



Porte Aperte 2017

Dopo il grande successo dell'anno passato la Fondazione Fojanini organizza nuovamente l'evento **PORTE APERTE**. La finalità di queste tre mattinate di incontri è quella di divulgare, a più gente possibile, le attività di ricerca condotte dai tecnici della Fojanini durante l'annata agraria.

La partecipazione è libera e aperta a tutti gli interessati che vogliono conoscere la parte sperimentale dell'attività della Fondazione.

Come successo l'anno scorso la giornata permetterà anche lo scambio di idee e il confronto tra il mondo della produzione e i tecnici impegnati nella ricerca. Raccogliere le esigenze dell'agricoltore risulta di estrema importanza in quanto permette, allo staff tecnico, di programmare le ricerche future, finalizzandole verso le necessità del mondo della produzione.

1° giornata - 5 settembre - Frutticoltura

Programma

8.30 ritrovo sala riunioni Fondazione Fojanini – registrazione partecipanti

8.45 presentazione incontri

9.00 formazione dei gruppi e trasferimento campi sperimentali

- Innovazione varietale: presentazione di mele resistenti alla ticchiolatura (Story Inored e varietà in prova selezionate dall'Università di Bologna).
- Conoscenza e valutazione in campo della recente varietà di mela "Crimson Snow".
- Presentazione di nuove varietà estive e autunnali di mele.
- Dimostrazione analisi per la valutazione del test di maturazione delle mele attraverso l'utilizzo di "Pimprenelle"

2° giornata - 8 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

- Visita alle prove di difesa dalla peronospora dove sono stati applicati quattro modelli di difesa: due biologici e due tradizionali
- Selezione clonale: valutazione dei cloni di Chiavennasca- Rossola- Pignola
- Prova portinnesti: valutazione della produzione proveniente da portainnesti di nuova generazione
- Prova dimostrativa dell'utilizzo di un DRONE per la gestione del vigneto terrazzato.

3° giornata - 19 settembre - Enologia

Programma

9.15 ritrovo sala riunioni Fondazione Fojanini – (su prenotazione - max 30 partecipanti)

9.30 presentazione lavori

9.45 inizio degustazione

Valutazione prove di micro vinificazione

- Degustazione di vini provenienti da portainnesti tradizionali e di recente costituzione
- Degustazione di vini provenienti da nuove selezioni di presunti cloni
- Assaggio di vitigni autoctoni
- Degustazione di vini bianchi provenienti da vitigni resistenti a peronospora e oidio