

Ore 14.30 Registrazione dei partecipanti

Ore 15.00 Saluti

Vittorio Restaino, Regione Basilicata, Responsabile Misura I24

Aurelia Sole, Retttrice Università della Basilicata

Filippo Corbo, Regione Basilicata, Dipartimento Agricoltura

Carmine Cocca, Presidente Ordine Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Matera

Nicola Condelli, Presidente Ordine Tecnologi Alimentari Basilicata-Calabria

16.00: Cosa fanno i lieviti nel vino? - *Lisa Granchi, Università degli Studi di Firenze*

16.30: Progetto "LIELUC: Lieviti Indigeni per Vini Lucani" - *Francesco Battifarano, Presidente Consorzio di Tutela Vini "Matera DOC"*

16.40: Lievito a misura di vino - *Patrizia Romano, SAFE - Università degli Studi della Basilicata*

17.00: Lieviti del Primitivo della DOC Matera: risultati del progetto LIELUC - *Angela Capece, SAFE - Università degli Studi della Basilicata*

17.20: I diversi volti del Primitivo - *Peppino Baldassarre, Sommelier*

17.40: Tipicità e territorio: fattori per uno sviluppo sostenibile? - *Severino Romano, SAFE - Università degli Studi della Basilicata*

18.00: Discussione

18.30: Degustazione guidata dei vini ottenuti con lieviti selezionati durante il Progetto LIELUC

20.00: Conclusioni e buffet

Il progetto viene realizzato nell'ambito delle produzioni vitivinicole a Denominazione di Origine, tutelate dal consorzio DOC Matera. Al progetto, coordinato dalla Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (SAFE) dell'Università degli Studi della Basilicata, partecipano le Aziende Agricole di F.P. Battifarano, F. Marino e V. Petito.

L'obiettivo principale del progetto è la selezione di ceppi indigeni da impiegare come starter specifici partendo da lieviti isolati dalle uve delle aziende coinvolte nel progetto. La vigna è l'habitat in cui si trovano i lieviti dell'areale, che posseggono caratteristiche specifiche, naturalmente selezionate in quell'habitat e spesso correlabili con un determinato vitigno. L'uso di lieviti starter indigeni selezionati per uno specifico vitigno rappresenta una tecnologia innovativa che conferisce a questi vini un carattere distintivo, nel rispetto delle caratteristiche qualitative del prodotto.

La scommessa della vitivinicoltura lucana della DOC Matera può essere rappresentata dal valore aggiunto in termini di tipicità ed originalità del prodotto, legata alla commercializzazione di vini ottenuti con ceppi di lievito specificatamente selezionati. Questo assicurerà uno stretto legame del prodotto finale con il territorio, poiché questi lieviti saranno in grado di sfruttare al massimo la potenzialità legata alle caratteristiche compositive del mosto e potrebbe esercitare una maggiore attrattività nei confronti dei consumatori.

Responsabile scientifico:

Prof. Patrizia Romano

SAFE, Università della Basilicata

Tel. 0971-205678; Cell.3283608398

Email: patrizia.romano@unibas.it