

SCHEDA DI ISCRIZIONE

Nominativo: _____

Professione: _____

Residenza: _____

Email: _____

Richiesta di Attestato Si/No _____

Sono stati richiesti crediti formativi all'Ordine dei Geologi. Ai Dottori Agronomi e ai Dottori Forestali verranno attribuiti i CFP spettanti ai sensi del Regolamento Conaf n. 3/2013.

**Coordinamento e Ufficio Stampa
Valeria De Gennaro**

Contatti:

Cell. 3334727419 - 3357574229

e-mail: campaniamolise@sigeaweb.it

E-mail: pres.sigeacampmolise@libero.it

web: www.sigeaweb.it

**Responsabile Scientifico
Antonello Fiore**



Comitato Tecnico/Scientifico

**Valeria De Gennaro
Rosario Lambiase
Vincenzo Landi
Gaetano Sammartino
Rosario Santanastasio
Angelo Sanzò
Costantino Severino**



PATROCINI CONCESSI



Comune di Candida



SOSTENITORI DELL'INIZIATIVA



**Elleesseitalia – Società di
servizi di Ingegneria e
Geologia s.r.l.**
www.elleesseitaliasrl.eu



Azienda Agricola "Le Crete" Tenute Casoli—Via Roma, 28 Candida (AV)
Tel./Fax: (0039) 0825 22433 Cell: (+39) 340 2958099
www.tenutecasoli.it email: info@tenutecasoli.it



**Geologia nel bicchiere nelle
Terre dell'Aglianico del
Greco di Tufo e del Fiano**



**WORKSHOP
Venerdì 14 dicembre 2018
Tenute Casoli
Azienda Agricola Le Crete di
Casoli Antonella
Via Roma, 28
CANDIDA (AV)**

**SIGEA SEZIONE
CAMPANIA/MOLISE**

Programma

Ore 8.30 - 9:30 Registrazione partecipanti

Caffè di benvenuto

Ore 9.30 -10.30 Apertura dei Lavori del Workshop

Dr. Costantino Severino

Introduzione dei Lavori.

Moderatore

Dr. Gaetano Sammartino

Presidente Sigea Campania e Molise.

Saluto delle Autorità

Dr. Fausto Picone

Sindaco del Comune di Candida

On. Antonio Marchiello

Assessore alle Attività Produttive e Ricerca Scientifica della Giunta Regionale della Campania.

On. Maurizio Petracca

Presidente Commissione Agricoltura del Consiglio Regionale della Campania.

On. Francesco Todisco

Componente della Commissione Istruzione e Cultura, Ricerca Scientifica, e Politiche Sociali del Consiglio Regionale della Campania.

Dr. Angelo Sanzò

Consigliere Nazionale Sigea e Vice Presidente Sigea Campania e Molise.

Dr. Egidio Grasso

Presidente Ordine dei Geologi della Campania.

Prof. Pietro Caterini

Dirigente Scolastico Istituto Tecnico Agrario e per Geometri "F. De Sanctis - O. D'Agostino" - Avellino

Ore 10.30 -13.00

Interventi

Prof. Vico Brancaccio 10.30-10.50

Ordinario di Geomorfologia presso l'Università Federico II di Napoli.

Titolo: Uomo, vino e ambiente.

Prof. Giuseppe Rolandi 10.50-11.10

Ordinario di Vulcanologia presso l'Università Federico II di Napoli.

Titolo: I vini della Campania nelle aree vulcaniche.

SIGEA

*Società Italiana di Geologia Ambientale
riconosciuta dal Ministero dell'Ambiente con DM 24/05/07*

Prof. Sabatino Cuomo 11.10-11.30

Docente di Geotecnica presso l'Università degli Studi di Salerno.

Titolo: L'erosione superficiale dei terreni vulcanici in bacini montani acclivi.

Prof. Pietro Aucelli 11.30-11.50

Docente Associato di Geomorfologia presso l'Università Federico II di Napoli.

Titolo: I cambiamenti climatici: impatti ed aspetti di adattamento in viticoltura.

Prof. Antonio Stornaiuolo 11.50 - 12.10

Titolare di Viticoltura presso l'ISIS "F. De Sanctis - O. D'Agostino" di Avellino.

Titolo: Interconnessione tra i componenti del terroir, la qualità del vino e la tecnica di produzione per ottenere un vino di qualità.

Ing. Luigi Casoli 12.10-12.30

Ingegnere chimico e Responsabile scientifico per le "Tenute Casoli".

Titolo: Reinserimento nel tessuto ambientale e produttivo del Palazzorio in Candida.

Ing. Luigi Casoli 12.30-13.00

Visita alla Cantina Casoli con Lunch e degustazione dei vini della casa.

Conclusioni dei lavori 15.00

È convinzione assodata che la territorialità, intesa come connubio tra molteplici fattori naturali quali composizione e struttura del terreno, caratteristiche topografiche, clima, vitigni e viticoltori, influisce in maniera determinante sulle caratteristiche del vino. Ognuno di questi elementi agisce in maniera separata e singolare nelle fasi di vitificazione e vinificazione, ma alla fine si compongono insieme definendo le proprietà strutturali e organolettiche che donano carattere e esclusività al vino.

La tradizione e la storia dei vini del Irpinia, sono la dimostrazione di un collegamento predestinato tra l'eccellenza del vino e il suo territorio di origine.

Al giorno d'oggi appare sempre più interessante e utile ricercare informazioni e ampliare le conoscenze sui diversi fattori naturali che, coniugati insieme, impostano le proprietà distintive del vino.

Uno di questi fattori, certamente uno dei più determinanti per la crescita della vite, è rappresentato dalla geologia del terreno, intesa nelle molteplici sfaccettature, nelle particolarità e complessità tecnico-scientifiche che la definiscono. La natura geologica del terreno e la sua storia hanno infatti contribuito a determinare l'attuale combinazione minerale e strutturale del suolo, condizionando la presenza di acqua al suo interno e la disponibilità di elementi nutritivi per la vita delle piante. Il suolo rispecchia per natura e composizione le proprietà della roccia e dei sedimenti su cui si è formato, con un forte imprinting dettato dalle caratteristiche della cosiddetta roccia madre da cui traggono origine. La struttura e forma dei suoli derivano dai processi sedimentari e dai fenomeni di alterazione chimico-fisica e pedogenesi che hanno agito negli ultimi millenni. La storia geologica del territorio ha infine influenzato in maniera determinante la morfologia del paesaggio e il processo di selezione naturale che ha portato i coltivatori a disegnare con precisione l'attuale disposizione dei vigneti nella regione.

La geologia del terreno è un fattore così vario e particolare, anche in zone ristrette, da influenzare in maniera originale non solo i vini regionali o locali, ma anche quelli delle diverse vigne limitrofe. Il connubio geologia-terreno è particolarmente esplicito ed evidente proprio se si valutano con attenzione i prodotti di vigneti poco distanti tra loro: sebbene questi si trovino all'interno di uno identico contesto morfologico, climatico e vi si coltivi da sempre lo stesso vitigno, allo stesso modo e da sempre, in questi stessi vigneti si raccolgono uve con caratteristiche diverse e, di conseguenza, si producono vini differenti tra loro nella struttura e negli aromi.