

Incontro tecnico sul tema:

Come migliorare l'aroma del moscato mitigando l'impatto dei cambiamenti climatici

Mercoledì 4 Aprile 2018 - ore.15:00

Salone ProLoco Strevi - Borgo Inferiore - Stazione
Piazza Italo Scovazzi - **STREVI**

Interverranno:

Alessio Monti, Sindaco di Strevi; saluti

Andrea Costa, Cantina Marengo;

“La storia di un progetto di filiera per la valorizzazione del Moscato”

Vincenzo Gerbi, Università di Torino;

“La sostenibilità e innovazione nelle cantine come strumenti di valorizzazione del territorio”

Guido Bezzo, Laboratorio del Consorzio dell'Asti;

“Il laboratorio degli aromi: Le attività di routine e di ricerca sviluppate dal laboratorio”

Rocco Di Stefano, consulente Consorzio dell'Asti;

“Il patrimonio aromatico del Moscato e le possibilità offerte dalle conoscenze attuali”

Daniele Eberle, consulente Consorzio dell'Asti;

“Gestione del suolo e nutrizione della pianta per enfatizzare il potenziale aromatico”

Modera:

Maurizio Gily, agronomo, Direttore di Millevigne

I lavori si concluderanno alle ore 18:00 - Al termine siete invitati a brindare con un dolce calice di “Moscato d'Asti DOCG”

Per informazioni rivolgersi a: 0144 363133

Con la partecipazione di: