



SUMMER SCHOOL

Sergio Ferrari

PRESENTAZIONE DEL PROGETTO

Summer School "SERGIO FERRARI"

Partecipare l'eccellenza – Il valore dello scambio della conoscenza





Il giornalismo agroalimentare tra divulgazione e scienza

I temi come paesaggio, agroalimentare, enogastronomia, sostenibilità e cambio climatico, ormai tutti interdipendenti tra loro, trovano nelle cronache giornalistiche, anche generaliste, uno spazio prima sconosciuto. Numerose ricerche hanno dimostrato che i consumatori sono diventati più critici verso la comunicazione tradizionale: migliorano le tecniche di zapping e di zipping degli spot pubblicitari e di ad-block su Internet. Al contrario, il 92% delle persone afferma di fidarsi abbastanza delle raccomandazioni di altri individui che ritengono più informati o più esperti di loro. Aumentano invece i consumatori che utilizzano specificamente i media digitali per informarsi prima di decidere un acquisto. Gli addetti ai lavori, i giornalisti, si sono resi conto che gli italiani hanno quasi del tutto dimenticato il loro passato rurale e tutte quelle nozioni che erano alla base della loro cultura generale sulla produzione degli alimenti.



Il giornalismo agroalimentare tra divulgazione e scienza

I giornalisti sono quindi chiamati a fare da tramite tra mondo rurale e mondo urbano. A questo bisogno di conoscenze specifiche vuole rispondere la Scuola di alta formazione "Sergio Ferrari" con una preparazione approfondita sui temi che attraversano la produzione agroalimentare in questi tempi di grande evoluzione delle tecniche produttive, offrendo ai giornalisti strumenti adeguati per comprendere problemi e soluzioni. Sono pertanto necessarie conoscenze tecniche specifiche che spesso mancano a chi scrive di agricoltura e che generano incomprensioni, leggende metropolitane o nei casi più gravi delle fake news. Il giornalismo di oggi è spesso generico e obbliga i cronisti a occuparsi di tutto, non consentendo quindi una trattazione di tematiche agricole all'altezza dei bisogni di informazione del consumatore contemporaneo. È soprattutto una questione di metodo: gli argomenti tecnico-scientifici possono essere affrontati solo da chi conosce i problemi ed è in grado di scrivere senza il rischio di errori grossolani.

Summer School "SERGIO FERRARI"

La Summer School "Sergio Ferrari", intitolata alla memoria del compianto giornalista trentino, si rivolge a giornalisti pubblicisti/professionisti e blogger già operanti sul territorio nazionale, che si occupano di comunicazione in ambito agricolo nei media generalisti.



OBIETTIVO

Obiettivo della Summer School è formare i partecipanti su temi particolarmente caldi e di stretta attualità per l'agricoltura odierna, offrendo loro conoscenze e competenze utili a scrivere di questi argomenti con precisione e consapevolezza, fornendo un servizio di valore tanto al settore primario quanto all'opinione pubblica. Gli argomenti trattati riguarderanno trasversalmente tutte le filiere agricole, con verticalizzazione sul settore vitivinicolo per l'edizione 2023. Si ipotizza di organizzare edizioni successive alla prima negli anni 2024 e 2025, variando il focus (frutticoltura, zootecnica, digitalizzazione, ecc.).



Chi, Dove, Quando

ENTE ORGANIZZATORE

Agriduemila Hub Innovation Srl in collaborazione con Cooperazione Trentina e Casa del Vino

LUOGO E DATE DI SVOLGIMENTO

Isera (TN), Casa del Vino della Vallagarina, 18-22 Settembre 2023.

NUMERO PARTECIPANTI

Massimo 15, minimo 10 (soglia necessaria per l'attivazione della Summer School).

AMMISSIONE

Dietro presentazione di domanda di ammissione e su approvazione da parte del Comitato scientifico, sulla base di specifici requisiti (verrà redatto regolare bando di partecipazione).





OFFERTA FORMATIVA

Lingua di erogazione della formazione: **italiano**

Modalità di fruizione: **in presenza**

Durata: **5 giorni**

STRUTTURA GIORNATE:

3 lezioni frontali la mattina

una giornata dedicata a visite a centri di ricerca

tavole rotonde con la partecipazione di speaker/realità locali/aziende il pomeriggio

aperitivi con degustazioni di prodotti locali

TEMI EDIZIONE 2023



LEZIONI FRONTALI

- Evoluzione del clima nei secoli; effetto del cambio climatico sul comportamento delle piante; mitigazione e adattamento: portinnesti, zonazione.
- Sostenibilità ambientale; sostenibilità economica; sostenibilità sociale.
- Tecniche tradizionali; tecniche innovative; nuovi portinnesti.
- La raccolta dei dati (GIS, proximal e remote sensing, big data); lo sviluppo delle mappe; le applicazioni.

TAVOLE ROTONDE

- • Gestione del rischio; società e cambio climatico, il mondo del credito.
- • Il biologico; il biodinamico; l'integrato; il sistema delle certificazioni.
- • Il vivaismo viticolo; produrre vino con le varietà resistenti; il punto di vista dei consumatori e dei distributori.
- • Diffusione dell'agricoltura di precisione in Italia; formazione degli agricoltori, case history.

Giornata studio con visita a **Fondazione Edmund Mach** (San Michele all'Adige, TN) e **Melinda** (Cles, TN).

LA FONDAZIONE SERGIO FERRARI

COMITATO SCIENTIFICO

Attilio Scienza (presidente)
Massimo Bertamini
Andrea Berti
Alessandro Ceschi
Danilo Gasparini
Luigi Mariani
Riccardo Velasco

COMITATO ORGANIZZATORE

Costanza Fregoni (Giornalista di settore e
Tutor della Summer School)
Pietro Bertanza (Agriduemila Hub Innovation)
Marco Tonini
(Presidente Casa del Vino della Vallagarina)
Alessandro Girardi (Cooperazione Trentina)
Valentina Voltolini (Consorzio Vini Trentino)

COMITATO DI COORDINAMENTO

Nereo Pederzoli
(Giornalista e direttore
Summer School)
Fabrizio Stelluto
(Giornalista)
Walter Nicoletti
(Giornalista)
Giuseppe Casagrande
(Giornalista)



ATTILIO SCIENZA

PRESIDENTE COMITATO SCIENTIFICO

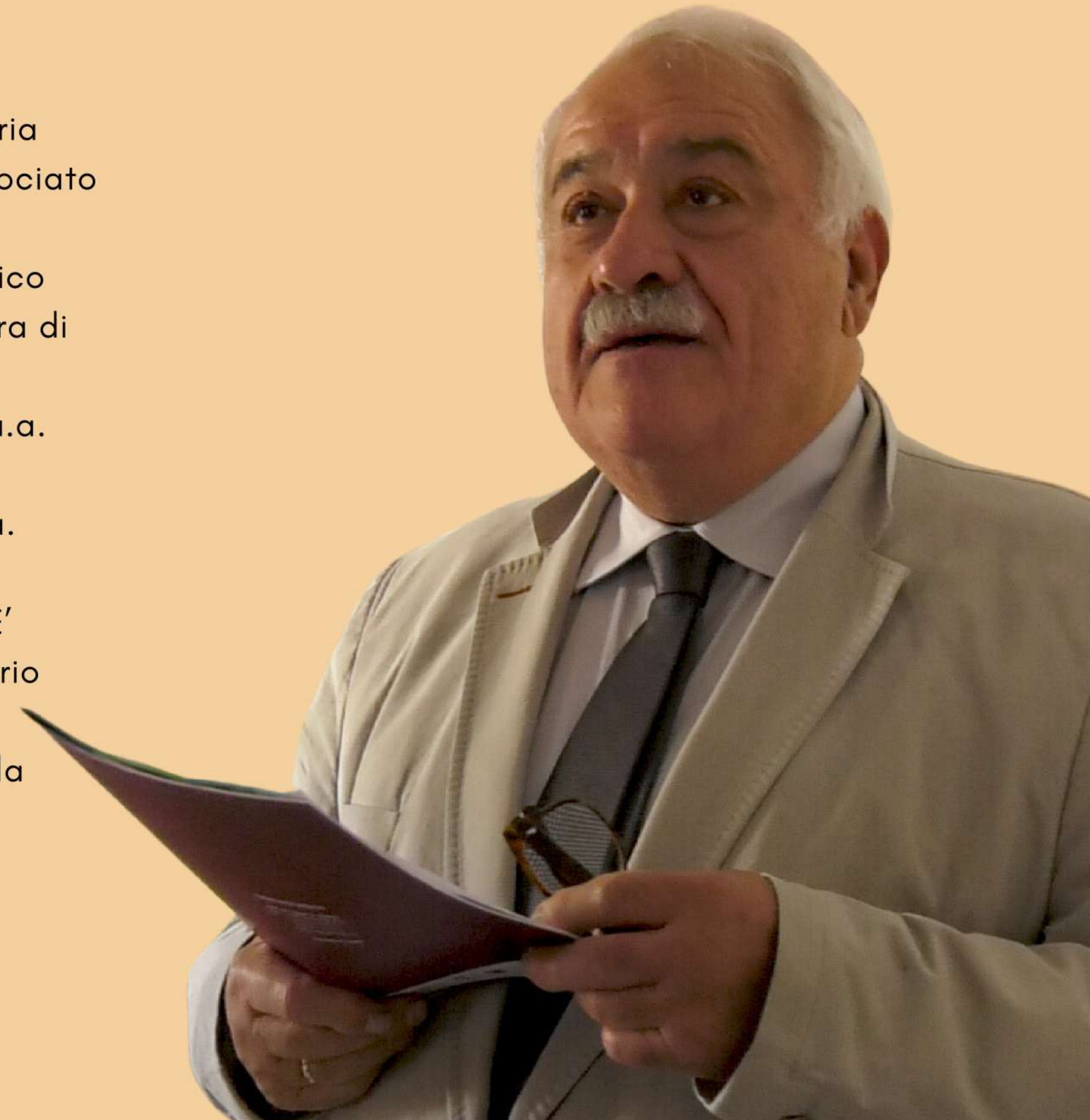
Conseguito il titolo di Dottore in Scienze Agrarie nel 1969 presso la Facoltà di Agraria dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, dal 1983 ricopre il ruolo di Professore associato di "Fitormoni e fitoregolatori in arboricoltura" e dal 2004 è Professore ordinario di Coltivazioni arboree presso la stessa Università. Ha insegnato Miglioramento genetico della vite al corso di laurea in viticoltura ed enologia al DiSAA di Milano e Vitecoltura di territorio al corso di laurea Magistrale in Tecnica viticola ed enologica interateneo (Milano, Torino, Palermo, Foggia e Sassari) in Scienze Viticole ed Enologiche (dall'a.a. 2004-2005) fino al 2015, anno in cui è andato in pensione.

Direttore del Master universitario in Gestione del Sistema vitivinicolo (attivo dall'a.a. 2000-2001).

Dal 1984 al 2002 è stato Direttore generale dell'Istituto Agrario di S.Michele a/A. E' Accademico ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino e Socio Ordinario dell'Accademia dei Georgofili.

Vincitore di innumerevoli riconoscimenti nazionali e internazionali, è presidente della Fondazione Sanguis Jovis (Fondazione Banf), responsabile scientifico della Vinitaly International Academy e Presidente del Comitato dei Vini Doc del Masaf.

Autore, anche in collaborazione, di 380 pubblicazioni scientifiche e di 28 libri che trattano tematiche culturali relative alla vite e al vino





MASSIMO BERTAMINI

PROFESSORE CENTRO AGRICOLTURA ALIMENTI AMBIENTE - UNIVERSITÀ DI TRENTO

Enologo, Laureato in Agraria, attualmente professore associato presso il Centro Agricoltura Alimenti Ambiente dell'Università di Trento, presso Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, dove è docente di Morfologia e fisiologia della vite e di Tecnica viticola presso il Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia.

Dal 1986 è al 2016 è stato docente e ricercatore presso l'Istituto Agrario di San Michele - Fondazione Edmund Mach, dove è stato anche Coordinatore di dipartimento sia presso il Centro di Ricerca che presso il Centro Scolastico. Dal 2017 opera presso l'Università di Trento mantenendo la sua attività di ricerca presso San Michele all'Adige.

Si occupa di fisiologia delle piante, interazione tra genotipo ed ambiente, tecniche di gestione del vigneto.

È stato coordinatore del corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, delegato per la didattica e per gli stage.





ANDREA BERTI

**AMMINISTRATORE DELEGATO
AGRIDUEMILA HUB INNOVATION**

Dal 2000 ad oggi amministratore delegato di Agriduemila Hub Innovation, una società operativa, agile e al servizio degli agricoltori per innovare. Una vera e propria vocazione alla base della società che investe in ricerca e sviluppo.

Dal 2020 ad oggi direttore generale di Asnacodi Italia, associazione nazionale che raggruppa i Condifesa di Italia.

Dal 2001 al 2020 è stato direttore del Consorzio di difesa dei produttori agricoli di Trento

Da sempre grande sostenitore dell'innovazione e della trasformazione digitale. Mai precluso alle contaminazioni da altri settori.





ALESSANDRO CESCHI

**DIRETTORE
FEDERAZIONE DELLA COOPERAZIONE TRENTINA**

Classe '69, da oltre 25 anni si occupa della gestione e dello sviluppo di organizzazioni ed enti del territorio trentino.

Dopo la laurea in Giurisprudenza prende confidenza con le istituzioni pubbliche in qualità di funzionario presso il Comune di Cles.

Nel '99 diventa direttore del Consorzio dei Comuni Trentini, che guida con ottimi risultati in termini di riorganizzazione e innovazione fino al 2017, anno in cui inizia l'incarico di Direttore Generale della Cooperazione Trentina, ruolo in cui è attivo a tutt'oggi.

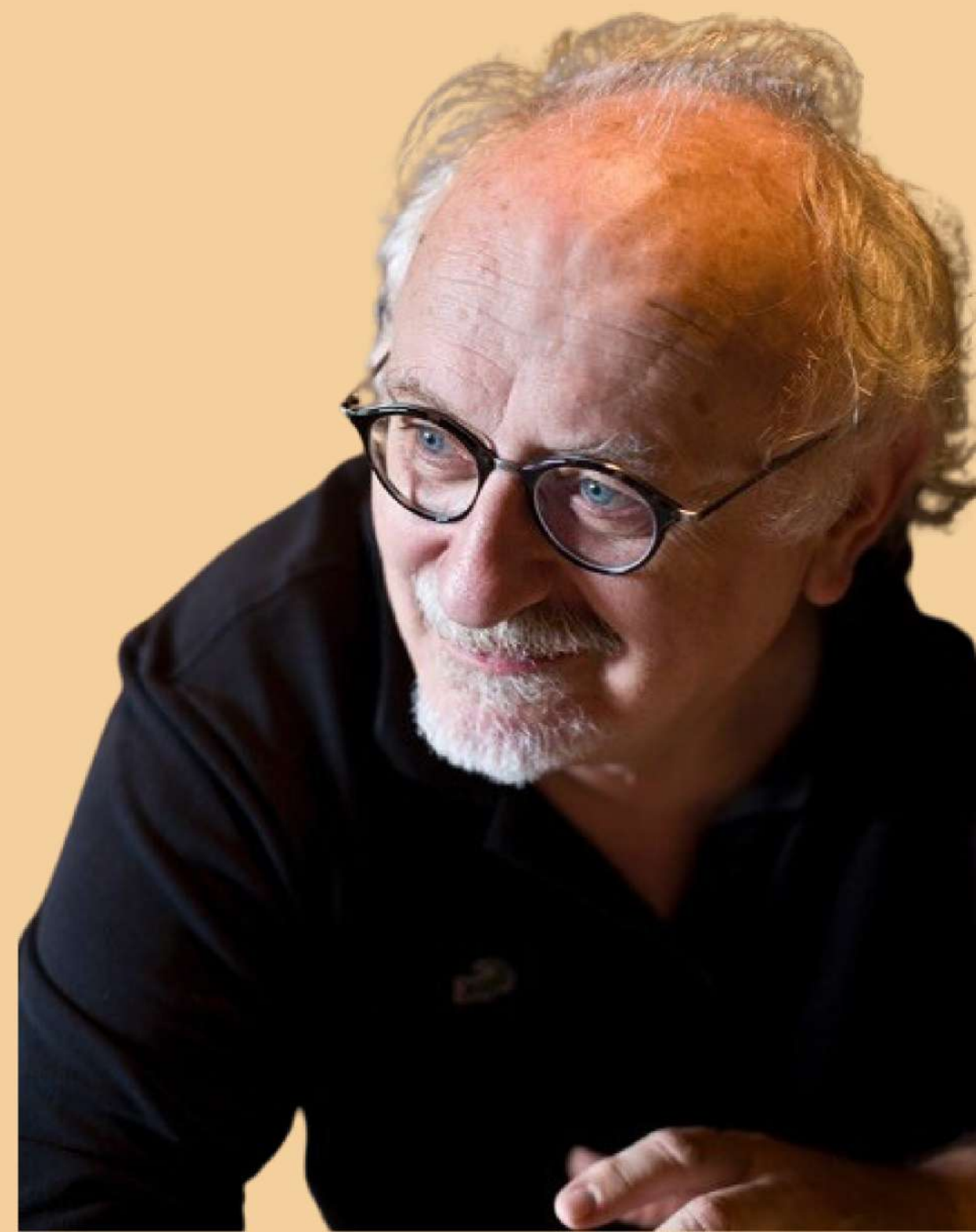




DANILO GASPARINI

DOCENTE DI STORIA DELL'AGRICOLTURA

Insegna Storia dell'Agricoltura, Storia dell'alimentazione, Cibo e globalizzazione e Storia e cultura del cibo all'Università di Padova. È stato Directeur de recherche all'École des hautes études en sciences sociales (EHESS) di Parigi. È stato docente presso il Master di Ca' Foscari in "Cultura del cibo e del vino". È Presidente del Consiglio scientifico della biblioteca internazionale "La Vigna" di Vicenza, del Comitato Scientifico del Laboratorio Internazionale di Storia Agraria di Montalcino. Ha diretto a Ca' Tron, presso gli "Archivi Contemporanei di Storia Politica" il Centro studi sulla storia delle campagne venete. Ha collaborato, per conto del Museo Etnografico della Provincia di Belluno e della Regione Veneto, assieme a Daniela Perco ad un'importante ricerca, con 12 film-documentari sulle tradizioni gastronomiche della Regione. Ha tenuto corsi, seminari, interventi a convegni nazionali e internazionali. È stato ospite e consulente fisso per Geo&geo, Rai 3, in una rubrica curata da Sveva Sagramola, dedicata alla storia alimentare e del cibo. Ha fondato e dirige "Alte Imprese Scuola internazionale dei formaggi di Montagna". Ha al suo attivo più di un centinaio di pubblicazioni tra libri e saggi storia economica e sociale delle campagne venete, dedicati al mondo contadino, artigianale e protoindustriale e di storia dell'alimentazione e della cucina veneta.





LUIGI MARIANI

DOCENTE UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Professore Associato di Agronomia all'Università degli Studi di Brescia ha come ambiti di ricerca l'agronomia applicata, la modellazione matematica dell'agro-ecosistema, l'agrometeorologia e la storia dell'agricoltura.

Vicepresidente della Società Agraria di Lombardia e direttore del Museo di Storia dell'Agricoltura, dal 1997 al 2006 è stato Presidente dell'Associazione Italiana di Agrometeorologia.

Membro ordinario dell'Accademia della vite e del vino e membro corrispondente dell'Accademia dei Georgofili, è autore di oltre 500 pubblicazioni scientifiche e divulgative, di cui 86 su riviste peer review con h index di 18.





RICCARDO VELASCO

**DIRETTORE DEL CENTRO DI RICERCA IN VITICOLTURA
ED ENOLOGIA (CREA-VE), ITALY**

PhD, ha ottenuto la Laurea in Scienze Agrarie a Firenze nel 1990 ed il dottorato in Biologia a Colonia nel 1995.

Ha oltre 30 anni di esperienza in miglioramento genetico delle piante (cereali e piante arboree) ed ha diretto i programmi di breeding alla Fondazione E. Mach, incluse le applicazioni molecolari più avanzate.

Più recentemente ha focalizzato i suoi interessi nelle applicazione biotecnologiche moderne al miglioramento della vite (genome editing). Sin dal settembre 2017 è il direttore del Centro di Viticoltura ed Enologia del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria. Ha pubblicato oltre 160 lavori internazionali (personal hi=69) e capitoli di libri in genetica, genomica, breeding molecolare e biologia molecolare delle piante.



★ ★ ★ SPONSOR MAIN ★ ★ ★

La sponsorizzazione base prevede un contributo di **5.000 euro**, che comprende:



NETWORK



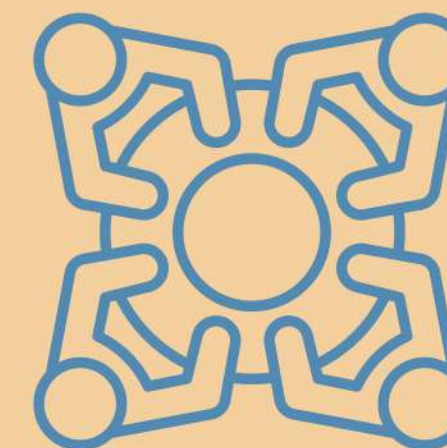
**COMUNICAZIONE WEB
E SOCIAL**



**COMUNICAZIONE
PROMOZIONALE**



**COMUNICAZIONE
INFORMATIVA**



**TAVOLA
ROTONDA**

Visibilità sul sito web e sui canali social dei partner, sul programma, sui banner e su tutta la comunicazione promozionale della Summer School SF con **logo grande**, post dedicato sui profili social, presenza su tutta la **comunicazione informativa** cartacea distribuita all'interno della Summer School SF, presenza **tavola rotonda** pomeridiana con presentazione dedicata, **video istituzionale** in occasione della cerimonia di consegna dei diplomi

☆☆ SPONSOR GOLD ☆☆

La sponsorizzazione base prevede un contributo di **2.500 euro**, che comprende:



NETWORK



**COMUNICAZIONE WEB
E SOCIAL**



**COMUNICAZIONE
PROMOZIONALE**



**COMUNICAZIONE
INFORMATIVA**

Visibilità sul sito web e sui canali social dei partner, sul programma, sui banner e su tutta la comunicazione promozionale della Summer School SF con **logo medio**, post dedicato sui profili social, presenza su tutta la **comunicazione informativa** cartacea distribuita all'interno della Summer School SF, possibilità di presentare prodotti e servizi durante il **meeting serale**

★ SPONSOR SILVER ★

La sponsorizzazione base prevede un contributo di **1.500 euro**, che comprende:



**COMUNICAZIONE WEB
E SOCIAL**



**COMUNICAZIONE
PROMOZIONALE**



**COMUNICAZIONE
INFORMATIVA**

Visibilità sul sito web e sui canali social dei partner, sul programma, sui banner e su tutta la comunicazione promozionale della Summer School SF con **logo piccolo**, post social di gruppo sui profili social, presenza su tutta la **comunicazione informativa** cartacea distribuita all'interno della Summer School SF

GET IN TOUCH



Costanza Fregoni | 333/2244577 | costanza.fregoni@ovisnigra.it
Pietro Bertanza | 349/5510913 | pietro.bertanza@agriduemilasrl.it