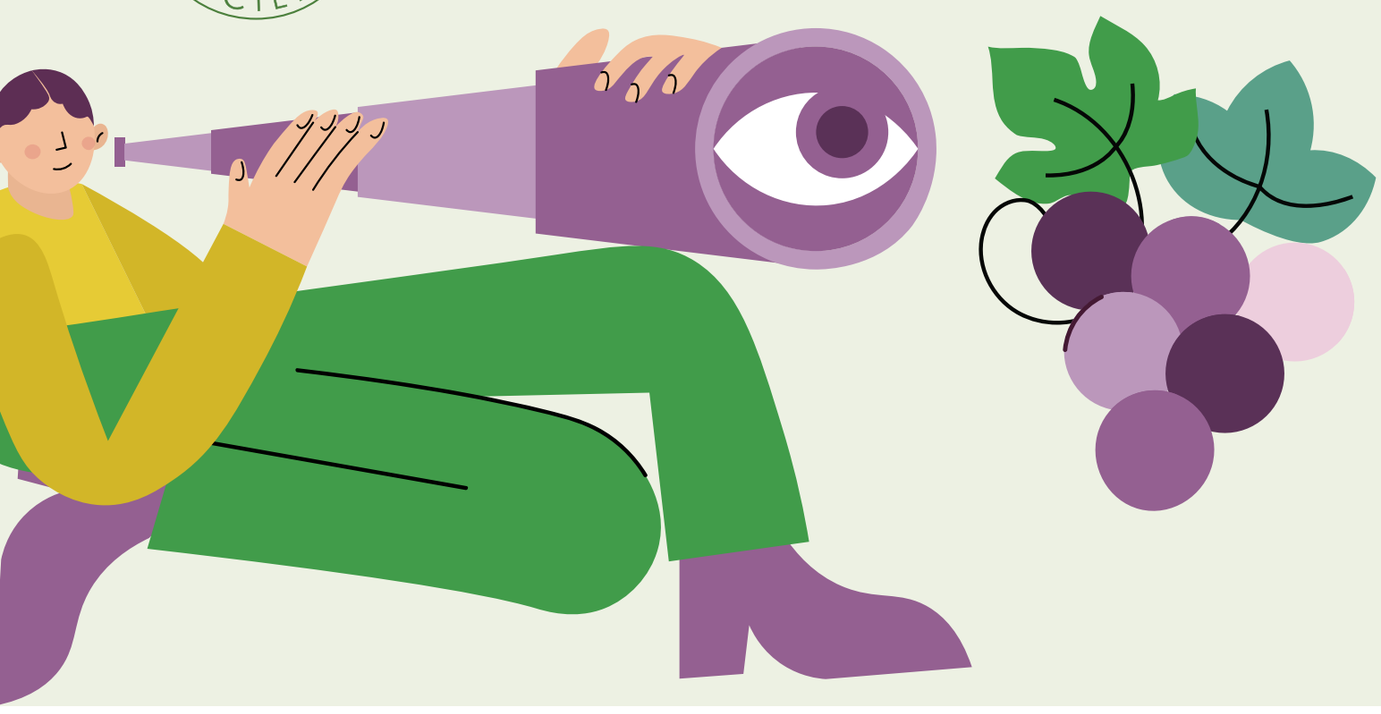

FORUM

Interazioni sostenibili

Comprendere il cambiamento, coltivare il futuro

23/24 novembre 2026

PROMOSSO DA

CON IL CONTRIBUTO DI

23.11

PALERMO, CANTIERI CULTURALI ALLA ZISA
CASTIGLIONE DI SICILIA, ENOTECA REGIONALE
VITTORIA, ENOTECA REGIONALE

Lucrezia Lamastra, *Master of Ceremony*

Sessione 1: Agricoltura rigenerativa e ciclo del carbonio

9.50-10.05 **Saluti di benvenuto e apertura lavori**
Alberto Tasca, *Presidente Fondazione SOStain Sicilia*
Alessio Planeta, *Presidente Consorzio Sicilia DOC*
Gabriella Favara, *Presidente Assovini Sicilia*
Maria Possente, *Presidente Enoteca Regionale di Alcamo*
Maria Grazia Barbagallo, *Presidente Enoteca Regionale di Castiglione di Sicilia*
Silvio Balloni, *Presidente Enoteca Regionale di Vittoria*

10.05-10.15 **Presentazione programma della giornata e relatori**
Lucrezia Lamastra, *coordinatrice Comitato scientifico SOStain*

10.15-11.15 **Seminario "Agricoltura rigenerativa e salute dei suoli"**
Ettore Capri, *Università Cattolica del Sacro Cuore*
Adriano Zago, *enologo e agronomo*
Franco Costantini, *CEO Regenagri*
Q&As

11.30-12.00 **PAUSA CAFFÈ**

12.00-13.00 **Seminario "Carbon Farming e crediti di carbonio"**
Paolo Inglese, *Università degli Studi di Palermo e Comitato scientifico SOStain*
Gabriele Mongardi, *Progetto Life Viticase*
Referente *Carbon credits consulting*
Q&As

13.00-14.30 **PAUSA PRANZO**

Sessione 2: Strumenti e innovazioni per la sostenibilità

14.30-15.45 **Seminario "La sostenibilità nei materiali della filiera del vino"**
Marco Contin, *Università di Udine*
Luca Nizzetto, *Norwegian Institute for Water Research (PAPILLONS)*
Carlos Santos, *direttore generale Amorim Cork*
Ernesto Ghigna, *Regional manager Europe OI*
Q&As

16.00-16.30 **PAUSA CAFFÈ**

16.30-17.00 **Seminario "Le nuove normative per i consumatori: come rispettarle"**
Marco Zicchitella, Becp
Q&As

17.00-17.30 **Conclusioni**
Lucrezia Lamastra con le illustrazioni di Veronica Vitale
Q&As e discussione finale

24.11

PALERMO, CANTIERI CULTURALI ALLA ZISA

Cristina Gabetti, *Master of Ceremony*

14.30-14.35 **Saluti di benvenuto & apertura lavori**
Alberto Tasca, *Presidente Fondazione SOStain Sicilia*
Cristina Gabetti, *Master of Ceremony*

14.35-15.00 **Il ruolo di SOStain e i numeri del cambiamento**
Alberto Tasca, *Presidente Fondazione SOStain Sicilia*
Lucrezia Lamastra, *Coordinatrice del Comitato scientifico SOStain*

15.00-15.30 **Fare vino in Sicilia in un mondo che cambia**
Alessio Planeta, *Presidente Sicilia DOC*
Gabriella Favara, *Presidente Assovini Sicilia*

15.30-16.00 **Sostenibilità e innovazione nell'agroalimentare**
Antonio Domenico Marsico, *CREA-VE*
Ettore Capri, *Università Cattolica del Sacro Cuore*
Becky Sykes, *Regenerative viticulture Foundation*

16.00-16.30 **Dal vigneto al mercato: l'importanza di protocolli e certificazioni**
Peter Stanbury, *Sustainable Wine Roundtable*
Tamara Mejeedson, *Intertek*

16.30-17.30 **Raccontare, vendere, consumare il vino**
Enzo Amoruso, *ristorante Don Camillo*
Cristina Mercuri, *Master of Wine*
Davide Merlini, *Noidisala*
MODERA SONIA RICCI, CAPOREDATTRICE GAMBERO ROSSO

17.30-18.00 **Quali prospettive per la Sicilia?**
Luca Sammartino, *Assessore regionale all'agricoltura*
in dialogo con i giovani di Generazione Next, *Assovini*

Conclusioni & aperitivo finale

PER PARTECIPARE INVIARE UNA RICHIESTA VIA E-MAIL
A **INFO@FONDAZIONESOSTAINSICILIA.IT** ENTRO IL 15 NOVEMBRE.

Il sistema del vino sta attraversando una trasformazione profonda. La crisi ambientale si intreccia con dinamiche demografiche ed economiche, mentre cambiano gli stili di vita, le abitudini di fruizione e le modalità di approccio al vino.

È una policrisi che investe l'intera filiera: il modo di coltivare e produrre, le strategie commerciali, la comunicazione e le occasioni di consumo. Il Forum SOStain "Interazioni sostenibili" rappresenta uno spazio di conoscenza e confronto per leggere questi cambiamenti e individuare risposte capaci di garantire la sostenibilità della filiera e del sistema vino in Sicilia.

Il disciplinare SOStain rappresenta una risposta concreta a queste sfide, perché applica la sostenibilità come metodo con cui affrontare insieme la salute dei suoli, l'innovazione produttiva, l'evoluzione dei mercati e il ruolo del vino nella società.

La Fondazione SOStain Sicilia si interroga sul futuro del vino siciliano e sul contributo che aziende, professionisti e istituzioni possono dare per costruirlo: trasformare la comprensione dei cambiamenti in pratiche e scelte condivise, capaci di sostenere la filiera nel tempo.

fondazionesostainsicilia.it