

Gestione dei funghi micorrizici e salute del suolo nei vigneti

Progetto MISALVI: Evento finale

Capofila del progetto: FoodMicroTeam

Relatore Prof.ssa Simona Guerrini (UNIFI)



Regione Toscana



I **cambiamenti climatici in atto**, la **necessità di ridurre gli input esterni in agricoltura** e l'importanza di **mantenere le caratteristiche di tipicità dei vini** hanno portato ad un rinnovato interesse per la **salute biologica del suolo dei vigneti**.

Obiettivi del progetto



Verificare l'efficacia di una strategia che preveda di inoculare in vigneto funghi micorrizici in combinazione con la semina di colture di copertura interfilare, allo scopo di ridurre l'uso dei concimi di sintesi e incrementare al contempo le prestazioni delle viti in termini di qualità dell'uva e del vino da esse ottenuto.

I vantaggi per le aziende vitivinicole partner



Avere la possibilità di introdurre un'innovazione capace di arricchire in modo naturale la biodiversità microbica del suolo delle loro vigne.

Le ricadute per le aziende del territorio



Disporre di un approccio testato scientificamente.

I Partner

FOOD
MICRO
TEAM



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE
DAGRI
DIPARTIMENTO DI SCIENZE
E TECNOLOGIE AGRARIE,
ALIMENTARI, AMBIENTALI E FORESTALI

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE
ALIMENTARI E AGRO-AMBIENTALI
(DISA-AA)



UNIVERSITÀ DI PISA



D.R.E.A.M.
ITALIA



AZIENDA AGRICOLA
IL PALAGIO
DI PANZANO

ANTICO BORGO
DI
SUGAME





Allestimento delle vigne in 4 tesi sperimentali

1. Controllo negativo: filari senza piante donatrici,
2. Controllo positivo: filari con piante donatrici non inoculate,
3. Formulazione 1: filari con pianta donatrice inoculata con RIZOTECH PLUS GLOMUS + BACILLUS SPP. Of Msbiotec,
4. Formulazione 2: filari con piante donatrici inoculate con preparato che contiene micorrize dell'areale Toscano

- Metagenomica su campioni di suolo
- Monitoraggio del MIP

Analisi tecnologica delle uve

Realizzazione di microvinificazioni

Analisi microbiologiche
Analisi biomolecolari
Analisi chimiche
Analisi sensoriali

**Vendemmia
2024**

**Secondo anno
(Azienda 1 e 2)**

 **Allestimento delle vigne in 2 tesi sperimentali**

1. Controllo negativo: filari senza piante donatrici,
2. Controllo positivo: filari con piante donatrici non inoculate





- Metagenomica su campioni di suolo 
- Monitoraggio del MIP



Analisi tecnologica delle uve 



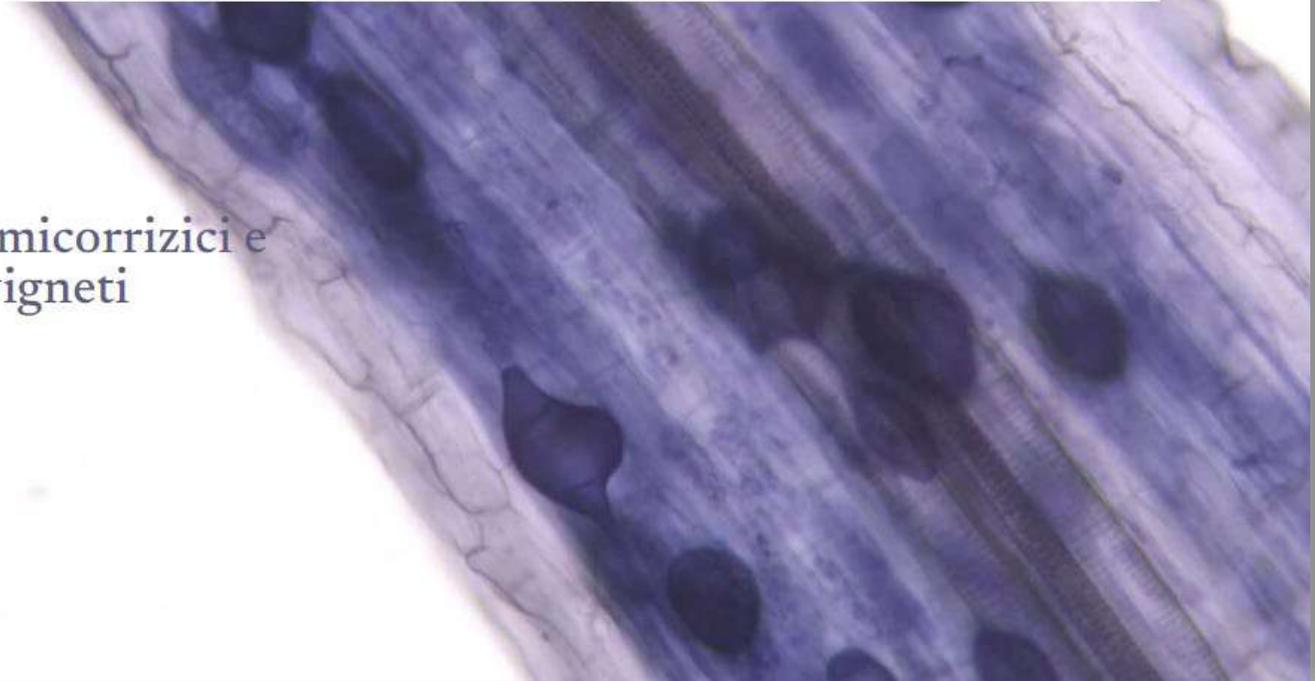
Realizzazione di microvinificazioni 



Analisi microbiologiche
Analisi biomolecolari
Analisi chimiche
Analisi sensoriali

MiSalVi

Gestione dei funghi micorrizici e salute del suolo nei vigneti



Evento intermedio

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

ABBONATI SUBITO
AREA RISERVATA ABBONATO

 **Mille Vigne**
IL PERIODICO DEI VITICOLTORI ITALIANI

HOME NEWS CHI SIAMO SOMMARIO EDITORIALI TEMATICHE VIDEO PUBBLICITÀ

NEWS MARZO 2024

DIVERSITÀ MICROBIOLOGICA E SALUTE DEL SUOLO: I PRIMI RISULTATI DEL PROGETTO MISALVI IN TOSCANA

PRESENTATI A PISTOIA I PRIMI RISULTATI DEL PROGETTO MISALVI FINANZIATO DALLA REGIONE TOSCANA: L'OBIETTIVO È DI VERIFICARE L'EFFICACIA IN VIGNETO DI DIVERSI INOCULI DI FUNGHI MICORRIZICI IN COMBINAZIONE CON LA SEMINA DI COLTURE DI COPERTURA INTERFILARE



Video interviste

<https://youtu.be/aGKCzYFgQzI>

<https://youtu.be/K2DkjRhXLmQ>

Gestione dei funghi micorrizici e salute del suolo nei vigneti

Progetto MISALVI
Risultati del progetto

22 Aprile ore 15:00-18:00
Centro per la cultura del vino I Lecci
Via Lucardese, 74 - 50025 Montespertoli (FI)

Programma

15:00 Registrazione

15:30 Saluti istituzionali

Alessio Mugnaini Sindaco di Montespertoli

Presentazione del progetto a cura del Capofila

FoodMicroTeam

Prof.ssa Simona Guerrini (FoodMicroTeam)

La simbiosi micorrizica nella gestione sostenibile dei vigneti

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

Effetto di inoculi micorrizici e colture interfilare
sulle comunità fungine di vigneti del Chianti

Prof. Carlo Viti, Dr. Matteo Daghio, Dr. Gergely Ujvári (Università
degli Studi di Firenze)

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

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

Profili sensoriali dei vini sperimentali
(vendemmia 2023-2024)

Dr. Giacomo Buscioni (FoodMicroTeam)

17:30 Discussione e conclusioni



Regione Toscana

