

*Patrocinio dell'Ordine dei Dottori agronomi e Dottori forestali
della Provincia di Cuneo*

SEMINARIO DI FORMAZIONE
“L’EFFICIENZA ENERGETICA E LA FITODEPURAZIONE
NELLE CANTINE DELLE AREE UNESCO”

Sala convegni del Castello di Grinzane Cavour (CN), Sabato 26 novembre 2016

Gemini Project



Veduta del Castello di Grinzane Cavour, sede del Seminario formativo su “L’efficienza energetica & la fitodepurazione nelle cantine delle aree UNESCO

GRAZIE A . . .



ASSOCIAZIONE PER IL PATRIMONIO
DEI PAESAGGI VITIVINICOLI
DI LANGHE-ROERO E MONFERRATO



Dres. Dott.

Gianfranco Comaschi

Roberto



Avvio dei lavori del Seminario formativo da parte dell'Ing. Giancarlo Scarzello (Gemini Project)



Relazione del Dr. Roberto Cerrato – Direttore dell'Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli Langhe-Roero & Monferrato



Relazione del Dr. Roberto Cerrato – Direttore dell’Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli Langhe-Roero & Monferrato

Il concetto di sostenibilità per la gestione del territorio

SOSTENIBILITA' SOCIALE



Permessa attraverso lo sviluppo di sistemi democratici e di partecipazione garantendo pari condizioni ed opportunità concesse dall'accessibilità nel Sito UNESCO.

Relazione del Dr. Roberto Cerrato – Direttore dell'Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli Langhe-Roero & Monferrato

La speranza per un futuro



Relazione del Dr. Roberto Cerrato – Direttore dell'Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli Langhe-Roero & Monferrato



CONSORZIO DI TUTELA
BAROLO BARBARESCO
ALBA LANGHE E DOGLIANI

Grinzane Cavour
26 Novembre 2016

Relazione del Dr. Andrea Ferrero - Direttore Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani



CONSORZIO DI TUTELA
BAROLO BARBARESCO
ALBA LANGHE E DOGLIANI

Grinzane Cavour
26 Novembre 2016

Relazione del Dr. Andrea Ferrero - Direttore Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani

Dati Produttivi del Piemonte

- 17 D.o.c.g. – 42 D.o.c.;
- 43.000 Ettari di vigneto;
- 19.100 Aziende Vitivinicole;
- 54 Cantine Cooperative;
- 1.000 Ettolitre prodotti;

Relazione del Dr. Andrea Ferrero - Direttore Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani

DENOMINAZIONE	SUPERFICIE (ETTARI)						% '14-'13
	2010	2011	2012	2013	2014	2015	
Barolo	1.590	1.566	1.096	1.054	1.067	1.075	-4,20%
Barbaresco	640	680	725	739	733	738	+16,00%
Dogliani	1.076	1.041	1.020	964	965	964	-4,20%
Subalato di Oltrepò d'Alba	280	270	272	269	257	262	-8,20%
Barbera d'Alba	1.741	1.640	1.671	1.640	1.589	1.561	-1,70%
Neblotto d'Alba	670	665	480	480	710	748	+6,90%
Subalato d'Alba	1.330	1.307	1.036	1.070	1.071	1.034	-1,10%
Langhe	1.130	1.106	1.026	1.075	1.046	1.015	-6,80%
Veneto-Piemonte	17	18	18	19	19	20	+1,60%
TOTALE	9.040	8.804	8.123	8.094	8.186	8.022	-8,20%

Dr. Andrea Ferrero, Direttore Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, speaking at a podium during a presentation.

Another individual seated at a table in the foreground, with a laptop and water bottle, listening to the presentation.

Relazione del Dr. Andrea Ferrero - Direttore Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani



Relazione da parte dell'Ing. Giancarlo Scarzello (Gemini Project)



Relazione dell'Ing. Aldo Maria Scarzello - Responsabile tecnico GEMINI PROJECT SRL ed esperto energie rinnovabili



Presentazione da parte dell'Ing. Giancarlo Scarzello (Gemini Project) del relatore Dott. Agr. Marco Devecchi



Relazione del Prof. Marco De Vecchi – DISAFA Dipartimento Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari Università di Torino su “La fitodepurazione nelle cantine delle aree UNESCO”



***Relazione del Prof. Marco De Vecchi – DISAFA Dipartimento Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari
Università di Torino su “La fitodepurazione nelle cantine delle aree UNESCO”***



***Relazione del Prof. Marco De Vecchi – DISAFA Dipartimento Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari
Università di Torino su “La fitodepurazione nelle cantine delle aree UNESCO”***



**Relazione del Prof. Marco De Vecchi – DISAFA Dipartimento Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari
Università di Torino su “La fitodepurazione nelle cantine delle aree UNESCO”**



Avvio della relazione da parte del Dr. Agr. Gianni Forte - Libero Professionista



Relazione del Dr. Agr. Gianni Forte - Libero Professionista su “La fitodepurazione nelle cantine delle aree UNESCO”

Refui ad alto carico organico

La norma normativa in materia di tutela delle acque dall'inquinamento dovuta allo scarico delle acque reflue, rappresentata a livello nazionale dal D.lgs 152/06, ha individuato due tipologie di acque reflue: quelle prodotte da insediamenti civili e consumo ed essi assimilabili, e quelle prodotte da insediamenti industriali.

Fra gli scarichi industriali, particolarmente importanti sono quelli degli insediamenti produttivi quali caseifici, cantine, birrifici, ecc.: tutte queste attività producono scarichi caratterizzati da un alto carico organico che necessitano di un trattamento prima di essere scaricate in fognatura o nell'ambiente.

Dr. Agr. Gianni FORTI

Relazione del Dr. Agr. Gianni Forte - Libero Professionista su "La fitodepurazione nelle cantine delle aree UNESCO"



Relazione del Dr. Agr. Gianni Forte - Libero Professionista su "La fitodepurazione nelle cantine delle aree UNESCO"



Considerazioni conclusive da parte del Prof. Marco Devecchi e dell'Ing. Giancarlo Scarzello



Straordinari paesaggi viticoli delle Langhe, riconosciuti dall'UNESCO a "Patrimonio dell'Umanità"