

**09:00** **Saluti delle autorità e avvio lavori**

- 15' Saluti ed introduzione del Presidente Claudio Colla - Il vivaismo italiano ed Europeo in numeri  
Claudio Colla - Presidente Associazione M.I.V.A.

**9:15** **INNOVARE IL FUTURO**

**Il vino del futuro**

- 20' Le esigenze del vino del futuro  
Riccardo Cotarella - Presidente di Assoenologi

**9:35** **INNOVAZIONE IN VITICOLTURA**

**Approcci tecnici innovativi per una viticoltura resiliente**

- 15' Una nuova attenzione al suolo per una Viteicoltura di qualità  
SATA Studio Agronomico

**TEA (Tecnologie di Evoluzione Assistita)**

- 20' Le tecnologie di evoluzione assistita in viticoltura: stato dell'arte e prospettive  
Luca Nerva - Crea
- 20' La percezione del consumatore rispetto i prodotti derivanti da modificazione genetica: fatti, miti e regolamentazione  
Federica De Maria - Crea

**Nuovi incroci interspecifici**

- 20' Quadro su PIWI - prospettive e stato dell'arte  
Marco Stefanini - Associazione Piwi Italia

**Recupero dei vitigni storici e di territorio**

- 20' Vitigni storici - Un'opportunità per il futuro  
Aldo Lorenzoni - Associazione Graspò

**11:10** **Pausa caffè**

**11:30** **TECNICA VIVAISTICA**

- 20' Microinnesto erbaceo della vite: una tecnologia a supporto del vivaismo viticolo  
Oriano Navacchi e Roberto Cappelletti - Vitroplant Italia
- 15' Nuovi aspetti... nuove idee per la propagazione della vite  
Konstantinos Bakasietas - Vivai di vite Bakasietas - VNB

**12:05** **SOSTENIBILITÀ**

- 20' Sostenibilità e certificazioni per il settore del vivaismo viticolo (presentazione dello standard Equalitas)  
Stefano Stefanucci - Direttore di Equalitas
- 15' MIVA e la sostenibilità - Dati preliminari Carbon Footprint di progetto pilota  
Stefano Saderi - Associazione M.I.V.A.

**12:40** **NORMATIVA**

- 20' Nuova Normativa Controlli per il Vivaismo Viticolo  
Giorgetti Paolo - Masaf

**13:00** **TAVOLA ROTONDA PRESIDUTA DAL PRESIDENTE CLAUDIO COLLA**

- 20' Tavola Rotonda  
Claudio Colla - Presidente Associazione M.I.V.A.

**13:30** **Pranzo a buffet**

**14:30** **Degustazione vini da Vitigni Resistenti e Vitigni Antichi e di Territorio**  
A cura delle associazioni Piwi e Graspò

**PARTECIPAZIONE CONVEGNO INCLUSO PRANZO A BUFFET – €50**  
**DEGUSTAZIONE DI OLTRE 10 VINI SELEZIONATI – €20**

Valido per attribuzione crediti della formazione professionale ordine agronomi ed enologi  
Per info e prenotazioni convegno [congresso@associazioneMIVA.it](mailto:congresso@associazioneMIVA.it)

CON IL PATROCINIO DI:



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PADOVA