

# PERITO ESTIMATORE

## DANNI DA AVVERSITÀ ATMOSFERICHE

### Corso Pratico su UVA DA VINO

#### PROGRAMMA

Lunedì 15 luglio 2024

Luogo incontro

**Cantina Produttori di Valdobbiadene-Val d'Oca**  
(via San Giovanni 45)



ore 9.00-13.00

saluti e accoglienza: *Stefano Gava* Direttore Generale Cantina Produttori di Valdobbiadene

Effetti sulla produzione dell'annata in corso delle avversità atmosferiche verificatesi nell'anno precedente e delle conseguenti operazioni colturali applicate. Calcolo del potenziale produttivo nei vigneti di collina

Interventi di:

*Giovanni Pascarella* Dottore in Agraria e consulente viticolo di Extenda Vitis

*Carlo Follador* Responsabile Agronomico Cantina Produttori di Valdobbiadene

Luogo incontro

**Serre Spumanti Soc. Agr. di Combai**  
(Via Casale Vacca, 8)



ore 13.00-14.00 pausa pranzo

ore 14.00-18.00

Presentazione del territorio del Conegliano Valdobbiadene DOCG, visita ai vigneti e analisi dei danni da avversità atmosferiche

*Marco Pederiva* Tecnico dell'Azienda Serre

Interverranno:

*Giovanni Gasperetti* Ispettore ITAS

*Francesco Marnich* Ispettore GENERALI ITALIA

*Giancarlo Moretti* Ispettore ARA 1857

*Andrea Romanini* Ispettore VH Italia

#### MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Il corso verrà tenuto esclusivamente in presenza.

Per la partecipazione al Corso si deve compilare l'apposito form di iscrizione utilizzando questo → <https://forms.gle/UafbHczDUQUM9jRG7>

(Corsi pratici di perizia) entro venerdì 12 luglio 2024

È richiesta una QUOTA DI ISCRIZIONE di: € 60,00

Per i corsisti già precedentemente iscritti alla parte pratica non serve iscriversi di nuovo.

#### LA MODALITÀ DI PAGAMENTO È IL SISTEMA PAGO IN RETE.

È necessario collegarsi al sito Pago in Rete - Pago in Rete - Miur

<https://www.miur.gov.it/-/pago-in-re-1> e seguire la procedura di pagamento.

Cliccando qui <https://bit.ly/3RZjF3d> è possibile scaricare un vademecum con le istruzioni dettagliate di tutti i passaggi.

I docenti possono utilizzare per il pagamento la "Carta del docente".

#### CERTIFICAZIONE

Tutti coloro che frequenteranno almeno i 3/4 delle ore di lezione otterranno un Attestato di Partecipazione.

#### CREDITI FORMATIVI PROFESSIONALI

Verranno riconosciuti i C.F.P. dagli Ordini / Collegi (CO-NAF, CNPA e PAL, CNG e GL) secondo la Normativa e i rispettivi Regolamenti vigenti

#### Prossimi Corsi Pratici:

**29 luglio** PIACENZA (PC) - "Prodotto Pomodoro"

**26 agosto** LOCOROTONDO (BA) - "Prodotto colture arboree"



#### ISSS "G.B. CERLETTI"

Via XXVIII Aprile, 20

Conegliano (TV)

e-mail: [corsi@cerletti.edu.it](mailto:corsi@cerletti.edu.it)

[www.cerletti.edu.it](http://www.cerletti.edu.it)

Responsabile tecnico>

**Giovanni Follador**

Cell. 338 6094309

e-mail: [folladorgiovanni@gmail.com](mailto:folladorgiovanni@gmail.com)

Responsabile organizzativo>

**Mariarita Fidilio**

Cell. 338.9489874

e-mail: [mariaritafid@libero.it](mailto:mariaritafid@libero.it)