



con il patrocinio di



geologia nel bicchiere

sulle orme di Federico II di Svevia dalla Marca Anconetana alle Puglie

Palazzo Bisaccioni – Case Galvani (Via Francesco di Giorgio Martini) – Jesi (AN)
venerdì 30 giugno 2023

orario	ARGOMENTO	RELATORE
9.00-10.00	Presentazione organizzazione Saluti di apertura Moderatore interventi tecnici	Francesco Stragapede (referente SIGEA) e Giovanna Massacci (Studio Tyche - Jesi) Paolo Morosetti (Presidente Fond. Cassa Risp. di Jesi) Costantina Marchegiani (Presidente Italia Nostra - Jesi) Piero Farabollini (Presidente Ordine Geologi Marche) Dino Latini (Presidente Consiglio Regionale Marche) Chiara Biondi (Ass. Valorizz. ed organizz. Beni Culturali –Jesi) Manuela Marguccio (Ass. Attività Produttive –Jesi) Alessandro Tesel (Ass. Ambiente e Turismo –Jesi) Antonello Fiore (Presidente Nazionale SIGEA) Beatrice Testadiferro (Direttrice Responsabile Voce della Vallesina - Jesi)
10.00-10.30	Vino, geologia e paesaggio	Piero Farabollini (Professore Associato Scuola di Scienze e Tecnologie – Sezione di Geologia - Università degli Studi di Camerino)
10.30-11.00	Paesaggi del vino italiani	Silvano Agostini (Centro di Ateneo di Archeometria e Micronalisi dell'Università G. D'Annunzio e SIGEA (Società Italiana di Geologia Ambientale))
11.00-11.30	Analisi e complessità del Terroir	Antonello Bonfante (Istituto per i sistemi Agricoli e Forestali del Mediterraneo (ISAFOM) - CNR)
11.30-12.00	L'agricoltura nei sistemi mediterranei tra esigenze di produzione e di salvaguardia del suolo: il progetto europeo SHARInG-MeD	Sergio Saia (Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università di Pisa - Centro Interdipartimentale di Ricerca per lo Studio degli Effetti del Cambiamento Climatico, Università di Pisa)
12.00-12.30	Il territorio in etichetta – le mille sfaccettature del Verdicchio	Mariella Dubbini (Consigliere nazionale FISAR – Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori)
12.30-13.00	Le evidenze del cambiamento climatico nelle Marche: strategie di adattamento e mitigazione in agricoltura.	Daniilo Tognetti e Angela Sanchioni (AMAP - Marche P.F. Servizio fitosanitario regionale e agrometeorologia)
13.00-15.30	PAUSA PRANZO	
15.30-16.00	Paesaggio, vigneti e geodiversità nelle Terre di Federico II	Vincenzo Iurilli (Dipartimento Scienze della Terra e Geoambientali - UNIBA) Mariano Fracchiolla (Bio-distretto delle Lame Ruvo-Bitonto)
16.00-16.30	Vini di Puglia: caratteri enologici territoriali	Giuseppe Capurso (enologo consulente vitivinicolo)
16.30-17.00	Il connubio perfetto tra storia, vino e territorio federiciano	Giovanna Massacci (geologo libero professionista – Studio Tyche)
17.00-17.30	Enoturismo: opportunità per valorizzare il territorio regionale	Andrea Maria Antonini (Assessore Consiglio Regionale delle Marche)
17.30-18.30	Percorso sensoriale: sapori e terroir delle terre federiciane con i vini della Marca e delle Puglie	Raffaele Papi (Vice presidente AIS Marche, delegato AIS Pesaro Associazione Italiana Sommelier Marche)
18.30-19.00	Saluti conclusivi con un brindisi a Federico II di Svevia	Francesco Stragapede (referente SIGEA)
19.00	Chiusura lavori	