

## WORKSHOP & WINE TASTING | h 11:00 "STORIE DI (STRA)ORDINARIA SOSTENIBILITÀ"

Questo evento fa parte del *Festival Nazionale dello Sviluppo Sostenibile* promosso dall'*Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile Ets (ASviS)*

Un confronto sui temi dello sviluppo 'green' e dell'economia circolare, il racconto delle pratiche virtuose e delle più recenti novità nella vitivinicoltura sostenibile, la tutela e la valorizzazione delle eccellenze agroalimentari locali prodotte nel rispetto della tradizione e della biodiversità, la degustazione guidata di vini biologici di contrada dell'Etna, di Noto e di Vittoria.

### INTERVENTI

**Alessandro Lo Genco** - Agronomo Tenute Nicosia

*"Dal biologico alla sostenibilità verso la nuova frontiera dell'agricoltura rigenerativa, per affrontare la sfida dei cambiamenti climatici e proteggere gli habitat naturali"*

**Prof.ssa Agata Matarazzo** - Professore Ordinario del Dipartimento di Economia e Impresa e Delegata Incubatore, Start-Up e Spin-Off di Ateneo

*"Le nuove metriche della sostenibilità"*

**Piero Guadagnino** - Dottorando di Ricerca Università di Catania

*"Il rapporto fra innovazione e sostenibilità: presentazione Start-up Accura S.r.L."*

**Salvatore Ingenito** - Assegnista di Ricerca progetto OnFood

*"Indicatori di economia circolare nel settore vitivinicolo: Il caso Tenute Nicosia"*

**Giuseppe Rosa** - Commercial Excellence Territory Area Sud di BASF Italia

*"Dal vigneto al calice: come il progetto Agrigenius® Vite aiuta a produrre vini più sostenibili"*

**Catarina Adragna** - Presidente di SlowFood Catania

*"Le eccellenze del territorio prodotte nel rispetto della tradizione e della biodiversità: patrimonio da custodire e volano per un turismo enogastronomico sostenibile"*

### WINE TASTING

A cura di **Danilo Trapanotto**, Delegato ONAV Catania, e **Maria Carella**, enologa Tenute Nicosia

Degustazione guidata di vini biologici di contrada:  
**NOTO** | Moscato Bianco Contrada Baroni 'en primeur'  
(Moscato Bianco 100%)

**ETNA** | Tenute Nicosia Etna Bianco Bio Contrada Monte San Nicolò (Carricante 95% - Minnella 5%)

**VITTORIA** | Hybla Cerasuolo di Vittoria Bio Contrada Bonincontro (Nero d'Avola 60% - Frappato 40%)

**ETNA** | Tenute Nicosia Etna Rosso Bio Contrada Monte Gorna (Nerello Mascalese 90% - Nerello Cappuccio 10%)

IN COLLABORAZIONE CON:



Università  
di Catania



PROMOSSO DA

