



CITTÀ DI  
CONEGLIANO



Pro Loco di Ogliano

**"BIOLOGICO: DALLA VIGNA ALLA CANTINA.  
MODALITÀ DI GESTIONE E OPPORTUNITÀ"**

**Giovedì 1 Giugno 2017 – ore 19.30**

Sede Gruppo Alpini di Ogliano (Via Cal delle Rive, 2)  
Ogliano di Conegliano - TV

#### Saluto delle Autorità

**dott. CALDART PIERPAOLO** (responsabile Coldiretti ufficio zona Conegliano)

**"Biologico in viticoltura: aspetti gestionali e amministrativi, tendenze di mercato in UE e extra UE"**

**dott. MESCALCHIN ENZO** (docente e ricercatore presso Fondazione E. Mach di San Michele all' Adige)

**"Le pratiche viticole nel mondo Bio del III millennio"**

**dott. ANACLERIO FRANCESCO** (responsabile centro ricerca Vivai Cooperativi)

**"Oltre le pratiche agronomiche biologiche, la nuova sfida delle varietà resistenti a Peronospora e Oidio"**

**dott. PICCININ DANIELE** (enologo e titolare di Az. Agr. Le Carline)

**"La corretta trasformazione delle uve Bio nel consumo moderno del vino"**

**COLLATUZZO GIUSEPPE** (produttore di Prosecco bio)

**"Prosecco Bio: la mia esperienza"**

Moderatore della serata **EMANUELE SERAFIN** (enologo presso gruppo Winemaking)



A seguire brindisi presso la mostra "Rive di Ogliano" in Casa Baldi a cura della Pro Loco di Ogliano

Per info:

[www.rivediogliano.it](http://www.rivediogliano.it)

+39 327 3291999 (Rive di Ogliano)

[rivediogliano@gmail.com](mailto:rivediogliano@gmail.com)

+ 39 347 3532702 (Tiziano)