

ANNO ACCADEMICO 2026/2027
INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA
1 ANNO – LUNEDÌ 12 OTTOBRE 2026

	LUNEDÌ'	MARTEDÌ'	MERCOLEDÌ'	GIOVEDÌ'	VENERDÌ'
08.30 – 10.00	STRUMENTI SOSTENIBILI E NUOVI ORIZZONTI NEL CONTROLLO INTEGRATO DEI FITOFAGI DELLA VITE LUCCHI /BENELLI (AULA LAB1)	MIGLIORAMENTO GENETICO E ANALISI STATISTICA IN VITICOLTURA PUGLIESI/PALAI (AULA L1 POLO PIAGGE)	MICROBIOLOGIA PER L'INNOVAZIONE E LA SOSTENIBILITA' DELLA VINIFICAZIONE GRANCHI/ROSSI (AULA LAB2/LAB BIOMOLECOLARE)		
10.15 – 11.45	STRUMENTI SOSTENIBILI E NUOVI ORIZZONTI NEL CONTROLLO INTEGRATO DEI FITOFAGI DELLA VITE LUCCHI /BENELLI (AULA LAB1)	MIGLIORAMENTO GENETICO E ANALISI STATISTICA IN VITICOLTURA PUGLIESI/PALAI (AULA L1 POLO PIAGGE)	MICROBIOLOGIA PER L'INNOVAZIONE E LA SOSTENIBILITA' DELLA VINIFICAZIONE GRANCHI/ROSSI (AULA LAB2/LAB BIOMOLECOLARE)		
12.00 – 13.30	STRUMENTI SOSTENIBILI E NUOVI ORIZZONTI NEL CONTROLLO INTEGRATO DEI FITOFAGI DELLA VITE LUCCHI /BENELLI (AULA LAB1)	MIGLIORAMENTO GENETICO E ANALISI STATISTICA IN VITICOLTURA PUGLIESI/PALAI (AULA L1 POLO PIAGGE)	MICROBIOLOGIA PER L'INNOVAZIONE E LA SOSTENIBILITA' DELLA VINIFICAZIONE GRANCHI/ROSSI (AULA LAB2/LAB BIOMOLECOLARE)		
14.15 – 15.45		APPROCCI E STRUMENTI INNOVATIVI NEL CONTROLLO DELLE MALATTIE DELLA VITE MUGNAI - SARROCCO (AULA MUSEO)	MICROBIOLOGIA PER L'INNOVAZIONE E LA SOSTENIBILITA' DELLA VINIFICAZIONE GRANCHI/ROSSI (AULA LAB2/LAB BIOMOLECOLARE)		
16.00 – 17.30		APPROCCI E STRUMENTI INNOVATIVI NEL CONTROLLO DELLE MALATTIE DELLA VITE MUGNAI - SARROCCO (AULA MUSEO)	MICROBIOLOGIA PER L'INNOVAZIONE E LA SOSTENIBILITA' DELLA VINIFICAZIONE GRANCHI/ROSSI (AULA LAB2/LAB BIOMOLECOLARE)		
17.45 – 19.15		APPROCCI E STRUMENTI INNOVATIVI NEL CONTROLLO DELLE MALATTIE DELLA VITE MUGNAI - SARROCCO (AULA MUSEO)	MICROBIOLOGIA PER L'INNOVAZIONE E LA SOSTENIBILITA' DELLA VINIFICAZIONE GRANCHI/ROSSI (AULA LAB2/LAB BIOMOLECOLARE)		

ANNO ACCADEMICO 2026/2027
INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

2 ANNO – INIZIO MERCOLEDÌ 16 SETTEMBRE 2026

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
08.30 – 10.00			GESTIONE SOSTENIBILE DEL VIGNETO PER UNA VITICOLTURA RESILIENTE ANTICHI/CARUSO/RAFFAELLI IL 16 SETTEMBRE AULA 3 DAL 23 SETTEMBRE IN POI AULA L1- POLO PIAGGE	ELEMENTI DI PROGETTAZIONE PARTECIPATA PER L'INNOVAZIONE E IL MARKETING VITIVINICOLO CAVICCHI (AULA LAB2)	VINI SPECIALI: TECNOLOGIE DI PRODUZIONE SOSTENIBILI E ANALISI SENSORIALE VENTURI/SANMARTIN/TAGLIERI (AULA 1)
10.15 – 11.45			GESTIONE SOSTENIBILE DEL VIGNETO PER UNA VITICOLTURA RESILIENTE ANTICHI/CARUSO/RAFFAELLI IL 16 SETTEMBRE AULA 3 DAL 23 SETTEMBRE IN POI AULA L1- POLO PIAGGE	ELEMENTI DI PROGETTAZIONE PARTECIPATA PER L'INNOVAZIONE E IL MARKETING VITIVINICOLO CAVICCHI (AULA LAB2)	VINI SPECIALI: TECNOLOGIE DI PRODUZIONE SOSTENIBILI E ANALISI SENSORIALE VENTURI/SANMARTIN/TAGLIERI (AULA 1)
12.00 – 13.30			GESTIONE SOSTENIBILE DEL VIGNETO PER UNA VITICOLTURA RESILIENTE ANTICHI/CARUSO/RAFFAELLI IL 16 SETTEMBRE AULA 3 DAL 23 SETTEMBRE IN POI AULA L1- POLO PIAGGE	ELEMENTI DI PROGETTAZIONE PARTECIPATA PER L'INNOVAZIONE E IL MARKETING VITIVINICOLO CAVICCHI (AULA LAB2)	VINI SPECIALI: TECNOLOGIE DI PRODUZIONE SOSTENIBILI E ANALISI SENSORIALE VENTURI/SANMARTIN/TAGLIERI (AULA 1)
14.15 – 15.45			GESTIONE SOSTENIBILE DEL VIGNETO PER UNA VITICOLTURA RESILIENTE ANTICHI/CARUSO/RAFFAELLI (AULA MUSEO)	ELEMENTI DI PROGETTAZIONE PARTECIPATA PER L'INNOVAZIONE E IL MARKETING VITIVINICOLO CAVICCHI (AULA L2 POLO PIAGGE)	VINI SPECIALI: TECNOLOGIE DI PRODUZIONE SOSTENIBILI E ANALISI SENSORIALE VENTURI/SANMARTIN/TAGLIERI (AULA 1)
16.00 – 17.30			GESTIONE SOSTENIBILE DEL VIGNETO PER UNA VITICOLTURA RESILIENTE ANTICHI/CARUSO/RAFFAELLI (AULA MUSEO)	ELEMENTI DI PROGETTAZIONE PARTECIPATA PER L'INNOVAZIONE E IL MARKETING VITIVINICOLO CAVICCHI (AULA L2 POLO PIAGGE)	VINI SPECIALI: TECNOLOGIE DI PRODUZIONE SOSTENIBILI E ANALISI SENSORIALE VENTURI/SANMARTIN/TAGLIERI (AULA 1)
17.45 – 19.15			GESTIONE SOSTENIBILE DEL VIGNETO PER UNA VITICOLTURA RESILIENTE ANTICHI/CARUSO/RAFFAELLI (AULA MUSEO)	ELEMENTI DI PROGETTAZIONE PARTECIPATA PER L'INNOVAZIONE E IL MARKETING VITIVINICOLO CAVICCHI (AULA L2 POLO PIAGGE)	VINI SPECIALI: TECNOLOGIE DI PRODUZIONE SOSTENIBILI E ANALISI SENSORIALE VENTURI/SANMARTIN/TAGLIERI (AULA 1)