

N.14/2023

@cersaa\_news: la newsletter curata dal Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola di Albenga

## Corso Tecnico Superiore Responsabile delle Produzioni e delle Trasformazioni nella Filiera Vitivinicola



PROGETTO COFINANZIATO DALL' UNIONE EUROPEA



**CORSO TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE DELLE PRODUZIONI E DELLE TRASFORMAZIONI NELLA FILIERA VITIVINICOLA**

**Durata del corso**  
**1800h** di cui 630h di stage aziendale  
**Corso biennale gratuito**

**ISCRIZIONI**  
dal **1 AGOSTO 2023** fino alle ore 12:00 del **16 OTTOBRE 2023**

Il corso è rivolto a 22 allievi giovani o adulti prevalentemente disoccupati in possesso di uno dei seguenti titoli di studio:

- Diploma di istruzione secondaria superiore
- Diploma professionale di tecnico di cui al Dlgs 17/10/2005 n. 226, art. 20, comma 1, lettera c
- Ammissione al V anno dei percorsi liceali ai sensi del D. Lgs. 226/17/10/2005
- Diploma professionale di IV anno IeFP coerente con il presente percorso di studi

I candidati per essere ammessi al corso dovranno sostenere apposite prove attitudinali ed in tale sede saranno verificati i requisiti soggettivi per la partecipazione al corso

DISPONIBILI BORSE DI STUDIO FINANZIATE DAL P.N.R.R.

**SEDE DEL CORSO: I.I.S. "G. RUFFINI"**  
Via Terre Bianche, 2 - 18100 - Imperia (IM) - Cell: +39 370.15.85.428 e +39 393.95.14.170

**ACCADEMIA LIGURE AGROALIMENTARE**  
Per le specifiche sui requisiti vedi scheda informativa completa su [www.itsagroalimentare.liguria.it](http://www.itsagroalimentare.liguria.it)

vitivinicolo@itsagroalimentare.liguria.it - segreteria@itsagroalimentare.liguria.it



L'[Accademia Ligure Agroalimentare](http://www.itsagroalimentare.liguria.it) organizza un corso di formazione professionale nell'ambito della filiera Vitivinicola rivolto a 22 allievi o adulti aventi un titolo di studio pari ad un diploma di istruzione secondaria superiore.

Il corso rilascia il Certificato di specializzazione tecnica superiore ITS e offre una formazione da **Tecnico superiore**, una figura operante prevalentemente presso aziende del settore agroalimentare, Cooperative di produzione agricola o di Consumo o presso Enti Pubblici o Associazioni territoriali, in qualità di dipendente o collaboratore. Tale titolo dà la possibilità di collaborare alla progettazione di interventi nell'ambito delle produzioni e trasformazioni agroalimentari, di gestire i cicli di lavorazione e le procedure di controllo e di promuovere innovazione di processo e prodotto.

Il corso ha durata **biennale**, con un totale di **1800 ore** di cui 630 di stage aziendale, 910 di teoria e 260 di pratica. Lo stage sarà svolto in aziende nel settore agroalimentare, nel settore agricolo, della ristorazione e distribuzione, dei servizi e del turismo.

**Le iscrizioni sono aperte dal 1 agosto fino al 16 ottobre.**

È prevista una **prova pratica ed un colloquio individuale** per l'accesso al corso. Tutte le informazioni sono riportate alla pagina: [itsagroalimentare.liguria.it](http://www.itsagroalimentare.liguria.it)

## I nuovi vitigni Piwi: la scommessa della viticoltura in Francia

Ultimamente i viticoltori del **Comitato Aoc Champagne** hanno concordato l'introduzione del vitigno a bacca bianca **Nobis**, che da quest'anno ha iniziato ad essere impiantato nella pregiata area viticola di Denominazione controllata Francese. Il vitigno potrà occupare il **5% dei vigneti** di una singola proprietà e il **10% nella cuveé** dello champagne prodotto.

Si tratta di una svolta affascinante per la viticoltura globale, riguardando un vitigno resistente, ovvero **Piwi** (contrazione del termine pilzwiderstandsfähig "viti resistenti ai funghi"). I Piwi sono **incroci di varietà europee con varietà americane** con la caratteristica della **resistenza poligenetica** alle principali malattie fungine della vite.

Nel nostro Paese queste varietà possono essere iscritte al **Registro Nazionale delle Varietà di Vite** e di conseguenza essere vinificate, tranne che per i vini a Denominazione di Origine. Tuttavia, i vitigni Piwi sono ancora relativamente **poco conosciuti**, anche se in aumento, nel nostro Paese.

Per leggere l'articolo completo clicca [qui](#)



## Diserbanti Innovativi

I diserbanti del futuro potrebbero presto essere basati su **antibiotici "falliti"**. Alcuni ricercatori dell'**Università di Adeaide** (Australia) hanno sviluppato un innovativo erbicida partendo da una molecola intesa inizialmente per trattare la tubercolosi ma fallita nel suo scopo originale.

Sfruttando le somiglianze a livello molecolare tra un ceppo di batteri che ha sviluppato resistenza agli antibiotici ed alcune erbe infestanti e modificando chimicamente la struttura dell'antibiotico, gli studiosi sono riusciti a bloccare la produzione dell'**amminoacido lisina**, essenziale per la crescita delle piante infestanti.



In questo modo, è possibile combattere due specie che si stima costino all'industria agricola australiana più di 5 miliardi di dollari: il loglio annuale (*Lolium multiflorum*) e il ravanello selvatico (*Raphanus raphanistrum*). L'autore della scoperta (Dott. **Soares da Costa**) ha tranquillizzato gli scettici affermando che l'uso di antibiotici falliti non causerà resistenza agli antibiotici stessi perché le molecole ad attività erbicida scoperte non uccidono i batteri. Mirano specificamente alle erbe infestanti senza alcun effetto sulle cellule umane.

La scoperta potrà portare allo sviluppo di ulteriori nuovi prodotti.

## Quattro progetti per conservare l'agrobiodiversità ligure

Sono stati avviati i lavori di progetto per la Misura 10.2 del PSR, che supporta interventi per la **conservazione e l'uso sostenibile delle risorse genetiche vegetali in agricoltura**. Il CeRSAA partecipa a tale misura con quattro progetti: in qualità di Capofila ad **AGRIL** per la conservazione di alcune varietà di agrumi e, in qualità di partner, a **OLDBASIL** per tutelare alcune varietà antiche di basilico, **MIGAFLOR**, per recuperare alcune varietà di mimosa e garofano e **ORTOLIG**, progetto che tutela circa 10 ortaggi autoctoni della zona geografica di Genova.



La scorsa settimana, ci siamo recati a Lavagna per il progetto **ORTOLIG**, per raccogliere insieme ai membri della Cooperativa Lavagnina, la semente di broccolo lavagnino e la melanzanina genovese, due tra le risorse genetiche da conservare e moltiplicare.

Il progetto prevede una **caratterizzazione morfologica e genetica**, per il recupero dell'ecotipo locale oggetto di valutazione. Il CeRSAA si occuperà della valutazione agronomica, del risanamento e della produzione di materiale di propagazione con l'obiettivo di realizzare **banche del germoplasma** per la conservazione *ex situ*.

ORTOLIG è un progetto portato avanti dal partenariato costituito da aziende agricole e centri di ricerca, tra cui il CeRSAA, CREA, e UNIPI, presenti nel territorio italiano, ma svolto nell'area geografica di Genova.

Il progetto è finanziato dal Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) Regione LiguriaPSR 2014-2020 - Mis. 10.2 "Sostegno per la conservazione, l'uso e lo sviluppo sostenibili delle risorse genetiche in agricoltura.



[Visita il sito](#)

Per eventuali domande e approfondimenti, puoi scrivere al seguente indirizzo <mailto:agrinenews@cersaa.it>