

SCHEDA DI ADESIONE

compilare e restituire a Paviaviluppo
(fax **0382/393270**)

Azienda/Ente.....
Con sede a.....
CAP..... PROV.(.....)
indirizzo.....
Tel.....
fax

P.IVA /Cod.Fisc.....

E-mail.....

Chiede la partecipazione all'iniziativa

"Valutazione e comprensione dei parametri chimico - analitici di un vino"

PARTECIPANTE (compilare una scheda per partecipante):

Cognome e nome.....

Ruolo svolto in Azienda/Ente.....

Si informa che i dati personali vengono raccolti per finalità connesse all'organizzazione dei corsi/seminari. Il titolare del trattamento è PAVIASVILUPPO Azienda Speciale Camera di Commercio con sede in via Mentana, 27 - 27100 Pavia. Il responsabile al quale l'interessato può rivolgersi per l'esercizio dei diritti di cui sopra è il Direttore di Paviaviluppo. In ogni momento l'interessato potrà esercitare i suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento, ai sensi dell'art. 7 del D.LGS 196/2003. Si autorizza il trattamento dei dati personali per l'invio di materiale informativo concernente eventuali future iniziative analoghe alla presente.

Data..... Firma.....

Nelle economie moderne, sempre più fondate sull'importanza del "fattore conoscenza", la formazione e l'aggiornamento continuo di tutti coloro che operano nel mondo aziendale rappresenta un elemento di sviluppo di grandissima rilevanza. Le imprese di piccola e media dimensione, tuttavia, restano sovente ai margini delle opportunità di formazione. L'offerta formativa della Camera di Commercio di Pavia è intesa soprattutto a colmare questo gap.

PAVIASVILUPPO, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Pavia, si propone di progettare e realizzare interventi di formazione, informazione, ricerca e consulenza coerenti con le esigenze del sistema economico della provincia e del mercato del lavoro locale.

Per ulteriori informazioni:
PAVIASVILUPPO
Azienda Speciale
della Camera di Commercio di Pavia
C.so Strada Nuova, 47/d
27100 Pavia
Tel. 0382/393271 - 0382/393277
Fax 0382/393270 - 0382/393396
e-mail: paviaviluppo@pv.camcom.it

**AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE
PER LA QUALITÀ CERTIFICATO DA DNV
= UNI EN ISO 9001:2008 =**

**SOGGETTO ISCRITTO ALL'ALBO REGIONALE DEGLI
OPERATORI ACCREDITATI PER I SERVIZI DI
ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE**

PAVIASVILUPPO
Azienda Speciale Camera Commercio Pavia

IGAL Alto Oltrepò
Gruppo Azione Locale

"Valutazione e comprensione dei parametri chimico - analitici di un vino"

3 maggio 2012



L'iniziativa è finanziata da PSR 2007-2013 Misura 331 "Formazione e informazione rivolte agli operatori economici nei settori che rientrano nell'asse 3" Sottomisura "B" - Informazione - PSL Gal Alto Oltrepò (Progetto OLTREPO' RURALE: un'ipotesi di accordo per la qualità tra operatori e territorio).

Paviasviluppo si propone di realizzare un percorso di accompagnamento del territorio verso la *conoscenza e la consapevolezza delle risorse locali*, delle modalità e opportunità per *valorizzarle*; il *miglioramento della qualità dell'offerta turistica* locale e il *rafforzamento della capacità competitiva* delle imprese locali.

Fase centrale di questo progetto è l'informazione ad imprenditori, enti, ma anche giovani attraverso la realizzazione di **attività seminariali** realizzate con modalità didattiche innovative e con l'aiuto di figure professionali altamente qualificate.

OBIETTIVI e CONTENUTI della GIORNATA

La qualità di un vino, oltre che da caratteristiche organolettiche e di degustazione, deve essere valutata in base ai parametri chimico - analitici effettuati in laboratorio; spesso il viticoltore trova davanti a sé termini, valori e dati di difficile interpretazione e solitamente lasciati gestire solo dal tecnico.

Questa trattazione vuole fornire semplici concetti di base per comprendere il significato e l'interpretazione di tali parametri utili ai fini della definizione dei requisiti di qualità: acidità totale e volatile, acidità fissa, grado alcolico totale, potenziale, effettivo, zuccheri riducenti, anidride solforosa, polifenoli e tannini, alcool metilico, pH, composti aromatici e olfattometria, additivi e conservanti, sostanze odorose e aromatiche di origine primaria e secondaria, cenni e prove pratiche di degustazione

Relatore: prof. Giovanni Bandi

DESTINATARI

L'incontro è rivolto a: operatori del settore enologico.

DURATA E SEDE

3 maggio 2012

dalle 9:00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00

Sede: Stradella - Sala della Cultura
"U. Magnani" Palazzo Municipale
Via Marconi, 35

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

LA PARTECIPAZIONE E' GRATUITA

L'iscrizione si intende perfezionata al ricevimento da parte di Paviasviluppo della scheda di adesione compilata e sottoscritta **entro 5 giorni dall'inizio dell'incontro**.

Le iscrizioni verranno accettate in base all'ordine cronologico di arrivo fino al raggiungimento della capienza massima della sala.