

Il seminario rientra nell'ambito del progetto "Sviluppo e trasferimento di sistemi innovativi di produzione per la qualità e salubrità al consumo di vini dei Castelli Romani - Applicazione combinata di prodotti enologici e tecnologie di vinificazione per limitare il contenuto di SO<sub>2</sub> totale nei vini al consumo" promosso e realizzato da **FederBio** con il contributo della **Regione Lazio** e l'apporto scientifico dell'**Università della Tuscia**. Il Progetto ha perseguito tre finalità principali:

- limitare il contenuto di SO<sub>2</sub> totale nei vini al consumo garantendone qualità e identità sensoriale
- trasferire sistemi innovativi alle imprese perché possano produrre vini di maggiore qualità e salubrità
- consentire lo sviluppo delle produzioni biologiche e vitivinicole in particolare, anche attraverso la costituzione di associazioni tra i produttori.

Una problematica legata alla salubrità dei vini, sia convenzionali che biologici, riguarda la presenza indesiderata dell'anidride solforosa e dei suoi sali. I solfiti, infatti, nonostante la loro utilità sul piano pratico, hanno un'azione tossica nell'uomo che pone limiti d'impiego.

Questo progetto intende studiare e sperimentare prodotti enologici e tecnologie di produzione e conservazione dei vini alternativi a tale additivo, con la consapevolezza che la riduzione dei solfiti in vinificazione può rappresentare un punto di forza per molte cantine, non soltanto biologiche.

Le attività sperimentali hanno già portato alla produzione del Biancodarco, il primo vino Frascati superiore DOC da **agricoltura biologica ottenuta completamente senza l'aggiunta di solfiti**.

Accanto alle attività tecnico-scientifiche il progetto prevede una serie di azioni divulgative: convegni, seminari e visite guidate in cantina.

Le iniziative di informazione e comunicazione sono rivolte agli operatori del settore e al pubblico specializzato, per diffondere e promuovere non solo i risultati dei test di vinificazione (trasferimento di innovazione), ma anche la cultura e le buone pratiche della viticoltura e dell'enologia biologica di qualità e sostenibile.

#### Partner istituzionali



#### Partner tecnico-scientifico



#### Partner



#### Media Partner



#### Segreteria Organizzativa FederBio

[l.pugliese@federbio.it](mailto:l.pugliese@federbio.it); 06.4440958

.....

#### Ufficio Stampa FederBio

[silvia.pessini@ariescomunicazione.it](mailto:silvia.pessini@ariescomunicazione.it)

348.3391007; 039.2300003

[www.federbio.it](http://www.federbio.it)

**FEDERBIO**  
FEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA

presenta  
il  
seminario

**Biomasse residuali  
nella filiera vitivinicola:  
quali opportunità per le  
aziende**

**ROMA,  
04 luglio 2012  
ore 10.00**

FIDAF - Federazione Italiana Dottori in  
Agraria e Forestali

Via Livorno, 6

Con il contributo



Il Progetto è finanziato dalla Regione Lazio attraverso la Misura 124 dei Piani di Sviluppo Rurale 2007-2013 e si inserisce nell'ambito della PIF RL071 Vitivinicola derivante dall'unione tra una PIF (RL030) che ha quale scopo principe il miglioramento della qualità del vino e da un'altra PIF (RL049) che punta sulle produzioni vitivinicole biologiche

**FEDERBIO**  
FEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA

**Tutte le attività della  
Federazione sono disponibili  
sul sito [www.federbio.it](http://www.federbio.it)**

## PROGRAMMA

Ore 10.00 - **Registrazione dei partecipanti e apertura dei lavori**

Ore 10.15 - **La sostenibilità ambientale nella filiera del vino biologico** - Pier Francesco Lisi - Giornalista, enologo ed esperto di vini biologici (Comitato tecnico FederBio)

Ore 10.40 - **Biomasse residuali nella filiera vitivinicola: quali opportunità per le aziende** - Prof. Vito Pignatelli - Coordinatore Tecnologie Biomasse e Bioenergie ENEA, Presidente dell'ITABIA (Italian Biomassa Association)

Ore 11.45 - **Case study:**

**Energia dai sarmenti: Progetto PRU -NET** - Dott.ssa Carla Nati - CNR-IVALSA, Istituto per la valorizzazione del legno e delle specie arboree

Ore 12.15 - **Dibattito**

Progetto "Sviluppo e trasferimento di sistemi innovativi di produzione per la qualità e salubrità al consumo di vini dei Castelli Romani - Applicazione combinata di prodotti enologici e tecnologie di vinificazione per limitare il contenuto di SO<sub>2</sub> totale nei vini al consumo"

