

data: 25 ottobre 08  
tratto da: eco di Pavia

Per la pubblicità su questo sito | CANALE DEL NETWORK DA 18 MESI



Canali Network: Roma | Milano | Napoli | Torino | Salerno | Sicilia | Sardegna | Sport | Cinema | Spettacolo | Politica | Economia | Società | Cultura | Viaggi | Shopping | Promozioni

Home | News

Pavia  
Oltrepò  
Lomellina  
cultura e spettacoli  
sport

**Università Pavia**

Supera i test di ammissione all'università!

Chiedi info

**Laurea a distanza**

Scopri e supera gli esami online. Politicamente

studi aziendali Lugano

Email | [ecodipavia@miriampaola.agili.it](mailto:ecodipavia@miriampaola.agili.it)



Annunci Google  
[Corsi Gratuito](#)  
[Corsi Marketing](#)  
[Trasloch Pavia](#)  
[Marketing Valore](#)  
[Oltrepò Pavese](#)

Speciale Network

**CASTEGGIO – La scienza e il marketing conquistano l'interesse del pubblico.**

CASTEGGIO. Si è svolto martedì 21 ottobre presso la Certosa Cantù di Casteggio (PV) il Simposio Internazionale "Tipicità del vino e preferenze del consumatore - Esperienze a confronto", organizzato dalla **Camera di Commercio** di Pavia in collaborazione con l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. Il Simposio, IX della serie di incontri internazionali organizzati a cadenza quadriennale dalle due istituzioni, è stato articolato in una prima sessione di approfondimento scientifico e nella Tavola Rotonda pomeridiana coordinata da Pietro Rocchelli dell'Agenzia Maurizio Rocchelli di Milano.

"La partecipazione al Simposio da parte di un pubblico attento, numeroso e preparato ha dimostrato quanto i temi proposti siano stati di particolare interesse sia sotto il profilo scientifico sia in ambito più divulgativo - commenta il Presidente della **Camera di Commercio** di Pavia, Piero Mossi-. Il mio ringraziamento va a studiosi, tecnici, operatori e giornalisti che hanno seguito il Simposio, all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza per la preziosa sinergia, a Paviamostre, Azienda speciale della **Camera di Commercio**, che si è occupata degli aspetti organizzativi. Un particolare ringraziamento ad Alessandro Scaccheri, Segretario Generale della **Camera di Commercio** di Pavia, che ha seguito l'evento in prima persona nei suoi vari aspetti, e a Casteggio Servizi Srl, che si è occupata dei contatti con la stampa per il Simposio nell'ambito del progetto "Oltrepò, l'accento sul territorio", finalizzato alla comunicazione integrata delle iniziative per la valorizzazione della vitivinicoltura dell'Oltrepò Pavese e condiviso da **Camera di Commercio** di Pavia, Provincia di Pavia, Comune di Broni, Comune di Casteggio, Comune di Stradella, Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese e Casteggio Servizi Srl. In questa edizione il Simposio ha avuto come cornice la Certosa Cantù, complesso monumentale di particolare pregio storico, che è uno dei simboli dell'Oltrepò, terra di vino e di cultura enologica: una sede che è già di per sé sintesi dell'intento della Camera di Commercio, tesa a valorizzare la valenza vitivinicola del territorio in tutti i suoi aspetti".

Dopo i saluti da parte delle Autorità, il Simposio è entrato nella sua fase tematica, con gli interventi introdotti dalla Prof.ssa Valeria Mazzoleni dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. Alla "Tipicità dei vini: tra immaginazione e realtà percepibile" è stata dedicata la relazione di Mario Bertuccioli, del Dipartimento di Biotecnologie Agrarie dell'Università degli Studi di Firenze, che ha premesso come "in questi ultimi tempi il termine tipicità sia sicuramente uno dei più utilizzati per alcuni prodotti alimentari in sostituzione di altre espressioni generiche quali specificità e peculiarità. La discussione in sede Ue sui prodotti tradizionali ha sicuramente contribuito alla loro diffusione, perché la nozione del prodotto tipico intreccia strettamente le caratteristiche del prodotto con la sua localizzazione e soprattutto con la sua origine". Della "Riconoscibilità dell'odore dei vini di pregio in base alla valutazione degli esperti, dei consumatori e dei panel addestrati: Wine Perceptual Mapping" ha invece trattato l'intervento di Erminio Montelone, del Dipartimento di Biotecnologie Agrarie dell'Università degli Studi di Firenze, che ha rimarcato come "fra le proprietà sensoriali del vino, quelle aromatiche sono da considerarsi come le più rilevanti per l'identificazione del prodotto". Rivolto ad illustrare il tema della "Costruzione dell'immagine olfattiva di vini Chardonnay tipici in relazione alla composizione volatile" è stato l'intervento

**OLTREPÒ**

Stampa la pagina

Invia a un amico

Scrivi un commento

Prendi al volo questa imperdibile offerta.

Clicca qui >>



Pubblica il tuo banner su questo sito

Iscriviti alla newsletter

latuemail

Conferma

Network news

27/05/2009

**Tutto sulle piante ornamentali**

27/05/2009

**Coldiretti su quote latte: "Il comparto lattiero-caseario oggi è a rischio"**

Network videonews

Tutte le videonews

Altri articoli

su argomenti simili

26/05/2009

**REDAVALLE - Nuovo collettore fognario: iniziati i lavori**

26/05/2009

**CASTEGGIO - Rock in Certosa lunedì 1 giugno con la lista di Bottazzi**

26/05/2009

**CASTEGGIO - E adesso c'è il sito www.callegansindaco.it**

25/05/2009

**PAVIA - I concerti della settimana inaugurale di Ultrapadum**

13/05/2009

**VOGHERA - Carlo Nola (Pdl) annuncia l'arrivo delle autorizzazioni per l'uso degli elicotteri nel trat**

Altre news di ecodipavia sugli argomenti

Oltrepò

enologia

agroalimentare

Altre news nel network sugli argomenti

Oltrepò

enologia

agroalimentare

di Yves Le Fur, dell'Unité Mixte de Recherche Flavic - Flaveur, Vision et Comportement du Consommateur - Enesad - Inra, Université de Bourgogne - Dijon. Particolarmente interessante, anche che sotto il profilo della presentazione di nuove tecniche, l'intervento di Cédric Saucier dell'Università di Bordeaux ("Metodologie per l'analisi sensoriale dei tannini"): "L'amaro e l'astringenza - ha indicato fra l'altro Saucier - sono due dei principali caratteri sensoriali dei vini e sono dovuti soprattutto ai tannini dell'uva. Questi composti sono presenti nei vinaccioli e nelle bucce e sono estratti durante la fermentazione alcolica dei mosti. Noi abbiamo recentemente dimostrato che è possibile l'utilizzo di sensori ("lingua elettronica") come strumento per predire l'astringenza o l'amaro. Tuttavia queste tecniche richiedono un ulteriore sviluppo industriale per diventare riproducibili e per ridurre i costi". Imprintata sull'argomento "Vini prodotti in barrique o con l'uso di trucioli - Come differenziarli?" è stata la relazione di André Rawlyer dell'Ecole d'Ingénieurs de Changins, Nyon (CH), mentre Elvira Lopez Tamames, dell'Università di Barcelona (E), ha trattato dell' "Effetto della maturazione sui lieviti sulla tipicità aromatica dei vini spumanti Cava". Infine, Angela Silva e Milena Lambri, dell'Istituto di Enologia e Ingegneria agro-alimentare della Facoltà di Agraria dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza hanno illustrato il tema dell'"Influenza delle tecniche di macerazione sul profilo cromatico e fenolico di vini rossi tipici".

Durante la sessione pomeridiana si è svolta la Tavola Rotonda alla quale hanno partecipato Domenico Zonin, della Casa Vinicola Zonin (Gambellara, VI), Roberta Urso delle Cantine Settesoli di Menfi (AG), Carlo Alberto Panont, Segretario Generale di Ascovilo, e Antonio Mungai, direttore di Bargiornale. Vari i temi proposti in discussione da Pietro Rocchelli (Agenzia Maurizio Rocchelli di Milano): il significato del legame fra territorio e vini prodotti, la sua comunicabilità in Italia e all'estero, sino al concetto di "movimento nella tradizione", secondo il quale il food&beverage del futuro dovrà lavorare su "verde, vero e locale", quindi con attenzione all'ambiente e alla sua salvaguardia, su prodotti affidabili che siano simbolo di autenticità, sull'identità territoriale.

Gli atti completi del Simposio saranno prossimamente pubblicati in volume dalla Camera di Commercio di Pavia.