

Il Cortiglio, l'Università degli Studi del Molise e il Gal Irpinia presentano

VITERES *zero*

Come produrre vino senza chimica e spreco d'acqua

Sabato 19 Febbraio ore 10:00

Sala convegni Mercato Coperto Campagna Amica, via Guidetti 72, parco San Paolo di Fuorigrotta, Napoli

Introduce:

Dr. **Renato Rocco**, Direttore de La Buona Tavola Magazine

Modera:

Dr. **Luciano Pignataro**, Giornalista Enogastronomico de "Il Mattino" e del "Lucianopignatarowineblog"

Partecipano:

Ing. **Francesco M. Acampora**, presidente Coldiretti Avellino e titolare de "Il Cortiglio" capofila progetto ViteRes Zero

"Controllo biologico dei fitofagi della vite per un vino a residuo zero"

Prof. **Antonio De Cristofaro**, ordinario di Controllo biologico ed integrato e di Entomologia Agraria e Forestale dell'Università degli Studi del Molise

"Lotta biologica alle malattie della vite e riduzione dell'impiego di rame"

Prof. **Filippo De Curtis**, associato di Patologia Vegetale dell'Università degli Studi del Molise,

Pres. **Giovanni Maria Chieffo**, Gal Irpinia

Pres. **Gennarino Masiello**, Coldiretti Campania e Vicepresidente Coldiretti Nazionale

Conclude:

On. **Nicola Caputo** Assessore all'Agricoltura Regione Campania

A seguire si terrà una degustazione guidata dei vini de "Il Cortiglio" e di prodotti a Km 0 del Mercato di Campagna Amica

