

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^a 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

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

