

 **BCC VALPOLICELLA BENACO**  
GRUPPO BCC ICCREA

**CANTINA  
VALPOLICELLA  
NEGRAR**

ALLE ORIGINI DELL'AMARONE  
[www.cantinanegrar.it](http://www.cantinanegrar.it)

**DAMOLGRAF  
GROUP**

etichette adesive dal 1968

**DAMOL  
GRAF—  
EDITORE**

 **BCC VALPOLICELLA BENACO**  
GRUPPO BCC ICCREA



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

XXIII<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> Edizione del Premio Vivi la Valpolicella”  
in onore di Marco Accordini”





La ricerca scientifica è un’attività avente l’obbiettivo 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: lla 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

Cantina Valpolicella Negrar  
Valpolicella Benaco Banca  
Associazione “VIVI LA 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

**Modera**  
**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 VINCITRICI DEL “XXIII PREMIO VIVI LA VALPOLICELLA”  
IN ONORE DI MARCO ACCORDINI**  
Ore 18.30  
Nazionali  
vincitrici 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 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 Pomarici 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 ECUO**  
**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 Methodolgies for in-Field Estimation of Plant Healt 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