

Gestione dei funghi micorrizici e salute del suolo nei vigneti

Progetto MISALVI
Risultati intermedi e degustazione dei vini sperimentali

19 Febbraio ore 9:30-13:00

Presso Toscana Fair

Via Bonellina, 46 - 51100 Pistoia

Programma della mattinata

9:00 Registrazione

9:30 Presentazione del progetto a cura del Capofila
FoodMicroTeam

Dr.ssa Simona Guerrini (FoodMicroTeam)

I funghi micorrizici arbuscolari e la fertilità biologica del suolo nei vigneti

Proff. Alessandra Turrini, Monica Agnolucci,
Luciano Avio (Università di Pisa)

Valutazione della micorrizzazione di vigneti con metodi che si basano sull'analisi del DNA

Dr. Gergely Ujvári (Università degli Studi di Firenze)

Dalle uve al vino: effetto delle micorrize sulla qualità microbiologica e chimica

Prof.ssa Lisa Granchi (Università degli Studi di Firenze)
Dr.ssa Silvia Mangani (FoodMicroTeam)

11:00 Degustazione dei vini sperimentali

a cura del Dr. Giacomo Buscioni (FoodMicroTeam)
Su prenotazione, numero massimo 20 partecipanti

13:00 Fine lavori

www.misalvi.it