecnico-scientifico: APPLICAZIONI DI VITICOLTURA DI PRECISIONE

Sabato 18 giugno ore 9,30 – 11,30

AREA CONVEGNI, TENSOSTRUTTURA VITE

Anche nel Sud Italia stanno crescendo le esperienze e le ricerche in tema di agricoltura di precisione e Unione Italiana Vini, tramite il progetto Tergeo, con questo incontro si ripromette di aggiornare sui recenti sviluppi e sulle applicazioni messe a punto da ricerca e fornitori di prodotti e servizi. Tra le *case history*, il progetto di ricerca condotto, proprio presso l'azienda Torrevento, dall'Università di Foggia in collaborazione con il Crea-UTV (Turi, BA).

Ora	Autore	Titolo
9,30-9,45	Laura De Palma (<i>Unifg</i>)	I bisogni di innovazione e l'esperienza di applicazione di tecniche di viticoltura di precisione presso l'azienda Torrevento
9,45-10,00	Enrico Borgogno (<i>Unito</i>)	Dal dato remoto alle mappe di prescrizione: rilevamento aereo e satellitare a confronto
10,00-10,15	Giovanni Agati (<i>CNR IFAC</i>), Lorenza Tuccio, Graziana Grassini	Sensori ottici innovativi per la mappatura della maturità fenolica ed il controllo dell'azoto fogliare in vigneto
10,15-10,30	Jacopo Cricco, Paolo Carnevali (<i>AGER</i>)	Risultati pluriennali delle applicazioni aziendali di gestione sito-specifica
10,30-10,45	Luca Toninato (<i>AGER</i>), Gabriele Dallago (<i>Mpa Solutions</i>)	La piattaforma ENOGIS per la gestione dei dati nelle aziende vitivinicole
10,45-11,00	Antonio Manes (<i>Netsens srl</i>) e Vito Buono (<i>Sysman Progetti & Servizi srl</i>)	Bluleaf® e VineSense®: un innovativo sistema 'integrato' per l'irrigazione di precisione a livello aziendale
11,00-11,15	Giuseppe Baldessin (<i>Evoluzione ambiente</i>)	Svilupi della tecnologia GPS applicata alla gestione del vigneto
11,15-11,30		DISCUSSIONE

Organizzato da:

Sponsored by:



Con il patrocinio di:

Federazione Regionale dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Puglia



**Collegio dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati
Provincia di BAT**

Il seminario partecipa al programma di formazione professionale permanente dei dottori agronomi e dei dottori forestali e dei periti agrari e periti agrari laureati.

**Workshop tecnico-scientifico:
 IL VECCHIO E IL NUOVO, OVVERO: LA SCELTA DI UNA OLIVICOLTURA MODERNA E
 RAZIONALE PER OTTENERE UN REDDITO SICURO. VERITA' O UTOPIA?**

Sabato 18 giugno ore 9,30 – 12,30

AREA CONVEGNI, TENSOSTRUTTURA FRANTOIO

Si fa un gran parlare di innovazione, ma poi tutto sembra restare immutato. Con il Piano olivicolo nazionale, di cui tanto si sta discutendo nel corso degli ultimi mesi, sembra che si possa finalmente riprendere una questione interrotta da almeno trent'anni a questa parte. Così, dopo aver assaporato la crisi, che non accenna ancora a passare, ai problemi strutturali cui siamo abituati da sempre, si aggiungono quelli di uno scenario nuovo, in cui non si è più i primi della classe e tanti Paesi competitori, anche extra Ue, si sono presentati all'appello. Non resta allora che interrogarsi sull'immediato futuro, pensando alle scelte da fare in campo, ancor prima che in frantoio. Così, ora che siamo alle strette, e non più competitivi sul mercato internazionale, ci si interroga sulle concrete possibilità di cambiare volto all'olivicoltura italiana. L'obiettivo cui si vuol puntare viene sistematicamente evocato da tutti, ma nessuno è d'accordo su come procedere. Le soluzioni però ci sono e gli altri Paesi le hanno prese da lungo tempo. Si registra ancora una ferma opposizione nell'abbracciare una nuova via, proprio allo stesso modo di come accade un tempo, quando gli italiani rifiutavano le innovazioni in frantoio, opponendosi con tenacia all'introduzione su vasta scala degli estrattori centrifughi, al posto delle vetuste macine in pietra e alle presse idrauliche.

E' considerata una strada praticabile l'innovazione? O vi sono alternative credibili per mantenere in essere l'esistente senza rinunciare a essere competitivi e capaci di novità?

Ciò che tutti vogliono è chiaro tuttavia a chiunque: non si vuole puntare solo a un'equa remunerazione, ma si chiede molto di più, non solo maggiori guadagni, ma anche un ruolo di primo piano nei mercati internazionali.

In quest'ottica di pensiero, la domanda cui non ci si può sottrarre è la seguente: è possibile, allo stato attuale, ottenere una maggiore quantità di olio, così da colmare la grande lacuna di prodotto che abbiamo, e conseguire nel contempo anche produzioni di qualità a costi distintamente inferiori a quelli attuali?

Ora	Autore	Titolo
9,30-10,00	Luigi Caricato (Oliofficina)	Non è vero che l'olivicoltura non renda ricchi. Occorre restituire valore alla materia prima olio. Il perché e il come
10,00-10,30	Giuseppe Mauro Ferro (accademico dei Georgofili)	Puglia regione trainante per l'olivicoltura nazionale? Il ruolo ricoperto nell'ultimo trentennio, nell'analisi storica di un osservatore speciale
10,30-11,00	Angelo Godini (accademico dei Georgofili)	Innovare in olivicoltura: si può
11,00-11,30	Tommaso Loiodice, (Unapol), Alissa Mattei (esperta elaiotecnica)	Perché l'olivicoltore non ci guadagna (e spesso è in perdita) e perché nemmeno i grandi confezionatori dell'olio (con risicati margini di guadagno) non navigano in acque tranquille?
11,30-12,00	Mauro Meloni (CEQ Consorzio Extravergine di qualità)	I conti in tasca ai produttori. Come si costruisce il prezzo dell'olio sfuso e imbottigliato? Come risponde il mercato nelle dinamiche dei prezzi attuali sugli scaffali?
12,00-12,30	Massimo Occhinegro (esperto di marketing internazionale)	I conti in tasca forse tornano, ma senza il marketing non si va da nessuna parte. Quali strategie sono possibili, quali nuovi scenari si aprono all'orizzonte

Organizzato da:

In collaborazione con:

Tavola Rotonda:
NORD E SUD PUGLIA: DUE VITICOLTURE A CONFRONTO

Sabato 18 giugno ore 12,00 – 13,30

AREA CONVEGNI, TENSOSTRUTTURA VITE

Il Nord e il Sud della Puglia presentano peculiarità e tratti distintivi che hanno seguito percorsi di valorizzazione diversi: il punto sulla situazione e le prospettive nelle parole dei protagonisti.

Autore
Francesco Liantonio (<i>Torrevento</i>)
Pierluigi Spagnoletti (<i>Cantina di Andria</i>)
Sebastiano De Corato (<i>Rivera</i>)
Angelo Maci (<i>Cantine Due Palme</i>)
Alessandro Candido (<i>Candido Wines</i>)
Piernicola Leone de Castris (<i>Leone de Castris</i>)

Organizzato da:

IL CORRIERE VINICOLO

PREMIAZIONE VOTA IL TRATTORE ENOVITIS IN CAMPO 2016

Sabato 18 giugno ore 13,00

AREA CONVEGNI, TENSOSTRUTTURA DECANTER

Parola agli esperti: chi li usa, li vende, li acquista, li ripara. A Enovitis in campo, luci della ribalta sui trattori specializzati. L'iniziativa "Vota il trattore" coinvolge tutti i visitatori dell'evento che saranno chiamati a valutare i mezzi esposti e ad esprimere il proprio giudizio per eleggere il migliore. Manovrabilità, design, accesso al posto guida, trasmissione, rapporto qualità-prezzo: queste ed altre caratteristiche dei trattori esposti a Enovitis in campo, saranno presi in considerazione e "votati" nelle apposite schede distribuite ai partecipanti. Lo staff di Macgest, che collabora all'iniziativa insieme a Unacma, elaborerà in tempo reale i dati raccolti al fine di eleggere il Trattore Enovitis 2016. Novità di questa edizione: non una, bensì tre categorie per indicare il trattore più votato in ognuno dei segmenti: trattori standard, trattori isodiametrici, trattori cingolati/semi-cingolati.

Organizzato da:

In collaborazione con:

Per approfondimenti: www.enovitisincampo.it

La location: Azienda vitivinicola Torrevento

La cornice è quella assolata e selvaggia della Puglia settentrionale, al centro del Parco Rurale dell'Alta Murgia, sul territorio ai piedi di Castel del Monte, dove le imponenti mura di pietra di un monastero seicentesco e gli antichi locali a otto metri di profondità custodiscono i vini prodotti dalla Azienda vitivinicola Torrevento, cantina fondata nel 1948 dalla famiglia Liantonio, promotrice di una politica aziendale volta al recupero della migliore tradizione vitivinicola pugliese. Torrevento seleziona accuratamente le uve autoctone più preziose del territorio: Nero di Troia, Aglianico, Bombino Nero, Bombino Bianco, Pampanuto, Moscato Reale di Trani, Fiano, Falanghina in area Castel del Monte e le varietà Verdeca, Primitivo, Negroamaro, Malvasia Nera nell'area della Puglia centrale, ionica e del Salento. Uve che, grazie alle favorevoli climatiche, alla natura rocciosa del territorio e alle moderne e controllate tecnologie di vinificazione (Torrevento è azienda certificata secondo gli standard internazionali di qualità BRC-IFS, ISO 22000, ISO 14001, BIOLOGICO e di recente SA8000) danno vita a prodotti di tipicità ed eccellenza in un perfetto connubio tra "antico" e "moderno". È questa infatti la filosofia di Torrevento, oggi tra le strutture più attente alla vinificazione dei vitigni autoctoni, moderna interprete di antiche tradizioni dell'intero territorio pugliese, ambasciatrice dei vini di Puglia

ENOVITIS IN CAMPO

Organizzatori: Unione Italiana Vini e Veronafiere

Dal 1997 Unione Italiana Vini con il brand ENOVITIS organizza eventi dedicati al comparto dei prodotti, attrezzature e servizi per la viticoltura e l'olivicoltura. Sotto il brand Enovitis a febbraio 2014 Unione italiana Vini - la principale Associazione del settore vitivinicolo- e Veronafiere - la piattaforma fieristica italiana a respiro internazionale più prestigiosa nell'ambito agricolo - hanno siglato una partnership per raggiungere l'obiettivo di diventare insieme il riferimento europeo per la promozione delle tecnologie per la viticoltura.

Il programma di promozione delle tecnologie per la viticoltura ENOVITIS si articola in eventi che hanno sempre una natura informativa, formativa e di relazione business tra gli attori del comparto, con specializzazioni diverse a seconda del tipo di appuntamento: networking e agenda setting per Enovitis Business, predominanza espositiva e di marketing di prossimità per Enovitis in Fieragricola, natura dimostrativa con sperimentazioni delle tecnologie nel vigneto per Enovitis in Campo, confronto permanente sui contenuti viticoli di natura tecnico-scientifica tra gli attori del ciclo economico negli incontri Tergeo.

Per informazioni stampa: Ufficio Stampa UIV – tel. 02 7222281

Per informazioni tecniche sulla manifestazione Segreteria Organizzativa Enovitis in Campo - Tel:045 4851408 - info@enovitis.it