

TREBOTTI in Teverina: Vino, Arte, Cultura 2010

in collaborazione con

DISTA e DISAFRI

(Università degli Studi della Tuscia, Facoltà di Agraria)

presenta il progetto

SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

recupero, riutilizzo ed impatto ambientale

Il Progetto nasce dalla collaborazione scientifica tra TREBOTTI ed il prof. Riccardo Valentini dell'Università della Tuscia di Viterbo (Nobel per la Pace 2007 per le ricerche relative ai cambiamenti climatici).

TREBOTTI, azienda agricola biologica, è impegnata in diversi progetti di ricerca volti al miglioramento dell'efficienza energetica e alla diminuzione dell'impatto ambientale delle produzioni agricole (biologo, cella d'appassimento a risparmio energetico, produzione biomassa e compost da vinacce e residui vegetali).

I temi affrontati, di forte valenza etica e sociale, vogliono sensibilizzare gli attori della filiera produttiva e le Istituzioni, sottolineando anche i possibili risvolti economici.

PROGRAMMA

Sabato 1 maggio

ore 10:00 "IL CANCELLO" di Massimo De Giovanni, inaugurazione installazione artistica. De Giovanni ricerca nel territorio oggetti e materiali agricoli in disuso a cui dare un nuovo percorso di vita. "Il Cancellino" sarà al contempo installazione artistica e struttura architettonica del casale aziendale. L'opera diventerà un simbolo della filosofia aziendale, inviterà ad entrare nel mondo TREBOTTI.

Interverranno:
• **Mirco Luzi**, Sindaco di Castiglione in Teverina
• **Professor Marcello Arduini**, antropologo e progettista del Muvis, nuovo polo museale di Castiglione in Teverina, con riflessioni su: "Dal MUVIS alla TREBOTTI, Recupero e nuova vita dei relitti agricoli"
• **Massimo De Giovanni** artista e autore de "Il Cancellino"

ore 13:00 TREBOTTI presenta le nuove annate: Castigionero 2008, Tusco 2008, Canthus 2009, Bludom 2009, buffet con prodotti tipici della Tuscia

Domenica 2 maggio

ore 11:00 "ECO-SCATTO": premiazione della prima edizione ed inaugurazione mostra a cura di TREBOTTI, VINO, ARTE, CULTURA e Gaetano Alfano, con la collaborazione dei fotografi Tiziana e Gianni Baldizzone, organizzano un'estemporanea di fotografia. Il premio ECO-SCATTO vuole sostenere progetti fotografici, favorire la loro produzione, la pubblicazione e la comunicazione, garantendo un prestigio e visibilità ai vincitori. Le migliori immagini del concorso, scelte da un'apposita giuria, saranno esposte in Cantina nell'area dedicata all'arte. Saranno proposti scatti di Tiziana e Gianni Baldizzone, fotografi di fama internazionale, che da decenni orientano il loro lavoro sul rapporto fra uomo e natura, ed immagini di Gaetano Alfano. Seguirà l'inaugurazione della mostra.

ore 13:00 Buffet con i salumi dell'azienda F.lli Stefanoni e vini TREBOTTI

Da lunedì 3 a venerdì 7 maggio

ore 16:00-19:00 Apertura della cantina TREBOTTI per la visita delle mostre IL CANCELLO e la collettiva ECO-SCATTO.

Sabato 8 maggio

ore 15:00 "IL SANGIOVESE E I CLONI VCR (Vivali Cooperativi Rauscedo) il Greghetto rosso, un biotipo di Sangiovese": dibattito e degustazione
Vivali Cooperativi Rauscedo, leader mondiale nella propagazione di barbatelle innestate di vite e fortemente impegnato nella selezione clonale di vitigni autoctoni ed internazionali, organizza un dibattito sui cloni VCR del Sangiovese. Sarà affrontato anche il tema della selezione clonale del Greghetto Rosso, "vitigno" autoctono della Tuscia, che dallo studio genetico sembra essere un biotipo di Sangiovese da lungo tempo nella zona. Seguirà la presentazione dei 22 cloni migliorativi di Sangiovese selezionati e micro-vinificati da Vivali Cooperativi Rauscedo.

Interverranno:
• **Dott. Francesco Anacletto** direttore ed enologo del Centro Sperimentale Casa 40 tratterà della selezione clonale e indicazioni agronomiche dei cloni VCR di Sangiovese;
• **Prof. Lucio Brancadoro** della Facoltà di Agraria dell'Università di Milano;
• **Dott. Pasquale Cirigliano** Ricercatore del CRA di Arezzo;
• **Prof. Fabio Mencarelli** direttore del DISTA (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari), Università della Tuscia.
• **Prof. Eddo Rugini** professore del DIPROV (Dipartimento di PROduzione Vegetale) Università della Tuscia.
• **Patrizio Mastrocola** fiduciario di Slow Food Viterbo e Tuscia.

ore 17:30 CAVAL E AXISS, TRATTORI SCAVALLANTI ULTRALEGGERI: prova in campo.
TECNIDEE (azienda di servizi per la viticoltura) presenta CAVAL e AXISS, rivoluzionari trattori scavallanti ultraleggeri per la viticoltura: tecnologici, ecologici ed economici. Sono mezzi rispettosi del suolo e dei sistemi radicali (radicamento profondo naturale), con potenza adeguata, costi d'utilizzo e rumorosità ridotti, dal consumo contenuto, e adottano un liquido idraulico biodegradabile.

Axiss, è stato premiato con la medaglia d'argento al SITEVI di Montpellier (ultimo salone dell'innovazione in viticoltura nel Dicembre 2009).
I trattori, con la supervisione del Professor Monarca (docente di Meccanizzazione Agraria dell'Università della Tuscia), verranno sottoposti a diverse prove nei vigneti TREBOTTI, recentemente impiantati davanti alla Cantina TREBOTTI. Caval e Axiss eseguiranno su terreni con pendenze anche del 20%, lavorazioni interceppo e trinciatura interfila, aspersione dei trattamenti fitosanitari e così via.
Si metterà in evidenza come questi trattori a trazione idraulica, leggeri ed autolubrificanti, possano eseguire lavorazioni su più file contemporaneamente e abbiano agilità, stabilità e consumi non raggiungibili da altri trattori "convenzionali" per vigneto.

ore 20:00 "BIO-CONCERTACOLO" Performance artistica e banchi d'assaggio.
Un concerto-spettacolo dal racconto e l'incontro musicale del Jazz e del Pop con Susanna Stivali voce e Alessandro De Berti chitarra, fino al viaggio letterario dei due attori Luigi Di Pietro e Antonio Ianiello intorno all'ambiente del vino. L'amplificazione audio sarà simbolicamente alimentata da pannelli fotovoltaici della GlobalItaly montati per l'occasione. Durante la performance, banco d'assaggio dei vini della TREBOTTI accompagnati da prodotti tipici della Tuscia.

INGRESSO LIBERO. E' GRADITA LA PRENOTAZIONE.

Domenica 9 maggio

ore 10:00-16:00 "GREEN ECONOMY E SOSTENIBILITA' AMBIENTALE: vantaggio ecologico ed economico; processi e tecnologie innovative", tavola rotonda.
Il professor Riccardo Valentini, coadiuvato da un giornalista, sensibile ai temi ambientali, condurrà una tavola rotonda a cui parteciperanno gli iscritti al MASTER «Nuove professioni: L'AMBIENTE COME OPPORTUNITA'», le realtà produttive, professionisti del settore, aziende specializzate nelle tecnologie ambientali e le istituzioni.
Il tema centrale della giornata sarà l'impatto ambientale della filiera vitivinicola e agroalimentare. Verrà inquadrato il piano normativo, opportunità di incentivi. Si affronteranno temi di rilievo quali la necessità dell'analisi del ciclo di vita (LCA) del prodotto vitivinicolo per l'individuazione delle criticità ambientali ed alcune opportunità finalizzate alla riduzione del gas serra, quale strumento concreto per controllare l'impatto ambientale, ottimizzare il processo produttivo e migliorare l'immagine aziendale e territoriale con positive ricadute commerciali.
La "convenienza" a convertire ed innovare la filiera produttiva in termini di sostenibilità ambientale tramite energie rinnovabili, processi e tecnologie innovativi per le produzioni vitivinicole ed agro-alimentari.
Sarà illustrato il progetto "SOSTENIBILITA' AMBIENTALE NELLA PRODUZIONE DI VINI SALUBRI E DI QUALITA' SUPERIORE" (VINI3S), proposto dalla TREBOTTI in collaborazione con il DISAFRI, il DISTA e il CRA ed in fase di valutazione al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (MIPAAF), esempio d'intervento possibile in questo settore.

Interverranno:
• **Prof. Fabio Mencarelli**, Direttore del DISTA (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari) Università della Tuscia
• **Prof. Andrea Vannini**, professore Associato presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi della Tuscia
• **Prof. Claudio Margottini**, ricercatore dell'Enea e docente all'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia
• **Dott.ssa Valeria Rizzo**, dirigente del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare
• Rappresentate del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
• **Dott.ssa Francesca Rocchi**, Presidente Slow Food del Lazio.

Obiettivi della giornata:
• creare un momento di scambio di conoscenze, proposte e progetti tra cittadini, Istituzioni ed esperti del settore.

• confrontarsi sulle innumerevoli possibilità di produrre ed essere competitivi investendo sulle tecnologie a basso impatto ambientale e spronare tecnici, professionisti, Istituzioni ed il comune cittadino ad impegnarsi sullo sviluppo di queste tematiche.

ore 13:00 Buffet con i prodotti dell'azienda F.lli Stefanoni
ore 16:00 Banco assaggio dei vini dell'Enoteca Provinciale Tuscia Viterbese

Dove mangiare a Castiglione: Mucallegra - Ristorante 0761.948732 - piazza Garibaldi, 7

Dove dormire a Castiglione: Cantina TREBOTTI Bio Bed & Breakfast - 0761.948930 - www.trebotti.it

campagna di adozione 2010

ADOTTA TREBOTTI^{Bio}

BIOB&BTREBOTTI^{PROMO} Maggio 2010

usa il 20% dell'importo per il pernottamento come buono acquisto dei prodotti dell'azienda

VENDITA DIRETTA^{IN CANTINA}

VINI - LE NUOVE ANNATE
Incanthus 2009
Castigionero 2008
Tusco 2008
Bludom 2009

Olio - Miele - Gelatine - Crema di miele e nocciole - Nocciole al miele

www.trebotti.it



TREBOTTI | Vino | Arte | Cultura | 2010



A SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

Recupero. Riutilizzo. Impatto ambientale

1 - 9 Maggio 2010
Castiglione in Teverina (VT) - ITALY

info e prenotazioni: www.trebotti.it info@trebotti.it
cell. +39.328.7279717 +39.338.3020093 tel./fax +39.0761.948930