

**DSS PER VITICOLTURA SOSTENIBILE**  
**“OTTIMIZZARE LE PRATICHE IN CAMPO**  
**PER MIGLIORARE LA QUALITÀ DELLE UVE”**



**sabato 13 luglio 2024**

sala eventi Tenuta Calitto, Casa D'Ambra  
Forio, Ischia (NA)

- è previsto il servizio navetta dal porto -

Ai Dottori Agronomi che parteciperanno, verranno rilasciati  
**0.25 crediti formativi** come da regolamento CONAF della formazione  
professionale continua.

Agli **iscritti Assoenologi** sarà riconosciuto 1 credito formativo convenzionale.

con il patrocinio di:



Ministero della Giustizia



**ASSOENOLOGI**  
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE  
SEZIONE CAMPANIA

registrati gratuitamente: <https://shorturl.at/FB5f2>



**10:30 - Registrazione partecipanti**

**11:00 - Saluti istituzionali**

**Andrea D'Ambra**, titolare Casa D'Ambra

**Nicola Caputo**, assessore Agricoltura Regione  
Campania

**Salvatore Loffreda**, direttore regionale Coldiretti  
Campania

**Roberto Di Meo**, presidente Assoenologi Campania

**11:30 - Boris Basile**, docente di colture arboree  
dell'Università degli Studi di Napoli Federico II  
"L'impatto del cambiamento climatico sulla qualità  
delle uve"

**11:50 - Alex Giordano**, docente di Marketing e  
Trasformazione digitale dell'Università degli Studi di  
Napoli Federico II, fondatore RuralHack  
"Foodsystem 5.0: agritech, dieta mediterranea,  
comunità"

**12:10 - Giuseppe Ceparano**, presidente comitato  
scientifico EVJA  
"Monitoraggio dei fitofagi in viticoltura"

**12:30 - Davide Parisi**, CEO di EVJA  
"DSS per una viticoltura di precisione"

**12:50 - Pietro Ceparano**, enologo e agronomo  
"Gestire le pratiche agronomiche in campo con il  
DSS"

**13:10 Question time**

**13:30 Rinfresco**

**14:30 Visita in vigna**

**16:00 Conclusioni**