

Riflessioni dal confronto tra i casi AOC Champagne, Chianti Classico DOCG e Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

## 26 giugno 2019

## Accademia Dei Georgofili Logge Uffizi Corti - Firenze

9:00 REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI

9:15 Saluti | Massimo Vincenzini (Presidente Accademia dei Georgofili)

Marco Remaschi (Assessore agricoltura Regione Toscana)

9:30 RELAZIONI INTRODUTTIVE | Coordina: **Alessandro Pacciani** (Presidente Centro Studi Gaia-Accademia dei Georgofili)

- Gli elementi essenziali della PAC post 2020 e le novità per il vino,
   Roberta Sardone (CREA Centro di Ricerca Politiche e Bioeconomia)
- Regolare il mercato: quali strumenti? Risultati del benchmark di tre casi studio,
   Daniela Toccaceli (Direttore Centro Studi Gaia-Accademia dei Georgofili)

## Interventi

- La disciplina sull'idoneità dei vigneti alla rivendicazione della DOC,
   Gennaro Giliberti (Regione Toscana)
- Il sistema Dioniso di Valoritalia, **Giuseppe Liberatore** (Direttore generale Valoritalia)

**10:45** TAVOLA ROTONDA | Coordina: **Vasco Boatto** (Università di Padova) Partecipano:

**Innocente Nardi** (Presidente Consorzio Prosecco Conegliano Valdobbiadene Docg); **Giovanni Manetti** (Presidente del Consorzio Vino Chianti Classico Docg);

**Riccardo Ricci Curbastro** (Presidente Federdoc);

**Domenico Bosco** (Confederazione Nazionale Coldiretti);

Luca Giannozzi (Confagricoltura);

**Luca Brunelli** (CIA-Agricoltori Italiani);

Alessandro Cuscianna (COPAGRI);

**Gabriele Castelli** (Acı-Agroalimentare);

Andrea Comacchio (MIPAAFT)

12:30 Interventi dalla sala

13:00 Conclusioni

12.00 INTERVENTI DALLA SA

Per registrazione:

adesioni@georgofili.it entro lunedì 24 giugno.

Le iscrizioni saranno accolte compatibilmente con la capienza della sala (100 posti).

## Segreteria tecnica:

Isabella Brandi isabella.brandi@crea.gov.it







È invitato il Ministro Gian Marco Centinajo