

Iscrizioni e informazioni

Fondazione Forense Bolognese

Via Marsili, 8 - Bologna

Tel.: 051-6446147

Fax: 051-3391800

E-mail: fondazioneforensebo@libero.it

Sito: www.fondazioneforensebolognese.it

Con il patrocinio di



UNAGA

Unione Nazionale Associazione Giornalisti

Agricoltura, Alimentazione, Ambiente,

Territorio, Foreste, Pesca,

Energie Rinnovabili

FORMAZIONE - AGGIORNAMENTO

Coordinatore per l'aggiornamento

Avv. Stefano Dalla Verità

LA TUTELA DEI PRODOTTI VITIVINICOLI E LE FRODI ALIMENTARI

FORMAZIONE CONTINUA: CREDITI ATTRIBUITI

per l'incontro del 21 maggio N. 3

per l'incontro del 28 maggio N. 2

La partecipazione è libera con
ISCRIZIONE OBBLIGATORIA
da effettuarsi esclusivamente mediante
il sistema di **iscrizione online** al sito
www.fondazioneforensebolognese.it

IL VINO: CULTURA, CONOSCENZA E DEGUSTAZIONE

Costo : **€160,00 + iva**

(numero massimo di partecipanti 25)

Le iscrizioni si ricevono presso la Segreteria della
Fondazione Forense Bolognese, Via Marsili 8 ,
dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 12.30
o tramite il sistema di **iscrizione online**

Sede del corso:

Fondazione Forense Bolognese

Via del Cane, 10/a - Bologna

11 giugno 2012

c/o Azienda Manaresi

Via Antonio Bertolani 14

Zola Predosa

**FONDAZIONE FORENSE
BOLOGNESE**
(CONSIGLIO DELL'ORDINE DEGLI AVVOCATI DI BOLOGNA)



I PRODOTTI VITIVINICOLI E LA LORO TUTELA:

***CULTURA, CONOSCENZA E
DEGUSTAZIONE DEL VINO***

***21-28 maggio
e 4 - 11 - 18 - 23 giugno
2012***

“LA TUTELA DEI PRODOTTI VITIVINICOLI E LE FRODI ALIMENTARI”

Lunedì 21 maggio 2012, ore 15.00-18.00

Formazione Continua: crediti attribuiti n. 3
Incontro gratuito con iscrizione obbligatoria

⇒ La protezione delle denominazioni di origine tra diritto interno, diritto comunitario e convenzioni internazionali

- ⇒ Le esigenze di tutela delle denominazioni di origine in rapporto alla globalizzazione dei mercati.
- ⇒ Lo *standard* di tutela delle denominazioni di origine previsto dal *TRIPs Agreement* e dalle altre convenzioni internazionali multilaterali.
- ⇒ La tutela delle denominazioni di origine ai sensi degli artt. 29 e 30 del D.Lgs. 30/05.
- ⇒ Denominazioni di origine e diritto comunitario:
 - a) gli altri prodotti agro alimentari: D.O.P., I.G.P. e S.T.G. e la disciplina dell’etichettatura;
 - b) il settore vitivinicolo.
- ⇒ L’integrazione tra disposizioni interne e disposizioni comunitarie nella giurisprudenza della Corte di Giustizia C.E..
- ⇒ Denominazioni d’origine e marchi geografici, individuali e collettivi. Le problematiche legate all’applicazione delle biotecnologie in agricoltura.

Relatore: **Prof. Avv. Alberto Musso**
Ordinario di Diritto commerciale nell’Università di Bologna

⇒ Il regolamento 1169/2011 relativo alle informazioni sugli alimenti ai consumatori: tutela specifica nel settore vitivinicolo

Relatore: **Avv. Sergio Sentimenti**

Lunedì 28 maggio 2012, ore 17.30-19.30

Formazione Continua: crediti attribuiti n. 2
Incontro gratuito con iscrizione obbligatoria

⇒ I reati alimentari

- ⇒ I delitti di pericolo mediante frode:
 - avvelenamento di sostanze alimentari
 - adulterazione e contraffazione di sostanze alimentari
 - commercio di sostanze alimentari contraffatte o adulterate
 - commercio di sostanze alimentari nocive
- ⇒ I delitti contro l’industria e il commercio di alimenti
 - frode in commercio
 - vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine
- ⇒ La disciplina penale di cui alla L. 283/62 dopo il D.LGS. 507/99

Relatore: **Avv. Simone Zambelli**
Avvocato in Bologna

“IL VINO: CULTURA, CONOSCENZA E DEGUSTAZIONE”

Lunedì 28 maggio 2012, ore 20.00-21.30

⇒ La classificazione dei vini in Italia: un modello che funziona?

Degustazione di quattro vini italiani

Relatore: **Fabio Giavedoni**
Collaboratore di Slow Food Editore e curatore guida Slow Wine

Lunedì 4 giugno 2012, ore 18.30-21.30

⇒ La storia e la degustazione del vino

Cenni sulla storia del vino, sulla diffusione della vite e sul consumo del vino in Italia e nel mondo. Fisiologia del gusto, cenni di teoria dell’analisi organolettica (esame visivo, olfattivo e gustativo), tecnica e pratica della degustazione.

Degustazione di tre vini.

Relatore: **Fabio Giavedoni**
Collaboratore di Slow Food Editore e curatore guida Slow Wine

Lunedì 11 giugno 2012, ore 17.00-21.30

⇒ La viticoltura e l’enologia

Visita alle vigne e alla cantina dell’azienda Manaresi di Zola Predosa -

Approfondimenti di viticoltura e di enologia in campo e in cantina.

I tre fattori determinanti della qualità di un vino: terreno, clima e vitigno.

Modalità di coltivazione della vite per produrre vini di qualità. Principi della vinificazione, fermentazione alcolica, affinamento del vino, principali pratiche di cantina.

Breve excursus sul Galateo del vino: conservazione in cantina, apertura delle bottiglie, scelta dei bicchieri, abbinamento con il cibo.

Degustazione di quattro vini.

Relatore: **Fabio Giavedoni**
Collaboratore di Slow Food Editore e curatore guida Slow Wine

Lunedì 18 giugno 2012, ore 18.30-20.00

⇒ Storia, modalità di produzione e servizio dei vini spumanti.

Degustazione di quattro vini.

Relatore: **Fabio Giavedoni**
Collaboratore di Slow Food Editore e curatore guida Slow Wine

Sabato 23 giugno 2012, ore 8.30 - 17.30

⇒ Visita facoltativa alla Distilleria Marzadro di Nogaredo (TN).

La viticoltura non porta solamente alla produzione di vino; anche l’acquavite è un prodotto della coltivazione dell’uva. Una lezione per conoscere l’affascinante mondo della distillazione (le materie prime, le fasi della distillazione, l’affinamento del prodotto) dal vivo, in una prestigiosa distilleria del Trentino. Fabio Giavedoni e Stefano Marzadro ci accompagneranno in questo percorso teorico pratico. (Dettagli e prenotazioni in occasione dell’incontro del 7 maggio)