



REGIONE LIGURIA



REPUBBLICA ITALIANA



UNIONE EUROPEA

Programma Regionale di Sviluppo Rurale 2014-2020 – LIGURIA
M01.02 “Sostegno ad attività dimostrative e azioni di informazione”
azione a) “attività dimostrativa”

PROGETTI DIMOSTRATIVI REGIONALI

SCHEMA TECNICA (preventivo)

PRESTATORE DI SERVIZI	C.I.P.A.T. - CENTRO PER L'ISTRUZIONE PROFESSIONALE E L'ASSISTENZA TECNICA
TITOLO PROGETTO	INCREMENTO DELLE CONOSCENZE SUL CHIMISMO DELLA MATURAZIONE DELL'UVA
ACRONIMO	IN.CO.CHI.MU

		la divulgazione dei risultati sarà fatta a livello regionale.
– ambito “comprensoriale/comunale”		

• **durata del progetto**

previsione giorno/mese/anno		durata del progetto (mesi)	n. giorni di dimostrazione	n. ore di dimostrazione
inizio progetto	fine progetto			
01/06/2017	31/05/2018	12	10	40

Nota bene: la prima iniziativa deve essere realizzata entro **90 giorni** dalla data di concessione.

2.2) obiettivi e coerenza progettuale

• **obiettivi generali e specifici, compreso i potenziali destinatari e le ricadute attese a livello settoriale e/o territoriale**

<p>– obiettivi generali e settoriali: l’obiettivo generale è quello di migliorare la qualità dei vini liguri, introducendo nei processi produttivi elementi di conoscenza già sperimentati in altre zone per altri vitigni. Le dimensioni significativamente contenute della viticoltura ligure in generale, e di quella del ponente in particolare, non hanno consentito al comparto di beneficiare di costanti occasioni di approfondimento tecnico su quegli elementi, di analisi e conoscenza, in grado di migliorare qualitativamente le produzioni. Il comparto vitivinicolo è un comparto altamente specializzato dove l’innovazione scientifica e tecnologica gioca un ruolo fondamentale sia nella fase in campo che in quella di cantina. Il progetto si pone l’obiettivo di formare i produttori locali sulle caratteristiche del chimismo delle uve e dei mosti al fine di migliorare le valutazioni sul miglior momento di raccolta. Il progetto si rivolgerà prioritariamente alle produzioni di tutti i vini bianchi tipici del ponente, con un particolare occhio di riguardo alla produzione del Moscatello di Taggia, una realtà emergente e molto interessante nel panorama ricercato dei vitigni autoctoni.</p> <p>– potenziali destinatari: i produttori vitivinicoli della provincia di Imperia. Per l’attività di formazione e dimostrazione sono previste diverse iniziative sul territorio provinciale, suddivise per tipologia come da schema di cui alla lettera C del successivo punto 3.2. L’obiettivo che ci si propone è quello di coinvolgere 80/100 potenziali destinatari presenti alle iniziative, e di divulgare a tutte le aziende vitivinicole l’oggetto delle prove e delle dimostrazioni.</p> <p>– ricadute attese a livello settoriale e/o territoriale: l’introduzione di tecniche innovative nella vitivinicoltura ligure porterebbe ad un miglioramento significativo delle produzioni con ricadute positive in termini di redditività e competitività. L’aumento del reddito costituisce la premessa necessaria per stimolare l’interesse dei viticoltori verso un auspicato incremento delle superfici coltivate e verso un aumento della produttività. Il sempre più crescente interesse del mercato per i vini autoctoni crea grandi opportunità per le nostre aziende e per i nostri vitigni, rappresentando una occasione di impresa e di occupazione molto importante per i giovani. Inoltre sono indubbi i benefici dal punto di vista ambientale indotti dall’aumento delle superfici vitate.</p>
--

• **coerenza con la focus area (deve essere indicata un’unica focus area tra quelle previste dal Bando)**

FOCUS AREA	– focus area: 2a) migliorare le prestazioni economiche di tutte le aziende agricole ed incoraggiare la ristrutturazione e l’ammodernamento delle aziende agricole, in particolare per aumentare la quota di mercato e l’orientamento al mercato nonché la diversificazione delle attività.
<p>La conoscenza sulla composizione dell’uva e del mosto, delle loro componenti volatiche e dei precursori aromatici, rappresenta il primo passo per l’introduzione di tecniche produttive ed enologiche in grado di valorizzare le diversità e le peculiarità dei nostri vini. La diversificazione, e la conseguente valorizzazione di determinate caratteristiche qualitative, è il presupposto necessario per la conquista di fette di mercato in grado di garantire una maggior redditività alle aziende vitivinicole. In questo settore è più che mai necessario investire in conoscenze ed innovazione non per omogeneizzare e banalizzare il prodotto ma, al contrario, per puntare su tratti specifici e particolari in grado di attrarre il consumatore più attento.</p>	

digitali, titolatori automatici, analizzatori fotometrici), inoltre nuovi metodologie di analisi di maturazione in base alle curve di maturazione aromatica con l'uso di gascromatografi.

• **innovazione finalizzata al miglioramento della produttività del settore agricolo o forestale**

Il controllo della maturazione delle uve e la valutazione della curva di maturazione, soprattutto per quanto riguarda l'individuazione del momento ideale di vendemmia, migliora sia la qualità che la produttività del vigneto, con ripercussioni positive sui bilanci aziendali.

• **innovazione finalizzata al miglioramento della sostenibilità del settore agricolo e forestale**

Le innovazioni tecniche proposte lavorano sullo sfruttamento delle potenzialità già presenti sul prodotto circostanza questa che evidentemente fa diminuire se non eliminare l'uso di coadiuvanti sia in vigna che in cantina, migliorando la sostenibilità dell'intero processo produttivo.

3) ATTIVITA' PROGETTUALI

3.1) fasi progettuali e calendario (contrassegnare con X il periodo di svolgimento delle fasi progettuali)

• **fasi progettuali** (elencare sinteticamente le fasi in cui si articola il progetto)

<i>n. fase</i>	<i>titolo</i>	<i>breve descrizione</i>
1	<i>Seminari preliminari</i>	Presentazione progetto - concetti teorici sulla maturazione delle uve. seminario tecnico-teorico
2	<i>Dimostrazioni in campo</i>	Gestione agronomica e tecniche finalizzate alla modulazione della maturazione. incontro tecnico-pratico -
3	<i>Dimostrazioni in campo</i>	Metodi analitici per la valutazione della curva di maturazione. teoria e prove pratiche - metodi prelievo per la valutazione della curva di maturazione. teoria e prove pratiche
4	<i>Dimostrazione in campo</i>	Valutazione tecnica e organolettica dei prodotti delle aziende finalizzata alla comprensione delle caratteristiche delle diverse zone. elaborazione statistica dei dati per valutare le differenze delle diverse zone di produzione
5	<i>Dimostrazione in campo</i>	Diversificazione di prodotto: approfondimento sulle tecniche di vinificazione finalizzate alla produzione di diversi stili enologici
6	<i>Dimostrazione in campo</i>	Maturazione aromatica: campionamento e analisi gascromatografica degli aromi dell'uva. creazione di una curva di maturazione specifica per i diversi terroir
7	<i>Visita guidata</i>	Le esperienze della ricerca applicate in altro contesto territoriale
8	<i>Seminari finali</i>	Valutazione finale dei risultati ottenuti nel contesto di ricerca

• **calendario**

n. 3 – tipologia: dimostrazioni in campo

– luogo/sede	Azienda agricola Ferrari Giacomo - Terzorio	provincia	IM
– periodo (mese)	Luglio 2017		
– durata (ore)	4		
– argomento	valutazione tecnica e organolettica dei prodotti delle aziende finalizzata alla comprensione delle caratteristiche delle diverse zone. elaborazione statistica dei dati per valutare le differenze delle diverse zone di produzione		
– docenti	Prof. Luca Rolle		
– tecnici di supporto	Dott. Alessandra Enrico		

n.4 – tipologia: dimostrazioni in campo

– luogo/sede	Azienda Agricola Zunino Antonio – Taggia	provincia	IM
– periodo (mese)	Agosto 2017		
– durata (ore)	4		
– argomento	diversificazione di prodotto: approfondimento sulle tecniche di vinificazione finalizzate alla produzione di diversi stili enologici		
– docenti	Prof. Luca Rolle		
– tecnici di supporto	Dott. Alessandra Enrico		

n. 5 – tipologia: dimostrazioni in campo

– luogo/sede	Azienda agricola Ferrari Giacomo - Terzorio	provincia	IM
– periodo (mese)	Agosto 2017		
– durata (ore)	4		
– argomento	maturazione aromatica: campionamento e analisi gascromatografica degli aromi dell'uva. creazione di una curva di maturazione specifica per i diversi terroir		
– docenti	Dott. Gianpiero Gerbi		
– tecnici di supporto	Dott. Alessandra Enrico		

b) altre iniziative facoltative (indicare nella tipologia se trattasi di seminario, cancelli aperti, visita guidata)

• ***n. 1 - tipologia: Seminario iniziale***

– luogo/sede	Via Schiva 42 – Imperia	provincia	IM
– periodo (mese)	Giugno 2017		
– durata (ore)	3		
– argomento	Introduzione e presentazione progetto, concetti teorici sulla maturazione delle uve. seminario tecnico-teorico		
– docenti	Prof. Luca Rolle		
– tecnici di supporto	Dott. Riccardo Giordano		

- prove in campo	5				
- seminari	4				
- visita guidata	1				
- cancelli aperti					

3.3) strumenti di diffusione dell'innovazione a supporto del progetto (*)

- **strumenti prodotti ex novo**

- **n. 1 (replicare scheda per ciascuna tipologia)**

- tipologia (*)	News letter periodica, pagina face book, volantini e avvisi cartacei	
- descrizione (**)	Del progetto verranno informati attraverso una mail list circa 250 Viticoltori . Agli stessi indirizzi verranno inviati i materiali e le immagini delle singole iniziative tramite una news letter dedicata e creata ex novo. Lo stesso materiale verrà pubblicato sulla pagina face book della CIA di Imperia e sul sito web della stessa. In ultimo verrà dedicata una pagina dedicata ex novo del bimestrale "Terra di Liguria"	
- tecnici coinvolti	Responsabile del progetto	

- **altri strumenti**

- **n. 1 (replicare scheda per ciascuna tipologia)**

- tipologia (*)	Puntate televisive presso emittenti locali	
- descrizione (**)	Durante le fasi del progetto, soprattutto quelle in campo, verranno realizzate puntate televisive da trasmettere presso le emittenti locali	
- tecnici coinvolti	Responsabile del progetto	

NOTA BENE:

(*) indicare se trattasi di newsletter periodica dedicata, materiale divulgativo cartaceo e/o multimediale, strumenti web dedicati (siti o pagine internet);

(**) descrivere dettagliatamente il prodotto da realizzare/utilizzare, lo scopo e indicare, se pertinente, il numero di copie, la periodicità di diffusione, il numero di utenti, etc.

3.4) forme di pubblicizzazione (descrivere azioni di informazione e pubblicità per i potenziali destinatari)

- **n. 1 (replicare scheda per ciascuna tipologia)**

- tipologia (*)	Seminari, materiale cartaceo	
- descrizione (*)	Durante l'esecuzione del progetto ci saranno dei seminari sul progetto, durante i quali saranno distribuite delle pubblicazioni scientifiche divulgative sull'argomento, effettuate dai docenti negli ultimi anni di ricerca.	

(*) descrivere dettagliatamente le modalità di pubblicizzazione (manifesti, etc.) e indicare lo scopo e, se pertinente, il n. di edizioni e n. di copie

3.5) attrezzature, beni e servizi necessari per l'attuazione del progetto (indicare anche quelli già in dotazione al Prestatore)

videoproiettore (in dotazione), computer portatile (in dotazione), macchina fotografica (in dotazione).

3.6) eventuali strumenti per il monitoraggio da parte della Regione delle attività svolte

Si prevede di attivare i seguenti strumenti (contrassegnare con X le voci di interesse):

- videoregistrazione degli incontri



(*) specificare se responsabile tecnico del progetto (RTP), docente/relatore (DOC), tecnico di supporto (TS), altro (specificare). Per i tecnici di supporto (TS) specificare le attività da svolgere

(**) se l'incarico di docenza viene stipulato con un Ente/Organismo esterno, specificare nel campo "ente di appartenenza" anche il codice fiscale e la sede legale.

NOTA BENE: ai fini della valutazione della qualità per ciascun docente e personale tecnico, allegare il curriculum (massimo tre pagine cadauno), evidenziando le qualifiche/competenze nelle materie/settore oggetto del progetto.

4.2) eventuali aziende pilota coinvolte nel progetto (*replicare scheda per azienda*)

- nominativo/ragione sociale	S.S.A. Mammoliti
- codice fiscale (CUAA)	01482360086
- indirizzo	Via Provinciale Sud, 160 - Ceriana
- cellulare	3381681609
- ruolo dell'azienda	Esercitazioni in campo e dimostrazione strumenti di analisi da campo e da laboratorio con prova pratica

- nominativo/ragione sociale	Zunino Antonio
- codice fiscale (CUAA)	ZNNNTN56C26L024E
- indirizzo	Via Mazzini 42
- cellulare	3479112028
- ruolo dell'azienda	Esercitazioni in campo e dimostrazione raccolta materiale

- nominativo/ragione sociale	Ferrari Giacomo
- codice fiscale (CUAA)	FRRGCM61L23E290F
- indirizzo	Via Borgo 13
- cellulare	3358030663
- ruolo dell'azienda	Esercitazioni in campo e dimostrazione raccolta materiale

5) ELEMENTI INTEGRATIVI

Pubblicazioni Dicente

Rappresentante Legale (*firma*)



Responsabile del progetto (*firma*)

A handwritten signature in black ink, written over a horizontal line.