

Soprintendenza per il Patrimonio Storico, Artistico ed Etnoantropologico e per il Polo Museale della Città di Firenze



Comune di Cerreto Guidi

12 giugno 2010

Villa medicea di Cerreto Guidi Museo Storico della Caccia e del Territorio

II° Convegno Viti-vinicoltura Biodinamica Moderna

Viticoltura ed Enologia Paradigmi scientifici a confronto

Programma prima parte

ore 9.15 - Saluti

Cristina Acidini, Soprintendente per il Patrimonio Storico, Artistico ed Etnoantropologico e per il Polo Museale della città di Firenze

Giovanna Damiani, Direttore della Villa medicea di Cerreto Guidi - Museo Storico della Caccia e del Territorio

Carlo Tempesti, Sindaco del Comune di Cerreto Guidi

ore 9.45 - Apertura dei lavori moderatore Felice Cappa, Giornalista, regista e autore

ore 9.45 - 10.00

Presentazione Progetto Pilota: "Portoscuso, dalla crisi alla rinascita di un territorio"

relatore Rita Mulas, Direttore Tecnico Convegni Villa medicea

ore 10.00 - 10.30 L'humus e il terroir

relatore Mario Fregoni, già Ordinario di Viticoltura – Università Cattolica Sacro Cuore Piacenza

ore 10.30 - 11.00

Appartenenze: come non darsi la zappa sui piedi relatore Fabio Picchi, Chef, proprietario del ristorante Cibrèo a Firenze

ore 11.00 - 11.30

E' possibile rintracciare il terroir nella composizione e, quindi, nella degustazione di un vino?

relatore Luca Maroni, Analista sensoriale, autore dell'Annuario dei migliori vini Italiani

ore 11.30 - 12.00 Interventi del pubblico

ore 12.00 - 13.00

Degustazione de "i vini biodinamici" a cura di Andrea Gori, Ristoratore e sommelier informatico Programma seconda parte

ore 14.30 - 15.00

La scienza dello spirito per la conoscenza del vivente relatore Sergio Maria Francardo, Medico antroposofo

ore 15.00 -15.30

Vigneto biodinamico e vigneto convenzionale: confronto triennale dei costi di gestione

relatore Enzo Mescalchin, Responsabile Unità Sperimentazione Agraria e Agricoltura Sostenibile, Fondazione Edmund Mach – Istituto Agrario S. Michele all'Adige

ore 15.30 - 16.00

L'infallibile perfezione della fermentazione spontanea nei vini biodinamici:dal campo al vino non è soltanto questione di lieviti

relatore Leonello Anello, Agronomo consulente biodinamico, Direttore della Sezione di Scienze Agricole Biodinamiche

Ore 16.00 - 17.00 Dibattito e conclusioni

Ideazione Rita Mulas Progetto scientifico Leonello Anello Organizzazione Comune di Cerreto Guidi Coordinamento Marta Peloso

Segreteria: info@viticolturabiodinamica.it





















