

7 Febbraio 2023

ARCE - Dopo l'immediato sold out di iscrizioni al primo appuntamento didattico dei Vignaioli Artigiani Naturali, il 17 e 18 marzo 2023 avrà luogo il secondo corso di formazione, stavolta presso l'Azienda Agricola Biodinamica Palazzo Tronconi, ad Arce (Frosinone).

I due giorni, una full immersion nel panorama della viticoltura naturale, verteranno rispettivamente sull'Agricoltura Organica e Rigenerativa e sui lieviti nella storia, con focus sulla loro dinamica ed ecologia.

Ad aprire il primo appuntamento sarà il dott. **Matteo Mancini**, un agronomo che ha lavorato per quattro anni tra Messico, Mozambico, Brasile e Angola in progetti agricoli e forestali. Diplomato in agricoltura organica, disegno keylin e cromatografia, dal 2009 è coordinatore tecnico dell'Ong milanese Deafal per la quale si occupa di formazione e assistenza tecnica proprio in materia di agricoltura organica e rigenerativa. Tra gli argomenti trattati nel corso si parlerà delle conseguenze del caos climatico sulla viticoltura; del suolo in merito al suo ruolo e gestione con sistemi di meccanizzazione appropriata e l'utilizzo di biomasse di scarto; dell'aumento dei sistemi di infiltrazione dell'acqua e delle possibili alternative; dell'agroforestazione e della nutrizione, massimizzando le risorse locali.

Il corso del secondo giorno sarà curato dal prof. **Giancarlo Moschetti**, ordinario di microbiologia enologica al Dipartimento Saaf dell'Università degli studi di Palermo. Già docente nel corso di laurea in Biotecnologie (indirizzo agrarie vegetali) e nella Scuola di specializzazione in biotecnologie vegetali all'Università Federico II di Napoli, è responsabile di vari progetti di ricerca nell'ambito della microbiologia, agronomia sostenibile e utilizzo di lieviti di territorio per la valorizzazione dei vini. I suoi discorsi verteranno proprio sulla tassonomia e genetica dei lieviti vinari, sull'ecologia dei lieviti in vigna e in cantina, sulla dinamica di popolazione durante una fermentazione spontanea con l'analisi di casi di studio, con focus su *saccharomyces*, *pie de cuve* e alterazioni del vino dovute a lieviti e batteri.

Il costo di partecipazione per il corso completo è di 244 euro, mentre per uno solo dei due giorni è di 183. È prevista in loco la possibilità di pranzare, cenare e pernottare presso il B&B e l'Agriturismo di Palazzo Tronconi.

Informazioni e prenotazioni alla mail [info@vignaioliartigianinaturali.it](mailto:info@vignaioliartigianinaturali.it).