

La viticoltura del futuro

Viti resistenti nelle nuove
geografie produttive,
tra introgresioni
genetiche e normative
da recepire

VEN
SAB

1 e 2 agosto 2025

FORNI DI SOTTO (UD)

SALA AZZURRA · VIA BASELIA, 21

WWW.ADALT.IT


adalt
BONTÀ DI RILIEVO


PÌWI
International



**INCONTRI TEMATICI - MASTERCLASS
CON I VINI PIWI D'EUROPA
E GRANDI CENE**

Un evento nelle Dolomiti Friulane, per confrontarsi su sfide ed opportunità che coinvolgono i produttori PIWI di diversi paesi e per scoprire il territorio della Carnia, patrimonio del Friuli Venezia Giulia.

Si parlerà di viticoltura in nuovi contesti territoriali, di sviluppo sostenibile e legislazione, di sperimentazioni e nuovi incroci, di vinificazioni.

Questi e molti altri temi saranno lo spunto per condividere esperienze in una prospettiva di crescita globale.

L'evento è organizzato dalla Rete d'Imprese ADÂLT in collaborazione con PIWI International, entrambe fortemente impegnate a supporto di una viticoltura sempre più sostenibile.

VENERDÌ 1 AGOSTO

CENA

VIA BASELIA, 97 - BORGO BASELIA

20:00 - 22:30

La cena in piedi

Italia, España y mundo.

Vini, cibi, convivi.

Antonio Jesús Gras, Fulvio De Santa
e Daniele Cortiula.

Con Dj Set

€ 40,00 - *prenotazione*

DOPO CENA

PIAZZA TREDOLO

DALLE 21:00

Musica live in piazza con i Thunder Road

SABATO 2 AGOSTO

CONFERENZA

SALA AZZURRA - PARROCCHIA - BORGO BASELIA, 21

MODERATORE DELL'EVENTO

Cattaruzzi Giovanni

8:30 - 9:00

Accoglienza e registrazione partecipanti.

9:00 - 9:30

Saluti e introduzione.

9:30 - 9:50

Emanuele Serafin

OSSERVATORIO PERMANENTE VITIS RESISTENTI

Vinificazione di uve da vitigni resistenti nel
Veneto orientale - la nuova sperimentazione.

9:50 - 10:10

Nicola D'Agostini

ENOLOGO CANTINA KULLABERGS, NYHAMSLÄGE (SE)

Svezia - I PIWI come volano per una nuova
industria.

10:10 - 10:30

Luca Filannino

DIRETTORE TECNICO, DYREHØJ VINGAARD,
KALUNDBORG (DK)

La scommessa nordica: il posto della Danimarca
nel mondo del vino. Opportunità, sfide e futuro
dei vini danesi.

10:30 - 10:50

Selena Tomada

ERSA FVG

Paolo Sivilotti

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE

Quattro anni di osservazioni e vinificazioni di
varietà resistenti: il cerchio si restringe sulle
selezioni promettenti.

10:50 - 11:10

Lorenzo Tosi

VCR, RESPONSABILE COMUNICAZIONE E MARKETING

Varietà resistenti: le nuove strade del
miglioramento genetico della vite.

11:10 - 11:30

PRESSO PIZZERIA AL CAMPANILE

Coffee Break

11:30 - 11:50

Elisabetta Gortani

RESPONSABILE COMMERCIALE GORTANI SRL

Sostenere il cambiamento: il ruolo di Gortani
nella nuova viticoltura europea.

11:50 - 12:10

Irene Olivotto

CREA-VE - CENTRO DI RICERCA PER LA VITICOLTURA,
CONEGLIANO

Il miglioramento genetico tradizionale del
CREA-VE per una viticoltura più sostenibile.
Glaurum, una nuova varietà resistente da
Solaris.

12:10 - 12:30

Marcello Francescon

STUDIO FRANCESCON E COLLODI, CONEGLIANO

PIWI International e PIWI Nazionali: statuto,
basi federative e brand manual.

12:30 - 12:50

Stefano Senatore

CIBUSLEX, AVVOCATO E CONSULENTE DI DIRITTO
ALIMENTARE E VITIVINICOLO

Le varietà resistenti nei vini DOP e IGP:
un percorso normativo ancora incompiuto.

12:50 - 13:10

Luigi Vignaduzzo

DIVERSITY ARK

Il contributo dei PIWI alla sostenibilità
ambientale: come misurarlo attraverso la
certificazione Diversity Ark.

PRANZO

PIAZZA BORGO BASELIA

13:10 - 14:30

Light Lunch a cura di Daniele Cortiula,
gustoCarnia.

MASTERCLASS

PIAZZA TREDOLO

15:00 - 16:30

Matteo Bellotto

FILOSOFO E SCRITTORE

Parole resistenti - Il nuovo vocabolario del
vino e 10 vini da 10 geografie vitivinicole.

€ 25,00 - [prenotazione](#)

16:30 - 17.30

Alexander Morandell

VIVAISTA ED ESPERTO IN VITIGNI RESISTENTI

L'essenza del terroir - Nove assaggi da varietà
conosciute e da varietà di recente ibridazione.

Gratuita - [prenotazione](#)

17:30 - 18.00

Mario Pojer

ENOLOGO - AZIENDA AGRICOLA POJER E SANDRI

Roberto Baldovin

PRESIDENTE RETE IMPRESE "ADALT"

- CANTINA BALDOVIN

Solaris, l'ancestrale col fondo che sfida il
tempo.

Gratuita - [prenotazione](#)

CENA

VIA BASELIA, 97 - BORGO BASELIA

20:00 - 22:30

La cena al tavolo

"Una passione e tre tocchi"

Antonio Jesùs Gras, Fulvio De Santa
e Daniele Cortiula.

€ 60,00 - [prenotazione](#)

DOPO CENA

PIAZZA TREDOLO

DALLE 22:30

Musica e animazione in piazza con Mitch dj.

Per partecipare alle alle
masterclass è necessario
acquistare il biglietto o
prenotarsi su Eventbrite.it



Gli Chef



Antonio Jesùs Gras

Chef di esperienza internazionale, Antonio Jesùs Gras ha lavorato in ristoranti stellati di tutta Europa, tra cui il Gualtiero Marchesi di Milano e il Jamin di Joël Robuchon a Parigi. Giornalista gastronomico, sommelier e docente, è stato membro della Selección Española de Cocina Profesional. Tornato a Murcia, unisce alta cucina, formazione e divulgazione con passione e competenza.



Daniele Cortiula

È stato allievo di Gianni Cosetti, grande nome della ristorazione regionale con il suo “Ristorante Roma” di Tolmezzo (UD). Daniele Cortiula propone abbinamenti sapienti, realizzati con ingredienti di stagione di primissima qualità tipici del territorio friulano. Nei suoi menù i piatti giocano con le consistenze, le temperature e i colori.



Fulvio De Santa

Primo chef nei più grandi ristoranti italiani e d'Europa, Fulvio De Santa, fornese, ha lavorato a Milano con Gualtiero Marchesi e poi al leggendario San Domenico di Imola, prima di spostarsi in Francia. Tornato in Italia, ha portato alla stella Michelin il Boschetti di Tricesimo, il celeberrimo Peck di Milano e infine il San Clemente di Padova.



GustoCarnia

Da 10 anni gustoCarnia, un affiatato team di ristoratori e chef storici carnici, propone un calendario di eventi culinari in luoghi suggestivi, con l'obiettivo di promuovere la gastronomia, il territorio e l'accoglienza in Carnia.



Per partecipare alle cene è necessario acquistare il biglietto su [Eventbrite.it](https://www.eventbrite.it)

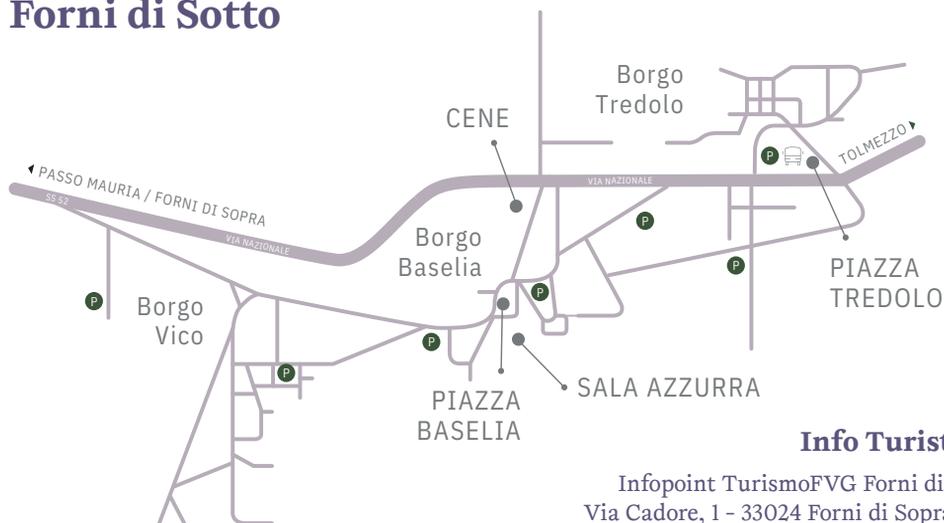
ADALT



Ulteriori informazioni e programma sempre aggiornato su
simposio.fornidisotto.com



Forni di Sotto



Info Turistiche

Infopoint TurismoFVG Forni di Sopra
Via Cadore, 1 - 33024 Forni di Sopra (UD)
info@turismofvg.fornidisopra.it
T +39 0433 886767

Con il patrocinio di:



Accreditato da:



Con il sostegno di:

