



BCC VALPOLICELLA BENACO
GRUPPO BCC ICCREA

**CANTINA
VALPOLICELLA
NEGRAR**
ALLE ORIGINI DELL'AMARONE
www.cantinanegrar.it

**DAMOLGRAF
GROUP**

etichette adesive dal 1968

DAMOL
GRAF
EDITORE

BCC VALPOLICELLA BENACO
GRUPPO BCC ICCREA

VIVI LA VALPOLICELLA
FONDATA NEL 1996 DAL PROF. FRANCESCO QUINTARELLI



**CANTINA
VALPOLICELLA
NEGRAR**
ALLE ORIGINI DELL'AMARONE

XXIII^a Edizione del Premio VIVI LA VALPOLICELLA



© FULVIO ROITER in Valpolicella

Giovedì 18 dicembre 2025 ore 17.30

Sala Convegni Domini Veneti

Cantina Valpolicella Negrar - Via Ca' Salgari, 2 - Negrar di Valpolicella - Verona

CONVEGNO

**Il valore della ricerca
per una nuova visione della Valpolicella**

Presentazione e premiazione delle migliori Tesi di Laurea Nazionali
vincitrici della “XXIII^a Edizione del Premio Vivi la Valpolicella”
in onore di Marco Accordini”



Accademia
di Agricoltura Scienze
e Lettere di Verona



Ordine degli Ingegneri
di Verona e Provincia



Ordine dei
Dottori Commercialisti
e degli Esperti Contabili
Verona



Ordine degli
Architetti
Paesaggisti
Conservatori
della Provincia
di Verona



Collegio dei Periti Agrari
e Periti Agrari Laureati
della Provincia di Verona



Consorzio Tutela Vini
Valpolicella



Associazione
Enologi
Enotecnici
Italiani



Federazione italiana
Dottori in Agraria e
Forestali



Associazione
Donne
Vapolicella



PROLOCO
Negrar di Valpolicella



Aipo
ASSOCIAZIONE
INTERREGIONALE
PRODUTTORI
OLIVICOLI



provincia
di
verona



COMUNE
di
VERONA



COMUNE
di
DOLCÈ



COMUNE
di
FUMANE



COMUNE
di
MARANO DI
VALPOLICELLA



COMUNE
di
NEGRA DI
VALPOLICELLA



COMUNE
di
PESCANTEINA



COMUNE
di
SAN PIETRO IN
CARIANO



COMUNE
di
SAMBROGIO DI
VALPOLICELLA



COMUNE
di
SANT'ANTONINO
D'ALFAEDO

La ricerca scientifica è un'attività avente l'obiettivo di scoprire, interpretare e revisionare fatti, eventi, comportamenti e teorie relative a qualunque ambito della conoscenza e dell'esperienza umana usando metodi intersoggettivi e condivisi, cioè basati sul metodo scientifico, andando poi a trascriverli. È ritenuta uno dei fattori chiave per la crescita e lo sviluppo della società nel medio-lungo periodo, in virtù della sua potenziale capacità di fornire innovazione attraverso l'applicazione tecnologica e organizzata delle scoperte scientifiche, favorendo così il progresso della società non solo in ambito economico.

Le risorse di un territorio rappresentano un'effettiva opportunità per la sua crescita solo se sono riconosciute come tali; per questo è necessario attivare un dialogo fra enti e istituzioni, imprese e comunità della Valpolicella, capace di costruire nuove relazioni. In particolare le imprese del settore vitivinicolo possono dare senso e valore a questo dialogo sostenendo progetti di ricerca e collaborando con le Università. L'Università e gli Enti di ricerca, rappresentano l'interlocutore d'eccellenza per poter realizzare un'idea di futuro che oggi esige nuove conoscenze e nuove competenze. La ricerca, infatti, può trovare la sua applicazione per migliorare la competitività attraverso scelte innovative e sostenibili che guardano con attenzione ai profitti ma anche all'ambiente, al paesaggio e alla salute di un territorio.

A partire dalle nostre origini, simbolicamente createsi con la formazione del genere umano, sino agli studi sugli alimenti e le bevande storicamente utilizzati dalle popolazioni del passato, risulta fondamentale conoscere, per poter sviluppare e valorizzare la produzione agroalimentare di un territorio, quale quello della Valpolicella.

Gli studi scientifici portati avanti con le Tesi di Laurea premiate, rappresentano un punto di arrivo di strategie per affrontare il presente e fulcro di nuove applicazioni per "governare" il futuro.

Mediante le nuove conoscenze originate nella ricerca scientifica, unite alle risorse storiche, artistiche e ambientali, attraverso un possibile investimento nella ricerca scientifica da parte delle diverse realtà economiche presenti nel territorio, è possibile fondere la capacità produttiva delle uve e l'offerta commerciale dei vini, con le tendenze del mercato rappresentate dal controllo della qualità e della salubrità dei prodotti, la tutela e salvaguardia dell'ambiente, della biodiversità e del paesaggio in genere e della Valpolicella in particolare.

Quest'anno sono state selezionate delle tematiche molto innovative per lo sviluppo dell'agricoltura della Valpolicella: in tempi di cambiamenti climatici si è toccato il tema della possibilità di utilizzare per il futuro, i microinvasi come fonte di acqua utilizzabile per l'irrigazione delle coltivazioni. E' stata poi premiata la Tesi di Laurea sullo sviluppo dei mercati per i vini dealcolizzati, nonchè la Tesi sulle scelte strategiche nel settore vitivinicolo. Infine è stata premiata la Tesi che riguarda un nuovo approccio della conoscenza e dello sviluppo della principale malattia della Vite: la Flavescenza Dorata. Un particolare encomio è stato attribuito alla Tesi di Post Dottorato, fuori concorso, riferito ai sensori per la gestione delle macchine agricole intelligenti, che potranno svilupparsi nella produzione agricola del futuro.

Grazie al Contributo fondamentale della Valpolicella Benaco Banca e della Cantina Valpolicella di Negrar, l'Associazione "Vivi la Valpolicella", fondata nel 1996 dal compianto Prof. Francesco Quintarelli, prosegue nell'attività per "mettere la cultura della nostra terra nel motore della vita perché sia produttiva". Con le relazioni di questa serata si potranno perciò approfondire le diverse conoscenze legate alla storia, architettura, arte e cultura scientifica, in tema di agroalimentare e della coltivazione della vite e del vino per poter al meglio sviluppare nuove strategie di valorizzazione del territorio della Valpolicella.

PROGRAMMA

Ore 17.30

BENVENUTO

Giampaolo Brunelli

Presidente Cantina Valpolicella Negrar

Gianfranco Damoli

Presidente Associazione "Vivi la Valpolicella"

Daniele Maroldi e Fabio Grigoli

Valpolicella Benaco Banca

SALUTI DELLE AUTORITÀ

***Paolo Borchia**

Parlamento Europeo

***Luca De Carlo**

Senato Italiano - Presidente Commissione Agricoltura

Fausto Rossignoli

Sindaco di Negrar di Valpolicella

Moderà

Silvano Zampini

Vicepresidente "Associazione Vivi la Valpolicella" e Associazione "FIDAF"

* autorità invitata ma non confermata

PRESENTAZIONE INTERVENTO

Ore 17.55

Daniele Accordini

Direttore Cantina Valpolicella Negrar

LA FILIERA VITIVINICOLA E I CAMBIAMENTI DEI MERCATI: DATI E STRATEGIE PER SOSTENERE L'ADATTAMENTO DELLE CANTINE

Ore 18.00

Luca Castagnetti

Università di Verona

PRESENTAZIONE E PREMIAZIONE DELLE MIGLIORI TESI DI LAUREA NAZIONALI VINCITORI DEL "XXIII PREMIO VIVI LA VALPOLICELLA" IN ONORE DI MARCO ACCORDINI

Ore 18.30

Nazionali

vincitorie del "XXIII Premio Vivi la Valpolicella in onore di Marco Accordini"

PRESENTAZIONE XXIV EDIZIONE PREMIO TESI DI LAUREA VIVI LA VALPOLICELLA 2026

Ore 19:45

Silvano Zampini

Vicepresidente "Associazione Vivi la Valpolicella" e Associazione "FIDAF"

CONCLUSIONE CON DEGUSTAZIONE DEI VINI DELLA CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR

Ore 20:00

L'Evento partecipa al programma di formazione permanente per i Dottori Forestali e dà diritto alla maturazione di 0,281 CFP, come previsto dal regolamento CONAF n.162/2022

AMBITO PAESAGGIO E ARCHITETTURA

Gestione resiliente della risorsa idrica in Valpolicella: un approccio multidisciplinare per la localizzazione ottimale dei microinvasi
(A.A. 2024/2025)

Vantini Sofia

Relatore Prof. Paolo Tarolli Correlatore Dott. Aurora Ghirardelli
Corso Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie
Dipartimento di Agronomia Animali, Alimenti, Risorse Naturali e Ambiente - Territorio e sistemi Agroforestali
Università degli Studi di Padova

AMBITO VITICOLTURA TECNICHE AGRICOLE E BIODIVERSITÀ AGRICOLA

Epidemiologia della Flavescenza sorata della vite: influenza della cultivar sulla fase di acquisizione e trasmissione di *Scaphoideus titanus* è ruolo di *Bambusella dimorpha*
(A.A. 2023/2024)

De Marchi Riccardo

Relatore Prof. Nicola Mori
Correlatore Dott. Enea Guerrieri
Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche
Università degli Studi di Verona

AMBITO ECONOMIA MARKETING ED ENOTURISMO

Mappare il mercato dei vini dealcolizzati e parzialmente dealcolizzati: creazione di un dataset dell'offerta per future analisi di un settore in evoluzione
(A.A. 2024/2025)

Zanetti Elia

Relatore Prof. Eugenio Pomerici Correlatore Dott.ssa Elisa Giampietri e Dott.ssa Caterina Fucile Franceschini
Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari
Dipartimento di Agronomia Animali, Alimenti, Risorse Naturali e Ambiente - Territorio e sistemi Agroforestali
Università degli Studi di Padova

EX ECUE

AMBITO ECONOMIA MARKETING ED ENOTURISMO

Orientamenti imprenditoriali e scelte strategiche nel settore vitivinicolo: un'analisi empirica
(A.A. 2023/2024)

Fiocco Francesco

Relatore Prof. Roberta Capitello
Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Viticole Enologiche
Dipartimento di Biotecnologie
Università degli Studi di Verona

PUBBLICA MENZIONE TESI DI DOTTORATO

AMBITO VITICOLTURA TECNICHE AGRICOLE E BIODIVERSITÀ AGRICOLA
Development of Optical Measurement Methodologies for in-Field Estimation of Plant Health and Agricultural Yield
(A.A. 2022/2023)

Lanza Bernardo

Supervisore Prof. Matteo Lancini e Prof. Simone Pasinetti
Coordinatore Prof. Pietro Poesio
XXXVII Ciclo di Dottorato di ricerca in Ingegneria Meccanica e Industriale
Dipartimento di Ingegneria Meccanica e Industriale
Università degli Studi di Brescia