



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	<p>Presentazione organizzazione Saluti di apertura</p> <p>Francesco Stragapede (referente SIGEA) e Giovanna Massacci (Studio Tyche - Jesi) Paolo Morosetti (Presidente Fond. Cassa Risparmio 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)</p> <p>Moderatore interventi tecnici Beatrice Testadiferro (Direttrice Responsabile Voce della Vallesina - Jesi)</p>	
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	