

Comunicato Stampa, 5 gennaio 2017

Sabato 21 gennaio, al Santa Chiara Lab, Wine&Siena, l'Università di Siena e Conad presentano una giornata di studi sull'impatto che avranno i temi ambientali sul business enologico

## Vino sostenibile per garantirsi il futuro sui mercati

Alle 16,30 Saranno presentate le ultime ricerche del Dipartimento di studi Aziendali e Giuridici dell'ateneo senese. Alle 18,30 il talk show "Vino, cibo e territorio nella dimensione della Sostenibilità per la Comunità" condotto da Federico Quaranta con Francesco Pugliese, Amministratore Delegato e Direttore Generale di Conad, e poi la cena con i cuochi della Compagnia degli Chef

Numerose ricerche degli ultimi anni hanno evidenziato l'interesse crescente verso prodotti considerati "sostenibili". Protezione dell'ambiente, rispetto delle condizioni dei lavoratori, garanzia della territorialità e dell'origine delle materie prime diventano sempre più elementi che contribuiscono a formare la qualità generale del prodotto anche nel campo alimentare, importanti quanto il gusto e le qualità organolettiche.

Il settore vitivinicolo, dopo la sfida del biologico, si trova adesso a confrontarsi con questa nuova opportunità di inserire nei propri processi produttivi pratiche rivolte alla sostenibilità ambientale. Recenti studi confermano che nel prossimo futuro i consumatori considereranno il fattore ecologico come uno dei parametri principali per scegliere un vino, attribuendo al concetto di "rispetto per l'ambiente" un'importanza simile al prezzo, alla varietà o all'origine.

Per questo l'edizione 2017 di Wine&Siena dedica una giornata di approfondimenti sul tema ecologico in collaborazione con l'Università degli studi di Siena. Il pomeriggio di **sabato 21 gennaio il Santa Chiara Lab dell'Università di Siena insieme e Conad ospitano "Sostenibilità come strategia di business per le aziende del settore del Vino"**.

Dopo l'introduzione (ore 16,30) di **Helmuth Köcher**, Wine Hunter ideatore del **Merano WineFestival** e di **Wine&Siena**, il Professore **Lorenzo Zanni** del **Dipartimento di studi Aziendali e Giuridici** dell'Università di Siena presenterà la sua ultima ricerca sull'impatto che ha - e soprattutto potrà avere - l'introduzione di pratiche rivolte alla sostenibilità nei modelli di business delle imprese vitivinicole italiane. Uno studio per comprendere perché un'azienda deve oggi riconvertire i suoi sistemi di produzione se vuole restare competitiva sul mercato di domani. A seguire intervverrà il Professor **Roberto di Pietra**, direttore del Dipartimento di Studi aziendali e giuridici dell'Università di Siena, per spiegare quali sono gli investimenti da fare in sostenibilità ed innovazione manageriale per la creazione di valore nel business del vino. Conclude la prima parte dei lavori la presentazione del **business case** dell'azienda **Salcheto di Montepulciano**. Ad illustrare come è stato possibile realizzare la prima cantina scollegata dalle reti di distribuzione energetica sarà il presidente della società, **Michele Manelli**.

Alle 18,30, sempre al Santa Chiara Lab, inizia il **talk show di Wine&Siena** condotto da **Federico Quaranta** sul tema "**Vino, cibo e territorio nella dimensione della Sostenibilità per la Comunità**" realizzato in collaborazione con **l'Università di Siena e Conad**. Parteciperanno: **Francesco Pugliese, Amministra-**

Info: [info@wineandsiena.it](mailto:info@wineandsiena.it) - [www.wineandsiena.it](http://www.wineandsiena.it)

SECONDA EDIZIONE

# wine&siena

CAPOLAVORI DEL GUSTO

**tore Delegato e Direttore Generale di Conad**, la Professoressa **Sonia Carmignani**, esperta di diritto alimentare e agroalimentare, **Stefano Bernardini**, Presidente di **Confcommercio Siena**, lo **Chef stellato Igles Corelli** e il **Presidente della Cantina Salcheto, Michele Manelli**.

Alle 20.30 il Santa Chiara Lab, sempre grazie a **Conad**, si trasforma in un laboratorio del gusto per accogliere la **cena "Sapori&Dintorni Conad"**, percorso gastronomico attraverso i prodotti a cura della Compagnia degli Chef, team di prestigiosi cuochi italiani che si adoperano ogni giorno per promuovere le eccellenze agroalimentari, interpretate con creatività e attenzione al territorio. Per partecipare alla cena è necessario prenotare presso lo store Sapori&Dintorni Conad (Piazza del Campo, Siena, telefono 0577 285740), oppure on line sul sito [www.wineandsiena.it](http://www.wineandsiena.it).

## La manifestazione

Wine&Siena è ideato da **Gourmet's International**, il sistema di selezione e valorizzazione di eccellenze che sta dietro al successo internazionale di manifestazioni quali il Merano WineFestival, e **Confcommercio Siena**. Insieme hanno attivato importanti collaborazioni. Sono organizzatori, oltre Confcommercio Siena, il **Comune di Siena** e la **Camera di Commercio di Siena**. Wine&Siena ha il fondamentale sostegno di **Banca Monte dei Paschi di Siena**, **Fondazione Monte dei Paschi di Siena**, **Università di Siena**, **Grand Hotel Continental** - Starhotels Collezione, che hanno concesso spazi prestigiosi per la manifestazione, e di **Enoteca Italiana** che curerà le master class. Quest'anno si aggiunge anche **"Food&Siena"**, cittadella del gusto dedicata al food, che avrà la sua sede al Rettorato, la sede storica dell'Università degli studi di Siena, nata quasi ottocento anni fa. La manifestazione ha il **patrocinio della Regione Toscana**. L'ingresso costa 40 € (mezza giornata 25 €), dalle 10 del mattino fino alle 19, e permette di degustare tutti i prodotti presentati, che sono il risultato di un lavoro di degustazione e selezione da parte delle commissioni che ogni anno assegnano il prestigioso Merano WineAward. Oltre alla possibilità di degustare i migliori prodotti del territorio durante i due giorni della manifestazione, il **programma** prevede la presenza di **master class a Palazzo Sansedoni**, **la Small Plate gale** presso il Rettorato dell'Università di Siena il 20 gennaio, uno **store** delle eccellenze Merano WineAward, degustazioni guidate. Per quanti intendono vivere l'evento abbinandolo ad **un soggiorno alla scoperta del territorio di Siena**, il consorzio di promozione e turismo Siena Incoming attraverso il proprio Tour Operator C-Way, gruppo Costa, propone diverse soluzioni di pacchetto. **La biglietteria e le proposte turistiche collegate all'evento Wine&Siena** saranno prenotabili sul sito [www.sienaincoming.it](http://www.sienaincoming.it) o telefonando ai seguenti numeri 3480216972 / 3476137678. **Informazioni, biglietti prenotazioni sul sito ufficiale [www.wineandsiena.it](http://www.wineandsiena.it) e [www.sienaincoming.com](http://www.sienaincoming.com)**. E' main sponsor della manifestazione **Conad**, è sponsor **l'Autosalone Montecarlo Subaru Siena**, si ringrazia il **Panificio il Magnifico di Lorenzo Rossi**.

## Contatti Stampa

David Taddei

Ufficio stampa Gourmet's International

M. +39 335 5131157

Mail: [wineandsienapress@gmail.com](mailto:wineandsienapress@gmail.com); [wineandsienapress2@gmail.com](mailto:wineandsienapress2@gmail.com)

Susanna Salvadori

Ufficio stampa Gourmet's International Confcommercio Siena

M. +39 335 1979771

Mail: [confcommercio.siena@gmail.com](mailto:confcommercio.siena@gmail.com); [wineandsienapress@gmail.com](mailto:wineandsienapress@gmail.com)

Info: [info@wineandsiena.it](mailto:info@wineandsiena.it) - [www.wineandsiena.it](http://www.wineandsiena.it)



SECONDA EDIZIONE

# wine & siena

CAPOLAVORI DEL GUSTO

Info: [info@wineandsiena.it](mailto:info@wineandsiena.it) - [www.wineandsiena.it](http://www.wineandsiena.it)

Organizzato da:



Main sponsor:



Con il patrocinio di:



Con la collaborazione di:



Con il sostegno di:



Sponsor:



Si ringrazia:

