



Porte Aperte 2018

Ritorna il consueto appuntamento “Porte Aperte” organizzato dalla Fondazione Fojanini.

Come negli anni passati la finalità di queste tre mattinate di incontri tecnici è quella di divulgare, agli operatori agricoli, ma non solo, le attività di ricerca condotte dal personale della Fondazione Fojanini durante l’anno in corso.

La partecipazione è libera, gratuita e aperta a tutti gli interessati che vogliono conoscere la parte meno visibile del lavoro dei tecnici della Fondazione: la parte sperimentale.

La giornata di studio in campo permetterà, non solo di toccare con mano e degustare i risultati dei lavori sperimentali, ma sarà l’occasione di un confronto tra il mondo della produzione e i tecnici impegnati nella ricerca. Raccogliere le esigenze del mondo produttivo risulta di estrema importanza in quanto permette allo staff tecnico di programmare le ricerche future finalizzandole alle necessità del territorio.

1° giornata - 5 settembre - Viticoltura

Programma

8.30 ritrovo sala riunioni Fondazione Fojanini – registrazioni partecipanti

8.45 presentazione incontri

9.00 formazione dei gruppi e trasferimento campi sperimentali

- **Prove di difesa biologica:**

1. Prove dosaggi diversi di **rame** in aggiunta ad **argilla** per il contenimento “plasmopora viticola”
2. Utilizzo di **induttori** di resistenza per il controllo della peronospora
3. Utilizzo di **induttori** di resistenza per il controllo dell’oidio
4. Linea di difesa integrata “testimone”
5. Testimone non trattato

- **Valutazione vitigni**

1. Confronto tra diversi cloni di “*Chiavennasca*”
2. Pignola e Rossola
- 3.

2° giornata – 12 settembre - Frutticola

Programma

- 8.30 ritrovo sala riunioni Fondazione Fojanini – registrazione partecipanti
- 8.45 presentazione incontri
- 9.00 formazione dei gruppi e trasferimento campi sperimentali

Programma visite

- **Innovazione varietale: nuove varietà di melo inserite nel 2018**
- **Presentazione del nuovo frutteto Portainnesti Melo**
- **Presentazione del nuovo frutteto Portainnesti Ciliegio**
- **Prova di dirado su Rockit, visita in campo**
- **Visita annuale alle mele resistenti alla ticchiolatura dell'Università di Bologna**

3° giornata - 19 settembre - Enologia

Programma

- 9.30 ritrovo sala riunioni Fondazione Fojanini – (su prenotazione - max 30 partecipanti)
- 9.45 presentazione lavori
- 10.00 inizio degustazione

Valutazione e degustazioni prove di micro vinificazione

- **Degustazione di vitigni autoctoni**
 1. Pignola
 2. Rossola
- **Degustazione di vini provenienti da portainnesti**
 1. Ch 12 Swarzmman
 2. Ch 12 420 A
 3. Ch 12 Kober 5BB
 4. Ch 34 Swarzmman
 5. Ch 34 Kober 5BB
 6. Ch 21 420 A
 7. Ch 21 Swarzmman
- **Degustazione di vini provenienti da vitigni resistenti alle malattie**
 1. Bianco passito Piwi
- **Degustazione “zonali”**
 2. Bianco 1
 3. Bianco 2
 4. Vigneto scuola