

## ***RISPARMIARE ACQUA IN CANTINA***

*per la tutela dell'ambiente e del territorio*



17 MAGGIO 2019

***CHIESA DEI SANTI GIACOMO E CRISTOFORO***

***FONDAZIONE CESARE PAVESE***

VIA PORTA SOTTANA, 1

SANTO STEFANO BELBO (CN)

## PROGRAMMA

- 09:30-09:45 REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI
- 09:45-10:00 SALUTI ISTITUZIONALI
- DOTT. ICARDI LUIGI GENESIO** – Sindaco di Santo Stefano Belbo
- DOTT. SANDRI VALTER** – Sindaco di Rocchetta Belbo  
**Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati della provincia di Cuneo**  
**Collegio Interprovinciale dei Periti Agrari e dei Periti Agrari laureti delle province di Alessandria, Asti, Cuneo, Torino e della Valle d’Aosta**
- 10:00-10:20 **ING. SORDO SERGIO** – Presidente dell’Ordine degli Ingegneri della Provincia di Cuneo  
*Capacità di diluizione dell’asta del Belbo nelle varie stagionalità*
- 10:20-10:40 **PER.AGR. SPEZIALI SEBASTIANO** – S.T.A. s.r.l.  
*Criticità idrica nelle aziende vitivinicole: strategie di risparmio e tutela ambientale*
- 10:40-11:20 **PER.CHIM. MANCINI LUCA** – S.T.A. s.r.l.  
*Gestione e trattamento delle acque di processo per gli stabilimenti enologici*
- 11:20-11:40 **DOTT. SANDRI VALTER** – Dottore Commercialista  
*Strumenti di finanziamento pubblico*
- 11:40-12:00 **DOTT. MAIMONE PIERO** – Direttore Dipartimento di Prevenzione Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – S.I.A.N. - ASL CN 2 Alba e Bra  
*Captazione delle acque sotterranee: aspetti igienico sanitari e riferimenti normativi.*
- Moderatore: **ARCH.COLOMBATTO LUCA** – PRESIDENTE ASSOCIAZIONE CULTURALE **WINE & ART COMMUNICATION**  
*Seguirà una degustazione di vini ottenuti dal vitigno Dolcetto in abbinamento a prodotti tipici del Piemonte*
- 12:00-12:30 **AGR. ICARDI ADELINO** – PROAGRO S.r.l.s.  
*Dolcetto: un vitigno autoctono alla base di importanti denominazioni piemontesi da riscoprire e valorizzare*

## PRESENTAZIONE DEL CONVEGNO

Alcune risorse naturali alla cui conservazione in passato non si prestava particolare attenzione, cominciano a scarseggiare, complici (o conseguenza di tali comportamenti) anche i cambiamenti climatici. L'acqua (come il suolo, l'energia, la biodiversità) è una di queste. In un'azienda vitivinicola, limitandosi alla fase di trasformazione (senza calcolare quindi l'uso irriguo, quando consentito, e la distribuzione dei prodotti fitosanitari) i volumi di acqua utilizzati nelle operazioni di lavaggio e sanitizzazione nelle diverse fasi di produzione possono variare molto. Questo ci obbliga a cercare nuove strategie di risparmio idrico negli stabilimenti enologici.

Responsabile del progetto formativo: Arch. Colombatto Luca – Prof. c.a. Master di 2<sup>a</sup> livello sulla risorsa idrica, Politecnico di Torino.

Al termine del seminario sarà rilasciato l'attestato di partecipazione secondo l'Accreditamento Regionale alla Formazione n. 1351/001

Evento valido ai fini dell'aggiornamento professionale continuo di:



Agrotecnici ed Agrotecnici Laureati 2,5 CFP



Periti Agrari e Periti Agrari Laureati 2,5 CFP

Collegio Interprovinciale dei Periti Agrari  
e dei Periti Agrari Laureati  
di Alessandria, Asti, Cuneo, Torino e Valle d'Aosta

*La partecipazione all'evento è gratuita – si prega di dare conferma della partecipazione entro le ore 14:00 di giovedì 16 maggio scrivendo a: [info@wineart.life](mailto:info@wineart.life)*

## ORGANIZZATORI ED ENTI PATROCINANTI



WINE & ART COMMUNICATION



COMUNE DI  
SANTO STEFANO BELBO



COMUNE DI  
ROCCHETTA BELBO



CLUB DI BARGE E DEI  
TERRITORI DEL MONVISO



Evento cofinanziato dalla

