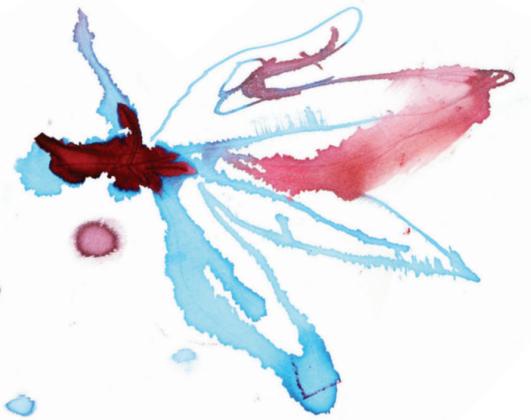


FORMAZIONE PROFESSIONALE in VITICOLTURA SOSTENIBILE

CASE STUDY

*Come gestire
con successo in Veneto
un'azienda viticola
agricola sostenibile.
Esperienze territoriali
concrete: pratica,
teoria, visite aziendali,
degustazione di vini
ed esperienze
territoriali concrete.*



Docenti

Adriano Zago
*Agronomo enologo e agricoltore,
consulente e formatore a livello internazionale,
fondatore e direttore di Cambium formazione*

Enrico Casarotti
Enologo e collaboratore di Cambium formazione

Mario Malagoli
*Professore associato di Biologia Vegetale
presso la Scuola di Agraria dell'Università di Padova*

Lodovico Giustiniani
amministratore delegato Borgoluce

Diego Tomasi
direttore Consorzio di tutela del Prosecco Superiore DOCG

Gianpaolo Giacobbo
Giornalista, degustatore, formatore

Produttori:

Claudio Francavilla - L'Antica Quercia
Martino Tormena - Mongarda
Luca Ferraro - Bele Casel
Maurizio Donadi - Casa Belfi

3-4 MARZO 2023

Borgoluce – Susegana (TV)

Per la prima volta due aziende riconosciute a livello internazionale come **Borgoluce** e **Cambium formazione** organizzano un corso professionale rivolto a tutti i produttori viticoli veneti che vogliono capire concretamente come gestire suoli, vigneti, vinificazioni secondo metodi sostenibili quali l'agricoltura biologica, la biodinamica, l'agroecologia integrata e altri.

Nella viticoltura professionale, sviluppata nei più prestigiosi territori viticoli, la **fertilità del suolo**, la **salute delle piante**, la **qualità del prodotto finale** e il **rispetto del capitale umano** sono diventati elementi di crescita aziendale sempre più collegati alla sostenibilità economica dell'azienda.

La **viticoltura veneta**, e in particolare modo quella delle importanti denominazioni quali Prosecco DOCG e DOC, Valpolicella DOC e Soave DOC, è sempre più coinvolta nella realizzazione di **sistemi produttivi sostenibili**.

L'innovativa formazione sarà basata su una condivisione delle migliori esperienze territoriali da parte di viticoltori veneti e non solo, il tutto verrà coordinato e implementato con l'esperienza internazionale di **Adriano Zago** e dai **professionisti del suo staff**.

L'azienda **Borgoluce** ha intrapreso concretamente e con risultati importanti un percorso di conversione verso un'agricoltura sostenibile utilizzando tecniche e visioni dell'agricoltura biodinamica e biologica: **Lodovico Giustiniani**, amministratore delegato di Borgoluce, metterà in evidenza quali sono stati i passi fondamentali di questo percorso.

Interranno diversi viticoltori del territorio veneto, che hanno già intrapreso con successo la gestione sostenibile della loro azienda, portando il racconto dei loro successi, dei problemi riscontrati e di come hanno lavorato per affrontarli.

L'autorevole presenza di **Mario Malagoli**, professore dell'**Università di Padova**, permetterà di condividere, attraverso ricerche e un approccio scientifico, quali sono i vantaggi dei metodi sostenibili in vigneto rispetto al funzionamento della fisiologia vegetale e alla salute del suolo.

È prevista la **degustazione dei vini di Borgoluce e degli altri viticoltori** coinvolti nella formazione, perché **ogni buona viticoltura sostenibile professionale ha come obiettivo la qualità del vino**.

PROGRAMMA

venerdì 3 marzo

h 8:30 accredito e accoglienza partecipanti
h 9:00 lezione in aula
h 11:00 pausa caffè
h 11:15 lezione in aula
h 13:00 pranzo in azienda
h 14:30 visita aziendale
h 16:30 pausa caffè
h 16:45 visite alle cantine e assaggio dei vini di Borgoluce
h 18/19 Tavola rotonda con i produttori, moderata da Gianpaolo Giacobbo

sabato 4 marzo

h 8:30 accoglienza partecipanti
h 9:00 lezione pratica
h 11:15 pausa caffè
h 11:30 lezione in aula
h 13:00 conclusioni

Enti patrocinanti



INFORMAZIONI GENERALI

Il costo è di **300 euro IVA inclusa** (286,89 euro + IVA) e comprende le docenze, il materiale didattico, la visita in azienda, le pause caffè e l'assaggio di alcuni dei vini aziendali.

Numero max di corsisti: **30**.

Il pranzo sarà a base di prodotti locali e avrà un costo di 20 euro, pagabili direttamente in loco.

Per informazioni: segreteria@cambiumformazione.com

Iscrizioni dal sito www.cambiumformazione.com