



Convegno "Ricerca, innovazione tecnologica e qualità dei vini lucani: risultati intermedi del progetto MIQUAM"

Venerdì 27 FEBBRAIO 2015

Masseria Cardillo SS 407 | Basentana Km 96, 75012 Bernalda - Matera

SESSIONE SCIENTIFICA

14.30: Registrazione dei partecipanti

15.00: Saluti

Dott. Michele Ottati, Assessore alle Politiche Agricole e Forestali della Regione Basilicata

Prof. Severino Romano, Direttore della Scuola SAFE - Università degli Studi della Basilicata

Dott. Francesco Battifarano, Presidente del Consorzio di Tutela Vini "Matera" DOC

Dott. Nicola Condelli, Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria

Dott. Carmine Cocca, Presidente Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Matera

Dott. Domenico Pisani, Presidente Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Potenza

15.30: Introduzione al progetto MIQUAM

Prof. Giovanni Carlo Di Renzo, SAFE - Università degli Studi della Basilicata

15.50: Cosa si può fare di SMART per innovare il sistema vitivinicolo lucano?

Dott. Biagio Perretti, SAFE - Università degli Studi della Basilicata

16.10: Ricerca e innovazioni impiantistiche nell'ambito del progetto MIQUAM

Dott. Francesco Genovese, SAFE - Università degli Studi della Basilicata

16.30: Risultati intermedi della ricerca sull'impronta del carbonio in aziende vitivinicole lucane

Prof. Vitale Nuzzo, *Dott. Egidio Lardo*, DICEM - Università degli Studi della Basilicata

16.50: Coffee-break

SESSIONE DIVULGATIVA

17.10: Soluzioni innovative per la refrigerazione nel settore enologico

Ing. Stefano Natale, Re.Co. srl

17.30: Soluzioni innovative per l'industria enologica ed alimentare

Dott. Gianluca Di Stasio, *Dott. Pierluigi Mattè*, Fruit Control Equipments srl

17.50: Strumenti di calcolo avanzato a supporto dei processi dell'industria alimentare ed enologica

Ing. Paola Curci, SolEthEn srl

18.10: Tecnologie innovative per il processo enologico

Ing. Giacinto Fracchiolla, *Dott. Giuseppe Fracchiolla*, Industrie Fracchiolla spa

18.30: Interventi non programmati e dibattito

19.00: Buffet a base di prodotti tipici e degustazione vini

Con il patrocinio di:



Partners:



Cofinanziato da:



REGIONE BASILICATA