



# LA **SOSTENIBILITA'** NEL SETTORE **VINICOLO:**

Giornata conclusiva del **progetto In-Wine**

---

## 29-30 GENNAIO 2026

**Aula Magna - Sezione di Scienze della Vigna e del Vino**

*Dipartimento di Agraria - Università degli Studi di Napoli Federico II  
Viale Italia 80, Avellino*

# PROGRAMMA DELL'EVENTO

29  
GIO

## SALUTI DELLE AUTORITA'

15,00 - 15,30

- **Prof. Danilo Ercolini**, Direttore del Dipartimento di Agraria - Università di Napoli Federico II
- **Prof. Giuseppe Blaiotta**, Coordinatore della Sezione di Scienze della Vigna e del Vino - Università di Napoli Federico II
- **Dott. Roberto Salvante**, Presidente Ordine dottori agronomi e forestali Avellino
- **Prof. Salvatore Velotto**, Presidente Ordine dei tecnologi alimentari di Campania e Lazio
- **Enol. Roberto Di Meo**, Associazione Enologi Enotecnici Italiani - Assoenologi Campania

*Portano i loro saluti la Presidente del Consorzio Tutela Vini d'Irpinia, Dott.ssa Bruno e il Presidente del Consorzio Tutela del Sannio, Dott. Coletta.*

## RELAZIONE INTRODUTTIVA

15,30 - 16,00

*Il progetto In-Wine: Soluzioni Innovative per il Settore Vitivinicolo - PRIN 2022, PNRR*

- **Dott.ssa. Valeria Guarrasi**, Coordinatrice PRIN In-Wine - Istituto di Biofisica, sezione Palermo, Consiglio nazionale delle Ricerche

## PRIMA SESSIONE - La sostenibilità in cantina

16,00 - 18,00

**Moderatrice: Prof.ssa Angelita Gambuti, Sezione di Scienze della Vigna e del Vino, Dipartimento di Agraria, Università di Napoli Federico II**

*Sessione 1.1 - Il controllo del consumo energetico durante la vinificazione dei vini bianchi, aspetti tecnologici*

- *Gestione dell'illimpidimento dei mosti di Fiano e Greco*

**Dott. Luigi Picariello, Prof.ssa Angelita Gambuti**, Sezione di Scienze della Vigna e del Vino, Dipartimento di Agraria, Università di Napoli Federico II

- *Gestione della fermentazione alcolica dei mosti di Cataratto e Inzoia.*

**Dott.ssa Clara Vitaggio<sup>1</sup>, Dott.ssa Valeria Guarrasi<sup>2</sup>, Prof. Onofrio Corona<sup>1</sup>, Prof. Luciano Cinquanta<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Dipartimento di Scienze Agraria, Alimentari e Forestali, Università degli Studi di Palermo

<sup>2</sup>Istituto di Biofisica - sezione di Palermo, Consiglio Nazionale delle Ricerche Università di Napoli Federico II

## Domande

## COFFEE BREAK

*Sessione 1.2- Il confezionamento dei vini, aspetti tecnologici e di marketing*

- *Gestione sostenibile del confezionamento del vino*

**Dott. Matteo Pollon, Prof. Diego Planeta, Prof. Onofrio Corona, Prof. Luciano Cinquanta**, Dipartimento di Scienze Agraria, Alimentari e Forestali, Università degli Studi di Palermo

- *Packaging sostenibile del vino: le percezioni dei consumatori verso bottiglie in PET*

**Dott.ssa Silvia Sapio e Prof. Riccardo Vecchio**, Sezione di Scienze della Vigna e del Vino, Dipartimento di Agraria, Università di Napoli Federico II

## Domande

## VISITA IN CANTINA CON DEGUSTAZIONE DEL VINO DELL'ANNO ACCADEMICO

## SECONDA SESSIONE - Dagli scarti alle normative

09,00 - 12,30

**Moderatore: Prof. Luciano Cinquanta, Dipartimento di Scienze Agraria, Alimentari e Forestali, Università degli Studi di Palermo**

*Sessione 2.1 - Il recupero degli scarti della filiera vitivinicola, aspetti chimici, normativi ed industriali.*

- *Le vinacce da scarto a risorsa: possibili strategie di chimica verde*

**Prof. Martino Forino**, Sezione di Scienze della Vigna e del Vino, Dipartimento di Agraria, Università di Napoli Federico II

- *Recupero sostenibile di molecole ad alto valore aggiunto da sottoprodotti di filiere agroalimentari tramite sistema estrattivo multifasico S.E.M®*

**Dott. Domenico Montesano**, Dipartimento Ricerca & Sviluppo Erbagil srl

- *Scarti, rifiuti e riciclo nel settore vitivinicolo: sfide e responsabilità*

**Prof. Francesco Aversano**, Dipartimento di Agraria, Università di Napoli Federico II

### Domande

### COFFEE BREAK

*Sessione 2.2 - La qualità sostenibile. Un'analisi di diritto contrattuale e di diritto comparato*

- *La sostenibilità nel settore vitivinicolo: il ruolo centrale dell'autonomia privata collettiva*

**Prof.ssa Giuseppina Pisciotta Tosini**, Dipartimento di Giurisprudenza, Università degli Studi di Palermo

- *Il percorso verso la sostenibilità vitivinicola nell'esperienza francese e spagnola: un'analisi comparata*

**Prof.ssa Luciana De Grazia, Prof.ssa Isabella Maria Lo Presti**, Dipartimento di Giurisprudenza, Università degli Studi di Palermo

### Domande

- *Riflessioni conclusive*

**Prof. Luigi Moio**, Sezione di Scienze della Vigna e del Vino, Dipartimento di Agraria, Università di Napoli Federico II





Innovative solutions in the Wine sector (In-Wine) è un progetto finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU - Bando PRIN 2022 PNRR - prot. P2022H573K - D.D. n. 1409 del 14 settembre 2022 con l'obiettivo di promuovere un settore vinicolo più resiliente e sostenibile. Ogni fase della filiera del vino (dalla viticoltura alla distribuzione) comporta impatti significativi sull'ambiente, sull'economia e sulla società. Concentrando l'attenzione sulla sostenibilità sociale ed economica, In-Wine interviene su tali aree critiche proponendo uno strumento innovativo dal punto di vista giuridico e scientifico idoneo a supportare gli operatori del settore, così che questi possano immettere sul mercato prodotti vinicoli autenticamente sostenibili e come tali commercializzabili, contribuendo al raggiungimento degli obiettivi degli SDGs con riguardo alla sostenibilità, all'economia circolare, alla tutela dei consumatori e alle comunità locali interessate geograficamente.



Seguici su **LinkedIn**

## **PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PRR9)**

Missione 4 "Istruzione e Ricerca" - Componente C2 Investimento 1.1, "Fondo per il Programma Nazionale di Ricerca e Progetti di Rilevante Interesse Nazionale (PRIN)" Decreto Direttoriale n. 1409 del 14 settembre 2022, Avviso pubblico per la presentazione di Progetti di ricerca di Rilevante Interesse Nazionale (PRIN) da finanziare nell'ambito del PNRR Prot. P2022H573K