

9:30 Saluti istituzionali

Nicola Bastioni / Vicepresidente Fondazione Perugia
Valentina Cairo / Project Manager AGER
Marcello Serafini / Amministratore Unico 3A-PTA

9:45 / 11:00

**Presentazione
Dei Risultati
Dei Progetti**

Valorizzazione dei sottoprodotti
della vinificazione.

Progetto Ager Biovale.
Studio di fattibilità economica
per la valorizzazione sostenibile
della vinaccia.

Prof.ssa **Carla Da Porto** /
Università degli Studi di Udine

Progetto Ager ValorVitis.
Valorizzazione dei sottoprodotti
della vinificazione a fini
alimentari e salutistici.

Prof.ssa **Giorgia Spigno** /
Università Cattolica del Sacro Cuore
di Piacenza

Progetto Shades of Wines,
Mis.16 PSR Umbria 2014/2020.
Messa a punto di un metodo
per la produzione di pigmenti
da coprodotti della filiera
viticolo-enologica.

Prof.ssa **Agnese Taticchi** /
Università degli Studi di Perugia

Progetto Resvitaly, Mis.16 PSR
Umbria 2014/2020.
Il potenziale nutraceutico
dalla filiera vitivinicola:
l'esperienza del PSR.

Prof. **Bernard Fioretti** /
Università degli Studi di Perugia

Valorizzazione di varietà locali.

Progetto Ager Vitis Database.
L'origine dei vitigni italiani
e il Database Viticolo Italiano

Prof. **Claudio D'Onofrio** /
Università di Pisa

Progetto Cliegiolo 2.0, Mis.16
PSR Umbria 2014/2020.
Il Cliegiolo come esempio di
valorizzazione di un vitigno
autoctono dell'Umbria

Dott. **Roberto Luneia** /
Analysis Sarel srl.

Modera
Maurizio Pescari
Giornalista

11:00 / 12:00

Dibattito

12:00

Conclusioni

Traiettorie innovative

seminario

Filiera Vitivinicola

20/02/2024 ORE
09:00

Palazzo Graziani
Corso Vannucci 47, Perugia



Evento con riconoscimento dei crediti
formativi da **Federazione Regionale dei Dottori
Agronomi e Forestali e Collegio dei Periti agrari
e Periti agrari laureati dell'Umbria**

ISCRIVITI ORA



lefucine.it