

REGIONE SICILIANA



ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO

**RELAZIONE SULLA GESTIONE
RENDICONTO GENERALE ANNO 2015**

La presente relazione viene redatta ai sensi della previgente normativa come prevede la circolare 9/2016 dell'Assessorato Regionale dell'Economia.

Si rappresenta preliminarmente che lo scrivente è stato nominato Direttore dell'Ente in data 24 luglio 2016 e che pertanto la presente relazione fa riferimento all'attività di gestione svolta dal precedente Direttore *pro tempore* e riporta dati riconducibili alla predetta gestione.

Si premette che nell'elaborare il presente consuntivo non si è proceduto alla elaborazione dei prospetti di cui all'art. 11 comma 1 del D.Lgs. 118/2011 richiesti ai soli fini conoscitivi in quanto l'Ente si è potuto dotare di un applicativo informatico adeguato alla nuova normativa sulla armonizzazione contabile a fine anno 2017 e il primo bilancio elaborato dall'Ente ai sensi del D.Lgs. 118/2011 è stato il bilancio di previsione 2018/2020 adottato con delibera commissariale n. 5 del 26.07.2018 previo parere favorevole del Collegio Straordinario dei Revisori dei Conti reso con verbale n. 10 del 23.07.2018.

Si rappresenta inoltre che l'Ente in conformità a quanto previsto dal comma 12 dell'art. 3 del D.Lgs. 11/2011 ha usufruito della facoltà di rinviare l'applicazione della contabilità economico - patrimoniale all'esercizio 2016 (delibera n. del).

Al fine di fornire una visione complessiva della situazione dell'Ente si premette quanto segue.

L'Istituto è un Ente Pubblico Istituzionale della Regione Siciliana ai sensi della L.R. 64/50 e s.m.i. sottoposto alla tutela e vigilanza della Regione.

L'art. 35 della L.R. n. 2 dell'8 febbraio 2007 ha riconosciuto questo Istituto quale Ente di Ricerca della Regione Siciliana

Nel 2011 con la L.R. n° 25 del 24 novembre 2011 sono state attribuite, in materia di olio, le seguenti competenze:

- a) valorizzazione e promozione dell'olio extravergine di oliva prodotto e confezionato in Sicilia;
 - b) valorizzazione e promozione dell'oliva da mensa prodotta e confezionata in Sicilia;
 - c) certificazione, ricerca e innovazione nella filiera olivicolo-olearia
- e l'ente ha assunto la denominazione di Istituto Regionale del Vino e dell'Olio (IRVO)



Nel corso del 2015 l'Istituto è stato riconosciuto Organismo di Controllo della IGP olio extravergine di Sicilia (in protezione nazionale) che nel settembre 2016 è stata anche riconosciuta dalla UE.

La struttura dell'IRVO è dimensionata in base alle attuali norme generali ed organizzative definite nel Regolamento di organizzazione dell'Ente approvato con delibera commissariale n. 4 del 2 settembre 2015 nel regolamento di contabilità attualmente vigente ed è stato definito un unico centro di responsabilità ed un unico centro di costo che coincide con la direzione, cui è assegnato un unico budget ed unico è il programma che coincide con le finalità istituzionali dell'ente stesso.

Dal 2016 si è proceduto (e tale percorso è ancora in itinere) ad un riallineamento della contabilità dell'Ente. Infatti con la deliberazione n. 280 del 4 agosto 2016 è stato approvato dalla Giunta regionale di Governo il Bilancio consuntivo dell'Ente per l'esercizio finanziario 2010; con la deliberazione n. 22 del 18 gennaio 2017 è stato approvato dalla Giunta regionale di Governo il Bilancio consuntivo dell'Ente per l'esercizio finanziario 2011 e con la deliberazione n. 127 del 15 marzo 2017 è stato approvato dalla Giunta regionale di Governo il Bilancio consuntivo dell'Ente per l'esercizio finanziario 2012.

Con delibera consiliare n. 2 del 17 maggio 2017 è stato adottato il Rendiconto Generale 2013 previo parere favorevole del Collegio Straordinario dei Revisori reso con verbale n. 4 del 12 aprile 2017.

Detto consuntivo è stato trasmesso all'Organo di Vigilanza dell'ente per il successivo inoltro alla Giunta Regionale di Governo.

Con delibera commissariale n. 7 del 5.09.2018 è stato approvato il Riaccertamento straordinario dei residui all'1.01.2015 previo parere favorevole del Collegio straordinario dei Revisori dei Conti reso con verbale n. 12 del 31.07.2018 e con delibera commissariale n. 8 del 5.09.2018 è stato adottato il Rendiconto generale esercizio 2014 previo parere favorevole del Collegio straordinario dei Revisori dei Conti reso con verbale n. 7 del 27.06.2018.

Entrambi gli atti sono stati trasmessi all'Organo di Vigilanza dell'ente per il successivo inoltro alla Giunta Regionale di Governo.

Passando all'esame delle principali voci del conto del bilancio dal rendiconto 2015 emerge quanto segue:

ENTRATE CORRENTI - ACCERTATE

| | |
|-------------------------------|------------------------|
| Trasferimenti dalla Regione | € 5.673.335,66 |
| Trasferimenti U.E. | € 508.344,90 |
| Totale trasferimenti correnti | € 5.673.335,66 |
| Partite di giro | € 3.093.181,50 |
| TOTALE ENTRATE | € 12.358.155,53 |



USCITE IMPEGNATE

| | |
|----------------------------------|------------------------|
| Spese di funzionamento | € 4.950.625,33 |
| Spese trattamento di quiescenza | € 632.680,27 |
| Spese per int. di parte corrente | € 7.516.650,64 |
| Oneri comuni di parte corrente | € 925.512,27 |
| Spese in conto capitale | € 160.411,30 |
| Partite di giro | € 2.511.129,37 |
| TOTALE USCITE | € 16.697.009,18 |

Si precisa che l'Istituto ha assunto nell'esercizio 2015 gli impegni relativi al debito verso AGEA per un importo complessivo pari a € 4.569.305,03 pur se parte delle richieste di restituzione delle somme per i progetti non rendicontati erano pervenute nell'anno 2014.

Si riportano inoltre le proprietà immobiliari dell'IRVO strumentali alle attività dell'Ente:

| Foglio | Particella | Subalterno | Categoria | Comune | Valore venale |
|--------|------------|------------|-------------------|--------------|----------------|
| 254 | 267 | 1 | C/2 | NOTO | € 94.000,00 |
| 254 | 267 | 2 | C/2 | NOTO | € 219.000,00 |
| 254 | 267 | 3 | A/3 | NOTO | |
| 254 | 267 | 4 | C/2 | NOTO | € 38.000,00 |
| 254 | 267 | 5 | C/2 | NOTO | € 26.700,00 |
| 254 | 4781 | 1 | C/2 | NOTO | € 3.800,00 |
| 254 | 45 | | Terreno | NOTO | € 173.000,00 |
| 273 | 10 | | Fabbricato Rurale | NOTO | € 9.300,00 |
| 273 | 11 | | Terreno | NOTO | € 361.500,00 |
| 346 | 31 | | Fabbricato Rurale | NOTO | € 127.000,00 |
| 346 | 32 | | Terreno | NOTO | |
| 346 | 95 | | Terreno | NOTO | |
| 346 | 256 | | Fabbricato Rurale | NOTO | € 6.450,00 |
| 170 | 219 | 1 | Fabbricato | Marsala (TP) | € 1.044.000,00 |
| 373 | 279 | | Terreno | Marsala (TP) | € 534.400,00 |
| 373 | 279 | da 1 a 10 | Fabbricati | Marsala (TP) | € 86.200,00 |
| TOTALE | | | | | € 2.723.350,00 |

Si tratta degli edifici utilizzati prevalentemente per uso laboratori di analisi e ricerca enologica e ai relativi terreni pertinenziali. Si rappresenta che l'istituto svolgeva la propria attività utilizzando anche alcune sedi periferiche: Marsala, Alcamo, Noto, Milazzo, Ispica e Canicattì.



Con riguardo ai risultati economici si riporta il risultato di Amministrazione al 31.12.2015 dopo il Riaccertamento Straordinario dei residui attivi e passivi di cui alla delibera commissariale n. 7 del 5.09.2018

| TABELLA DIMOSTRATIVA DEL RISULTATO DI AMMINISTRAZIONE AL 31/12/2015 | | | | |
|---|--------------|---|---|-------------------------------|
| | | residui cancellati da riacc. Straor. | residui reimputati da riacc. Straor. | valori dopo riacc. Straor. |
| Fondo cassa iniziale 01/01/2015 | | | | 66.868,98 |
| + Residui attivi iniziali | 2.810.230,68 | 843.817,16 | 852.690,53 | 1.966.421,62 |
| - Residui passivi iniziali | 7.715.882,56 | 201.644,09 | 843.781,87 | 7.514.318,47 |
| = Avanzo/Disavanzo di amministrazione iniziale al 31/12/2015 dopo riaccertamento straordinario | | | | 0,00 |
| + Entrate già accertate nell'esercizio | | | | -5.482.337,97 |
| - Uscite già impegnate nell'esercizio | | | | 12.358.155,53 |
| +/- Variazioni dei residui attivi già verificatesi nell'esercizio | | | | 16.897.009,18 |
| +/- Variazioni dei residui passivi già verificatesi nell'esercizio e riaccertamento ordinario | | | | |
| = Avanzo/Disavanzo di amministrazione alla data di redazione del bilancio | | | | 765,71 |
| + Entrate presunte per il restante periodo | | | | 30.327,76 |
| - Uscite presunte per il restante periodo | 0,00 | | | -9.791.629,58 |
| +/- Variazioni dei residui attivi, presunte per il restante periodo | 0,00 | | | 0,00 |
| +/- Variazioni dei residui passivi, presunte per il restante periodo | 0,00 | | | 0,00 |
| = Avanzo/Disavanzo di amministrazione presunto al 31/12/2015 da applicare al bilancio anno 2016 | 0,00 | | | 0,00 |
| | | | | -9.791.629,58 |

Per quanto riguarda l'attività di gestione si rimanda al programma di azione di cui alla direttiva per l'azione amministrativa 2015 approvata con delibera commissariale n. 2 del 15.12.2015 allegata alla presente relazione.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dott. Vincenzo Zusumano)

PROGRAMMA D'AZIONE IRVO 2015

1. GESTIONE DELL'IRVO E MODERNIZZAZIONE E RAZIONALIZZAZIONE DELL'AMMINISTRAZIONE

Obiettivo di riferimento: n. 1 "Attuazione dei principi di modernizzazione e razionalizzazione al fine di assicurare all'IRVO il perseguimento delle finalità proprie, la riduzione della dipendenza finanziaria dal bilancio regionale, la capacità di autofinanziamento, la maggiore intercettazione di risorse alternative a quelle regionali (fondi europei, nazionali e privati), la trasparenza e l'efficienza dell'amministrazione, nonché l'applicazione dei principi e delle norme sulla spending review"

Grado di priorità: alto

Risorse finanziarie assegnate:

Capitoli di bilancio: da U000009 a U000029, da U000051 a U000069, da U000072 a U000075, U000077, U000078, U000106, da U000041 a U000045, U000101, U000227, U000235, U000236, U000238, per complessivi € 5.425.000 circa.

Indicatore: considerata da difficile misurabilità ed univocità di un eventuale indicatore quantitativo relativo all'obiettivo, si individua un indicatore di tipo binario (SI/NO) con risultato atteso: SI

AZIONI:

1.1 ATTUAZIONE NORMATIVA ANTICORRUZIONE - TRASPARENZA - SEMPLIFICAZIONE AZIONE AMMINISTRATIVA;

Applicazione della normativa riverente dalla Lr. 5 aprile 2011 n. 5 "Disposizioni per la trasparenza, la semplificazione, l'efficienza, l'informatizzazione della pubblica amministrazione e l'agevolazione delle iniziative economiche. Disposizioni per il contrasto alla corruzione ed alla criminalità organizzata di stampo mafioso. Disposizioni per il riordino e la semplificazione della legislazione regionale", dalla delibera di Giunta n. 209/2012 "Piano regionale per la semplificazione amministrativa e normativa 2012", dal D. Lgs. 13 marzo 2013 n. 33 "Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni", dal d.l. 163/2006 e l.r. 12/2011.

Attività previste nell'anno:

Individuazione preventiva delle aree di attività dell'amministrazione maggiormente esposte a rischio corruzione

Elaborazione piano anticorruzione

Adozione di specifiche attività formative

Implementazione della digitalizzazione dell'Istituto e dei contenuti della sezione "Amministrazione Trasparente" sul sito istituzionale ai sensi del D1 33/13

Adempimenti di cui alla circolare della Funzione Pubblica del 03.03.13 n. PG/2013/51023 in tema di monitoraggio del rispetto dei termini procedurali:



- o istituzione dei Nuclei Ispettivi Interni e loro funzionamento secondo quanto previsto dalla circolare

Applicazione del sistema AVCPASS per la verifica on line dei requisiti per la partecipazione alle procedure di affidamento dei contratti pubblici attraverso la Banca Dati Nazionale.

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio.

Unità organizzativa responsabile: Direzione

1.2 RAZIONALIZZAZIONE DEI COSTI DI FUNZIONAMENTO DEGLI UFFICI - APPLICAZIONE DELLA SPENDING REVIEW

Attività:

Riorganizzazione dell'Ente nell'ottica di un contenimento dei costi
Definizione della dismissione dei contratti di affitto
Adeguamento alle norme in materia

Risultato atteso: riduzione delle spese di gestione.

Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio.

Unità organizzativa responsabile: Direzione

1.3 PRESENTAZIONE AL CDA DEL BILANCIO PREVENTIVO E CONSUNTIVO; ATTUAZIONE DEI PIANI, PROGRAMMI E DIRETTIVE GENERALI DEFINITI DAGLI ORGANI DI GOVERNO DELL'ENTE E UTILIZZAZIONE DELLE RISORSE DISPONIBILI SECONDO CRITERI DI EFFICIENZA, EFFICACIA ED ECONOMICITÀ E OTTIMIZZAZIONE DEL FLUSSO DI ENTRATE; ADEMPIMENTI FISCALI;

Attività:

elaborazione dei documenti di programmazione contabile e gestione contabilità
Elaborazione piani, programmi e direttive generali.
Monitoraggio infrannuale dell'andamento delle entrate
Gestione della spesa secondo i principi della spending review
Adempimenti in materia di IVA, redditi, IRAP ed in generale imposte dirette ed indirette
Versamenti di tributi e/o contributi
Adempimenti in materia di tributi locali e relativi versamenti.
Adempimenti nella qualità di sostituto d'imposta per i redditi di lavoro autonomo.

Tempi di completamento: 31.12.2015

Risultato atteso: coincidente con l'attività realizzata; percentuale di spesa media attivata sui capitoli del bilancio 2015 (impegni) non inferiore al 95%.

Unità organizzativa responsabile: Direzione, U.O. Contabilità e Bilancio

1.4 PRESENTAZIONE DI PROGETTI AGLI ORGANI COMPETENTI AL FINE DI UTILIZZARE RISORSE ALTERNATIVE A QUELLE REGIONALI

Attività: si individueranno bandi pubblici a cui l'IRVO potrà partecipare attraverso la presentazione di propri progetti, al fine di reperire risorse e finanziamenti aggiuntivi.
L'ambito sarà innanzi tutto quello europeo, con riguardo soprattutto alla programmazione 2014/2020, ed in particolare quello dei fondi strutturali, articolati nel PSR, FESR, FSR, Programma di Cooperazione transfrontaliera Italia - Malta e Programma di Cooperazione transfrontaliera Italia - Tunisia.



Saranno esaminati anche i bandi a gestione diretta UE ed in particolare Life ed Horizon 2020 ed altri eventualmente compatibili con le attività dell'IRVO.
Saranno esaminati anche i bandi per la fornitura di servizi richiesti dall'UE.
L'ambito sarà anche a livello nazionale dei fondi del MIUR e PON ed altri eventualmente compatibili con le attività dell'IRVO.

Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio

Risultato atteso: approvazione progetti da parte autorità competenti

Unità organizzativa responsabile: U.O. Supporto amministrativo ATS, in collaborazione con Direzione, Area tecnica-scientifica e altre UU.OO. interessate ai progetti

1.5 FULL SERVICE

Allo scopo di creare un rapporto più moderno e proficuo con le aziende che producono Vini e Oli di Sicilia ed in linea con gli orientamenti legislativi per la digitalizzazione delle P.A., l'IRVO offre la possibilità di accedere ad un "pacchetto" di servizi attraverso il WEB, con i seguenti obiettivi:

1. Richiesta e fornitura dei servizi istituzionali attraverso il WEB e riscossione dei pagamenti con modalità informatiche attraverso la costituzione di plafond
2. Semplificazione degli adempimenti amministrativi, contabili e fiscali quali la riduzione del numero delle fatture e conseguentemente anche dei mandati e delle reversali e rendiconti progressivo on-line

Sono già forniti nell'ambito del sistema la maggior parte dei servizi inclusi nella "Mappa", in ultimo aggiornata co DDG 293/114.

Attività 2015: Gestione ed aggiornamento dei servizi offerti.

Risultato atteso: Continuità del servizio - Mantenimento dei livelli qualitativi - Adeguamento alle eventuali esigenze manifestate dalle strutture interne e dall'utenza.

Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio

Unità organizzativa responsabile: U.O. Controllo di gestione - Direzione

1.6 CUSTOMER SATISFACTION

Utilizzo dei sistemi di rilevazione della c.d. customer satisfaction nella riorganizzazione dei servizi all'utenza, in particolare degli utenti del sito istituzionale

Attività: somministrazione questionari sul gradimento del sito IRVO.

Risultato atteso: raccolta delle informazioni sul grado di soddisfazione.

Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio.

Unità organizzativa responsabile: Direzione

1.7 CONTROLLO DI GESTIONE; VALUTAZIONE PERFORMANCE DIRIGENZIALI

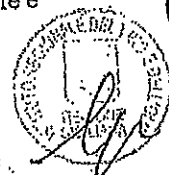
Attività:

Controllo di Gestione:

- controllo dell'attività dell'Istituto attraverso la programmazione dell'attività dei dirigenti ed il relativo monitoraggio

Valutazione della Dirigenza:

- valutazione performance dirigenziali. L'attività verrà svolta nelle modalità consentite dall'attuale sistema (accordo sindacale di cui al DDG 33/09) fino ad entrata in vigore del nuovo modello organizzativo del ciclo della performance (D. Legsl. 150/09), che affida la funzione di misurazione e valutazione delle azioni all'OIV ed al Dirigente Generale.



Allo stato, per l'applicazione dell'art. 11 della L.R.5/11 e del relativo regolamento, si è ancora in attesa delle disposizioni applicative e/o di indicazioni dell'Assessorato di vigilanza.

Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio

Risultato atteso: svolgimento delle procedure nei tempi fissati dalle vigenti disposizioni

Unità organizzativa responsabile: Direzione; U O Controllo di gestione

1.8 GESTIONE GIURIDICA ED ECONOMICA DEL PERSONALE

Gestione delle procedure riguardanti il personale in servizio ed in quiescenza: presenze, congedi ordinari e straordinari, astensione facoltativa, missioni del personale, rinnovi contrattuali, retribuzioni e relativi adempimenti, contributi, trattenute, pensioni dirette ed integrative. Cessioni, anticipazioni e prestiti al personale. Piano assistenziale IRVO.

Gestione di tutti gli adempimenti relativi al personale Resais, al contrattista a tempo determinato e ai Lavoratori Emergenza Palermo.

Adempimenti in materia di sicurezza sul lavoro.

Attività: attuazione dei procedimenti riguardanti la materia nel rispetto delle normative in vigore.

Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio

Risultato atteso: assenza di arretrato

Unità Organizzativa responsabile: U.O. Personale.

1.9 FUNZIONAMENTO UFFICIO - GESTIONE DELLE PROCEDURE NECESSARIE AL FUNZIONAMENTO DELL'UFFICIO: MANUTENZIONE, APPROVVIGIONAMENTO BENI E SERVIZI; PROTOCOLLO, SPESE POSTALI; ADEMPIMENTI D. LEG.VO 81/2008 E SUCC., GESTIONE PATRIMONIO

Attività:

Attuazione dei procedimenti afferenti la materia di che trattasi nel rispetto delle disposizioni di leggi e regolamenti.

Adeguamento al D.L.37/2008 degli impianti elettrici della sede di Palermo e della Cantina Sperimentale di Marsala

Verifica delle apparecchiature nelle altre sedi dell'Ente.

Messa a norma le porte di emergenza per la sede di Palermo e della Cantina sperimentale di Marsala

Attivazione protocollo informatico

Attivazione sistema di fatturazione elettronica.

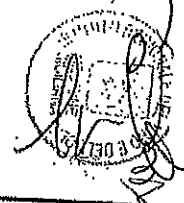
Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio

Risultato atteso: consentire il regolare funzionamento della struttura e assenza di arretrato;

Unità organizzativa responsabile: Direzione- Consegnatario

1.10 ATTIVITÀ DI FORMAZIONE INTERNA ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

L'attività di Formazione ed aggiornamento in favore dei dipendenti dell'IRVO proseguirà per mantenere aggiornato il Personale dell'Ente e adeguato nelle competenze e professionalità negli ambiti normativo, scientifico, culturale, organizzativo e professionale in generale, allo scopo di migliorare e mantenere alto il livello dei servizi resi alle aziende, nonché per garantire l'efficacia e l'efficienza dell'azione svolta.



Attività: Partecipazione a Convegni, Seminari, Corsi di Formazione, nonché incontri formativi per il trasferimento di specifiche conoscenze di tipo tecnico, amministrativo e organizzativo.

Risultato atteso: Partecipazione media di ciascun Dirigente e funzionario ad un evento di formazione sopra specificato.

Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio

U. O. Responsabile: U.O. Personale

1.11 AFFARI LEGALI E CONTENZIOSO

Attività:

- Disamina, studio ed attività istruttoria relativa alle controversie attive e passive dell'Ente.

- Atti conferimento incarico per costituzione in giudizio

- Contatti con professionisti incaricati

- Supporto giuridico attività Presidenza, Direzione Generale e Collegio dei Revisori

- Supporto giuridico agli Uffici per attività amministrativa ed obblighi dell'Ente

- Ricerca relativa a tematiche giuridiche attinenti le attività istituzionali dell'Ente

- Circolarizzazione atti a carattere normativo di particolare rilevanza

- Collaborazione Uffici per ricerca atti e provvedimenti normativi ed eventuali connesse questioni applicative.

Risultato atteso: assenza di arretrato

Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio.

Unità organizzativa responsabile: Direzione- U.O. Segreteria Organi Istituzionali

2 VALORIZZAZIONE E PROMOZIONE DELL'IDENTITÀ TERRITORIALE DI VINI & OLI DI SICILIA - MARKETING INTELLIGENCE, PROMOZIONE E COMUNICAZIONE DEI VINI & OLII DI SICILIA

Obiettivo di riferimento: n.2 "Attuazione di strategie integrate per la Valorizzazione dell'identità territoriale dei Vini & Oli di Sicilia che associno la tradizione e la qualità dei prodotti ai luoghi di produzione e alle diverse attrattive naturali e storico-culturali del territorio - Attuazione di strategie di Marketing Intelligence, promozione e comunicazione dei Vini & Oli di Sicilia finalizzate alla conoscenza delle reali potenzialità e opportunità dei mercati internazionali, in grado di veicolare vini e oli come una componente dell'eccellenza del Made in Italy e per lo sviluppo competitivo del mercato dei prodotti siciliani nel mondo attraverso la promozione della Dieta Mediterranea quale Patrimonio immateriale dell'Umanità riconosciuta dall'UNESCO"

Grado di priorità: alto

Risorse finanziarie assegnate:

Capitoli di bilancio: U000087, U000088 e U000097 per complessivi € 2.173.000 circa.

Indicatore: considerata la difficile misurabilità ed univocità di un eventuale indicatore quantitativo relativo all'obiettivo, si individua un indicatore di tipo binario (SI/NO) con risultato atteso: SI

AZIONI:



2.1 SITO INTERNET E SOCIAL NETWORK

Attività: gestione dei contenuti di servizio del sito.

Risultato atteso: sito internet efficiente

Tempi di completamento: fine esercizio

Unità organizzativa responsabile: Direzione

2.2 CONVEGNISTICA - ATTIVITÀ INDIRIZZATE A GIOVANI, SCUOLE E UNIVERSITÀ

Premesso che la Sicilia ha una grande patrimonio legato al passato è importante rafforzare i recettori di tale cultura nella società di oggi, specialmente a livello del coinvolgimento dei giovani, per ricondurre tale patrimonio ad un'effettiva capacità di utilizzazione. Favorire quindi in primo luogo la diffusione di studi realizzati a livello universitario per favorire lo scambio di informazioni e l'aggiornamento degli operatori del settore, mediante la realizzazione di giornate informative su temi specifici. Rafforzare la cultura enologica territoriale in relazione alla progettazione di prodotti di destinazione turistica mediante interventi indirizzati agli studenti delle scuole e delle università

Attività:

Favorire lo scambio di informazioni e l'aggiornamento degli operatori del settore, mediante la realizzazione di giornate informative su temi specifici. Rafforzare la cultura enologica territoriale mediante interventi indirizzati agli studenti delle scuole e delle università.

Attività 2015: realizzazione di almeno n.3 incontri

Risultato atteso: incremento della conoscenza dei giovani e degli addetti ai lavori su argomenti specifici in materia vitivinicola, del settore oleario, commerciale ed enoturistico..

Tempi di completamento: fine esercizio

Unità organizzativa responsabile: Direzione, ATS, U.O. Enoturismo, sviluppo rurale e formazione del capitale umano

2.3 AGGREGAZIONE

IRVOS continuerà la strategia di aggregazione che ha portato alla costituzione di nuove associazioni di produttori (PROVIDI, VIBIOSI, VITESI, ASSIVOB) per favorire strategie congiunte di piccole e medie imprese che rischiano di rimanere fuori dagli strumenti di programmazione dell'Unione Europea finalizzati all'aggregazione e alla promozione di brand territoriali.

Risultato atteso: almeno n. 100 aziende associate

Tempi di completamento: fine esercizio

Unità organizzativa responsabile: Direzione

2.4 PROGETTO MARSALA: IDENTITÀ DI UN TERRITORIO - Valorizzazione e caratterizzazione del legame del vino Marsala con il territorio - Ampliamento delle conoscenze sulla composizione e sulla tecnologia dei vini Marsala

Il progetto si prefigge di esaltare l'immagine del Marsala attraverso la valorizzazione delle varietà, del territorio e della tradizione viticola locale.

Tempi di completamento: progetto pluriennale avviato nel 2010

Attività e risultati degli anni precedenti: Nel corso delle vendemmie passate sono state effettuate diverse prove di microvinificazione, utilizzando varietà autoctone in grado di avere, alla vendemmia, elevati contenuti in zucchero; è stato realizzato un vigneto sperimentale, in c.da Biesina a Marsala, con biotipi della varietà Grillo da destinare alla produzione di vini base Marsala. Alcuni risultati dei lavori sono stati presentati nel corso del Congresso annuale 2013 dell'Assoenologi Sicilia in provincia di Siracusa. Nel corso del 2014 sono stati vinificati n. 2 biotipi di Grillo



Attività 2015: proseguimento delle osservazioni di campo due biotipi della varietà Grillo e studio sull'evoluzione dei prodotti microvinificati negli anni precedenti
Risultato atteso: evidenziare come la qualità del prodotto finito sia influenzata dalle caratteristiche del vino base utilizzato, prodotto utilizzando vitigni e secondo le tecniche colturali tradizionali della zona.
Unità organizzativa responsabile: UO Ricerca Viticola, Enologica e del comparto Olivicolo e U.O. Laboratori

2.5 STUDI SUI SETTORI VITIVINICOLO ED OLEARIO

2.5.1 RACCOLTA ED ELABORAZIONE DATI INERENTI IL SETTORE VITIVINICOLO - OSSERVATORIO VITIVINICOLO

Al fine di orientare al meglio le strategie di comunicazione e sviluppo dedicate al comparto vitivinicolo, verrà implementata la banca dati della aziende produttrici siciliane, delle loro caratteristiche e fabbisogni, nonché delle tipologie di prodotti attualmente forniti. Analogamente si aggiorneranno gli studi sui competitors più rilevanti e sulle richieste dei mercati.

Risultato atteso: banca dati aggiornata delle aziende vitivinicole siciliane e mercati del vino; relazione annuale sullo stato del settore vitivinicolo siciliano

Tempi di completamento: fine esercizio

Unità organizzativa responsabile: Direzione; U.O. Osservatorio vitivinicolo regionale

2.5.2 COSTITUZIONE DI UNA BANCA DATI OLIO E OLIVE DA MENSA DI SICILIA

Al fine di orientare al meglio le strategie di comunicazione e sviluppo dedicate al comparto dell'olio e dell'oliva da mensa, verrà costituita una banca dati della aziende produttrici siciliane, delle loro caratteristiche e fabbisogni, nonché delle tipologie di prodotti attualmente forniti. Analogamente si avvierà uno studio dei competitors più rilevanti e delle richieste dei mercati.

Attività: implementazione di informazioni sul comparto

Risultato atteso: banca dati sull'olio e olive da mensa in Sicilia e relativo settore

Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio

Unità organizzativa responsabile: Direzione; U.O. osservatorio vitivinicolo

2.6 PARTECIPAZIONE A MOSTRE E FIERE.

Vengono riportati di seguito gli eventi programmati per il 2015: la partecipazione è subordinata alla richiesta delle aziende le quali cofinanzieranno l'iniziativa.
In alcune delle sotto indicate manifestazioni, ed in altre selezionate di concerto con la base produttiva, verranno presentati gli Oli di Sicilia.

-PROWEIN, Dusseldorf, 15-17 marzo 2015

-VINITALY, Verona, 22-25 aprile 2015

-MEGAVINO, Bruxelles, 23 al 26 ottobre 2015

-EXPO 2015, Milano 01.05 -31.10.2015

Attività: organizzazione esposizioni collettive dedicate ai Vini e Oli di Sicilia nell'ambito delle diverse manifestazioni.



Risultato atteso: agevolare il contatto tra offerta di prodotto enologico siciliano e domanda
Tempi di completamento: fine esercizio
Unità organizzativa responsabile: Direzione - U.O. Attività fieristica
Costo previsto: Non sono previsti costi a carico dell'Istituto. Le spese resteranno a carico delle ditte e associazioni partecipanti.

3 RICERCA E SPERIMENTAZIONE PER L'INNOVAZIONE VITICOLA, ENOLOGICA, OLIVICOLA ED OLEARIA

Obiettivo di riferimento: n. 3 "Realizzazione di interventi in materia di ricerca scientifica, industriale e sviluppo precompetitivo finalizzato allo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel campo viticolo, enologico, olivicolo ed oleario e valorizzando le competenze scientifiche, strumentali e professionale dell'IRVO quale ente di ricerca ai sensi dell'art. 35 della L.R. 2/07; potenziamento della cantina sperimentale e della rete di laboratori Multisito dell'IRVO con riferimento anche alle prove con matrice olio d'oliva, all'interno della RETE dei Laboratori della Regione Siciliana, finalizzato a supportare l'innovazione, la ricerca, i servizi avanzati e la certificazione di prodotto."

Grado di priorità: alto

Risorse finanziarie assegnate:

Capitoli di bilancio: da U000080 a U000084, U000122, U000123, U000128, U000140, U000141, U000237 e U000076 per complessivi € 1.528.000 circa.

Indicatore: considerata la difficoltà di misurabilità ed univocità di un eventuale indicatore quantitativo relativo all'obiettivo, si individua un indicatore di tipo binario (SI/NO) con risultato atteso: SI

AZIONI:

3.1 INNOVAZIONE DI PROCESSO E DI PRODOTTO NELLA FILIERA VITIVINICOLA SICILIANA

Il progetto "Innovazione di processo e di prodotto nella filiera vitivinicola siciliana" finanziata nell'ambito del PO FESR Sicilia, linea 3.1.1.1, è svolto in partenariato con Cantine Settesoli, Primavera, Colomba Bianca, Nicosia e CVA Canicattì, mira all'incremento del livello tecnologico del settore vitivinicolo mediante il trasferimento dei risultati della ricerca portata avanti dall'IRVO, con la possibilità di introdurre all'interno di tutta la filiera importanti innovazioni di prodotto e di processo. Il progetto si articola in tre attività:

3.1.1 STUDIO PER LA RIDUZIONE DEL GRADO ALCOLICO DEI VINI:

si prevede il trasferimento tecnologico di una nuova procedura di fermentazione mista messa a punto dall'Unità Operativa di "Biotecnologie". Si tratta nello specifico di fermentazioni realizzate facendo precedere l'azione del *Saccharomyces*, il lievito comunemente utilizzato nelle produzioni vinicole, dall'inoculo di un ceppo selezionato di lievito *Candida zemplinina* (Cz), isolato in Sicilia e già utilizzato con risultati promettenti in vinificazioni sperimentali in rosso. Tale procedura consente di superare il rischio di depauperamento del corredo aromatico dei vini dovuto a pratiche di riduzione dell'alcol del vino quali l'osmosi inversa, la distillazione sotto vuoto, o l'uso di colonne a coni rotanti. Il ricorso a fermentazioni miste con Cz per ottenere vini meno alcolici è innovativo, ma naturale e quindi certamente gradito al consumatore. Inoltre, considerate le peculiarità metaboliche di Cz, i vini prodotti con questo lievito avranno non soltanto un minore grado alcolico (carattere attualmente sempre più



Handwritten signature and a circular stamp of the Istituto Regionale del Vino Siciliano.

ricercato sui mercati), ma anche maggiori quantità di glicerolo, che conferiranno ai vini maggiore rotondità e morbidezza.

Tempi di completamento: 31.12.15

Risultato atteso: produzione di vini rossi con minore grado alcolico e maggiore contenuto di glicerolo.

Attività 2014: trasferimento della nuova tecnologia a quattro cantine siciliane, che hanno utilizzato il nuovo ceppo di lievito per la produzione di vini rossi innovativi.

Attività 2015: Prosieguo delle attività previste nelle singole sotto azioni e completamento del progetto.

Unità organizzativa responsabile: U.O. Biotecnologie in collaborazione con: U.O. Ricerca Viticola, Enologica e del comparto Olivicolo, U.O. Laboratori, U.O. Supporto amministrativo ATS.

3.1.2. STUDIO FINALIZZATO ALLA RIDUZIONE DEL CONTENUTO DI ANIDRIDE SOLFOROSA (SO_2) NEI VINI.

Esso prevede lo studio dei meccanismi di azione della SO_2 nei riguardi dei lieviti non-*Saccharomyces* e di lieviti inquinanti responsabili di alterazioni olfattive dei vini. Nello stesso tempo viene presa in considerazione l'azione che la SO_2 svolge nei riguardi delle ossidazioni chimiche che avvengono durante la fase di maturazione e di conservazione del vino. Prevede altresì la ricerca di prodotti alternativi o tecnologie che consentano di conseguire gli obiettivi attualmente conseguiti con l'impiego della SO_2 . Vengono quindi studiate le tecniche di preparazione del mosto (fase prefermentativa), di vinificazione (gestione delle fermentazioni alcolica e malolattica) e di maturazione del vino senza l'impiego della SO_2 e con l'eventuale impiego di prodotti alternativi o di tecnologie innovative che consentano di conseguire gli stessi obiettivi o risultati migliori in termini di attività antimicrobica, antiossidante e antiossidante, rispetto a quelli che abitualmente vengono conseguiti con l'impiego della SO_2 .

Tempi di completamento: 31.12.2015

Risultato atteso: trasferimento alle aziende di nuovi protocolli enologici che consentano l'ottenimento di vini con contenuto di anidride solforosa (SO_2) limitato.

Attività 2014: trasferimento della nuova tecnologia a quattro cantine siciliane, che hanno utilizzato il nuovo protocollo di vinificazione per la produzione di vini a minore contenuto di solfiti.

Attività 2015: Prosieguo delle attività previste nelle singole sotto azioni e completamento del progetto.

Unità organizzativa responsabile: U.O. Biotecnologie in collaborazione con: U.O. Ricerca Viticola, Enologica e del comparto Olivicolo, U.O. Laboratori, U.O. Supporto amministrativo ATS.

3.1.3. STUDIO SULL'INCREMENTO DELLA LONGEVITÀ DEI VINI ROSSI PRODOTTI IN SICILIA.

Esso nasce dall'osservazione che i caratteri sensoriali dei vini rossi prodotti nelle aree mediterranee spesso presentano una breve durata nel tempo. Il colore tende ad assumere tonalità brune e alla degustazione le sensazioni di astringenza diventano più accentuate rispetto al vino al momento dell'imbottigliamento. Nello stesso tempo gli aromi varietali, che si dovrebbero liberare nel tempo dai loro precursori, vengono coperti dalle note di vino vecchio. Tali inconvenienti, in gran parte ascrivibili alla dotazione fenolica dell'uva e del vino possono avere origini in vigneto e durante le fasi tecnologiche e di conservazione. I problemi specifici da studiare e da avviare a soluzione nel corso di attuazione del progetto sono: a) la possibilità di limitare gli effetti negativi, indotti dalla siccità e da alte temperature ricorrenti e per lunghi periodi (stress idrici, stress termici accoppiati a stress idrici), sulla biosintesi dei polifenoli; b) l'incremento della durata nel tempo dei vini prodotti con uve provenienti da viti che hanno subito in vigneto stress o/e disidratazione. Le attività proposte per risolvere tali problemi consistono nello studio dell'espressione dei geni della sintesi dei polifenoli nei periodi di stress per individuare interventi volti ad evitare possibili alterazioni dell'espressione genica, rispetto agli andamenti registrati nelle cultivar coltivate in zone quali la Francia o il Nord Italia; nello studio dell'evoluzione della struttura dei polifenoli durante la maturazione dell'uva per ottimizzare la



loro dimensione e la loro struttura molecolare in vista degli obiettivi che si intendono raggiungere durante i processi di fermentazione e maturazione; nella identificazione di varietà idonee alla sintesi dei polifenoli in condizioni di stress; nella messa a punto di tecniche di maturazione ed affinamento del vino siciliano con l'obiettivo di ritardare l'imbrunimento e nella produzione di vini rossi resistenti alla conservazione.

Tempi di completamento: 31.12.2015

Risultato atteso: trasferimento alle aziende di protocolli che consentano l'ottenimento di vini rossi con maggiore longevità.

Risultato conseguito nel 2014: presso la cantina sperimentale dell'IRVO, sono state messe a punto tecniche di maturazione ed affinamento dei vini rossi con l'obiettivo di ritardare l'imbrunimento. A tal proposito si è lavorato su vini Nero d'Avola del 2012 e del 2013, confrontando la tecnica di affinamento tradizionale con la microossigenazione. Attraverso analisi chimiche e sensoriali si è potuto verificare se i polifenoli assumono una struttura tale da opporsi alle reazioni di autossidazione. Contestualmente sono stati esaminati i processi di maturazione del vino attualmente in uso nelle diverse zone vitivinicole. Presso le cantine Colomba bianca di Mazara e Nicosia di Trecastagni sono state avviate prove di vinificazione con uve Nero d'Avola utilizzando protocolli che favoriscono la tenuta nel tempo dei vini sia sotto l'aspetto del colore, del patrimonio aromatico e tannico. Nelle aziende coinvolte sono state utilizzate uve provenienti da vigneti in cui, attraverso pratiche agronomiche, si sono ottenuti due diversi livelli di tannicità e poi attraverso la tecnica della microossigenazione, o dei travasi parziali, sono stati avviati processi di maturazione in grado di rallentare le reazioni di imbrunimento dei vini.

Attività 2015: Proseguo delle attività previste nelle singole sotto azioni e completamento del progetto, Unità organizzativa responsabile: U.O. Biotecnologie in collaborazione con: U.O. Ricerca Viticola, Enologica e del comparto Olivicolo, U.O. Laboratori, U.O. Supporto amministrativo ATS.

Costo: Costo complessivo del progetto: € 659.203, di cui a carico dell'IRVO, € 93.033,80 riferite tutte a costo del personale interno.

3.2 PROGETTO PROMED. 2 PO ITALIA - MALTA 2007/2013 AZIONI AGGIUNTIVE

Su richiesta della Autorità di Gestione Italia-Malta, si è proceduto alla formulazione di un'azione progettuale di massima, di capitalizzazione dei risultati raggiunti, che è stata inserita nella DDR finale del progetto Promed.

Tale proposta, che vede l'IRVO in partenariato con lo CSEI Catania, per parte italiana, e con l'Università di Malta e Vitimalta per parte maltese, prevede:

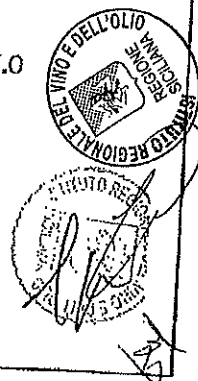
Attività di monitoraggio e coordinamento; Rendicontazione; Predisposizione di una versione del SIT per utenti non esperti (con riferimento alle isole di Pantelleria e Linosa); Studio della salinità delle acque di falda e del suolo nell'isola di Malta attraverso tecniche di interpolazione spaziale; Studio della shelf-life dei vini rossi "Promed" attraverso una valutazione sensoriale, analitica e microbiologica al fine di studiare la loro evoluzione organolettica e la loro stabilità chimica e microbica nel tempo; Valorizzazione dello Zibibbo di Linosa attraverso l'effettuazione di una valutazione sensoriale, analitica e microbiologica su nuova prova enologica; Corso di addestramento rivolto specificatamente ai viticoltori ed al personale tecnico che si trova ad operare nei vigneti a Malta mediante il trasferimento delle conoscenze ottenute attraverso la realizzazione della sperimentazione "Promed"; Potenziamento delle attrezzature di laboratorio dell'Università di Malta con l'acquisizione di uno spettrofotometro; Acquisizione di n. 5 capannine meteorologiche per il monitoraggio climatico dei vigneti maltesi; Realizzazione di n. 2 eventi dedicati a diffondere le attività del progetto

Tempi di completamento: da luglio a dicembre 2015.

U.O. responsabile: U.O. Supporto ATS, con la collaborazione della Direzione e dell'ATS (e U.O. Competenti).

Costi: l'attività non prevede costi a carico dei fondi dell'Istituto

Risultati attesi: gestione del progetto nei tempi programmati.



3.3 PO ITALIA-MALTA 2007-2013 PROGETTO VIENERGY "VIGNA ENERGETICA"

Il Programma Operativo Italia-Malta 2007-2013 appartiene all'obiettivo 3 "Cooperazione Territoriale Europea" così come previsto dalla politica di coesione comunitaria 2007-2013. Il programma si propone di conseguire il seguente Obiettivo Generale: "Rafforzare l'attrattività e la competitività dell'area transfrontaliera nel rispetto del principio di sostenibilità ambientale".

Al suo interno l'asse prioritario 1 è volto a raggiungere, tra l'altro, il seguente Obiettivo Specifico (2.2): "Contribuire allo sviluppo delle energie rinnovabili e dell'efficienza energetica". Il progetto VIENERGY "Vigna Energetica" si pone gli obiettivi generali di riduzione della dipendenza dalle fonti energetiche tradizionali e di sviluppo di tecnologia relativa alla produzione di energia da fonti rinnovabili, nonché gli obiettivi specifici di riduzione delle emissioni inquinanti e dei costi energetici di produzione, smaltimento dei rifiuti in modo ecologico, lo sviluppo di nuove fonti di reddito, mantenimento dei risultati anche dopo la conclusione del progetto. Partner del progetto, insieme all'IRVO sono: Il Consorzio di Ricerca per lo Sviluppo di Sistemi Innovativi Agroambientali (CO.RI.S.S.I.A.), il CSEI, Alternative BioEnergy srl, il Ministero delle Risorse e degli Affari Rurali di Malta, L'Università di Malta.

Attività previste: valutazione del potenziale energetico disponibile attraverso la stima dei quantitativi di biomasse residuali disponibili all'interno di siti precedentemente individuati sia in Sicilia che a Malta; verifica di un additivo di origine agricola per la produzione di E-diesel e la caratterizzazione della miscela etanolo diesel (miscela low-blend etanolo-diesel fossile); riutilizzo delle acque reflue di vinificazione; captazione della CO₂ di fermentazione dell'industria enologica da utilizzare nell'industria alimentare e/o nel settore energetico; utilizzo dell'energia solare per l'alimentazione di impianti di raffreddamento utilizzati nelle cantine; gestione e coordinamento, comunicazione.

Risultato atteso: dimostrazione della fattibilità tecnica ed economica dei diversi metodi di utilizzo di fonti alternative per la produzione ed il successivo impiego di energia nonché l'informazione e la formazione di potenziali fruitori di tali tecnologie innovative.

Tempi di completamento: 31/12/2015

Attività 2015: azioni di comunicazione, evento finale e rendicontazione del progetto.

Tempi di realizzazione: conclusione entro aprile 2015

Unità organizzativa responsabile: Direzione, in collaborazione con UO Supporto Amministrativo Area Tecnica, ATS e altre U.O. Competenti.

Costi: € 1.039.313,79

Entrate: € 1.039.313,79

3.4 PIATTAFORMA AMPELOGRAFICA - MODELLI VITICOLI

L'attività scaturisce dalla necessità di sperimentare varietà di vite migliorative per il patrimonio ampelografico regionale, anche per fornire agli operatori la possibilità di ampliare la gamma dei vini da proporre nel mercato, che è in continua evoluzione.

Si prevedono anche studi ed approfondimenti su varietà minori ed a rischio di estinzione per una loro utilizzazione a livello aziendale. In questo ambito si inserisce anche lo studio su vitigni a bacca aromatica e lo sviluppo di progetti di ricerca che mirano ad individuare le relazioni fra tecniche colturali e produzione e fra vitigno ed ambiente.

Tempi di completamento: Progetto pluriennale

Risultato atteso:

Individuazione di varietà autoctone, alloctone e loro selezioni clonali per il miglioramento e la valorizzazione della piattaforma ampelografica regionale.



Individuazione delle tecniche colturali più adeguate per una viticoltura di qualità.

Attività e risultati del 2014: Controlli di campo e microvinificazione di alcune varietà. Valutazione dei risultati per individuazione varietà da proporre alle aziende. Sono state effettuate delle prove di defogliazione su una varietà autoctona a bacca rossa. E' stato pubblicato su una rivista scientifica internazionale un lavoro sulla defogliazione del Nero d'Avola svolto in collaborazione con il Dipartimento di Chimica dell'Università di Messina.

Attività prevista 2015: Osservazioni di campo e prove di microvinificazione. Predisposizione di schede tecniche sui vitigni ritenuti miglioratori per una successiva richiesta al competente Assessorato dell'autorizzazione per il loro inserimento fra le varietà "idonee alla coltivazione"

Unità organizzativa responsabile: UO Ricerca Viticola, Enologica e del comparto Olivicolo

3.5 AGRICOLTURA DI PRECISIONE E SOSTENIBILITÀ

La crescente competitività e l'effetto della globalizzazione, molto presente anche in agricoltura, richiedono che il settore primario siciliano debba massimizzare la propria efficienza operativa in linea con una crescente e misurabile qualità del prodotto: le tecnologie ICT (Information Communication Technology), applicate alle metodologie della agricoltura di precisione, possono dare un rilevante supporto in questa direzione.

Nell'attuale contesto delle produzioni agricole, ci si deve infatti confrontare con problematiche complesse al fine di garantire la provenienza delle produzioni quindi, la loro tipicità e la garanzia che le tecniche di produzione siano il più possibile rispettose dell'ambiente; vi è inoltre la volontà di ridurre gli input chimici, senza trascurare ovviamente la sanità del prodotto. La tracciabilità della produzione agricola e la sua sostenibilità ambientale, sociale ed economica, formano le fondamenta della nuova agricoltura.

Queste problematiche possono oggi essere affrontate in modo integrale tramite la Agricoltura di Precisione (Precision Farming) che prevede strumenti di monitoraggio delle coltivazioni con tecnologie WSN (Wireless Sensor Network), sensori e tecniche di Proximal e Remote sensing, piattaforme GIS (Geographic Information System) e WebGIS.

Attività previste

trasferire il patrimonio di conoscenze acquisito con il Progetto AVIGERE, ultimato nel 2014, a quelle realtà aziendali che vorranno attuare le applicazioni esistenti; al contempo si vogliono altresì sperimentare nuovi modelli agronomici per una gestione a rateo variabile delle più importanti operazioni colturali, avendo come scopo la riduzione dei costi di produzione.

Risultato atteso: contribuire alla tutela dell'ambiente e alla riduzione dei costi di produzione.

Tempi di completamento: Progetto pluriennale

Unità organizzativa responsabile: U.O. Trasferimento dell'innovazione e sostenibilità in agricoltura

3.6 GESTIONE E CONDUZIONE S.I.T. (SISTEMA INFORMATIVO TERRITORIALE) E WEB-GIS

IRVO
Gestione e implementazione della banca dati cartografica. Gestione degli strati informativi esistenti e creazione di nuovi. Risccontro alle Aziende su tematiche specifiche nell'ambito del "Full Service" (mappa dei servizi n. 19).

Attività prevista:

Implementazione e pubblicazione, di strati informativi legati a singole iniziative e/o a progetti.

Tempi di completamento: Progetto pluriennale

Risultato atteso: banca dati cartografica su scala regionale

Unità organizzativa responsabile: U.O. Trasferimento dell'innovazione e sostenibilità in agricoltura.



3.7 VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI ENOLOGICHE ATTRAVERSO LA MESSA A PUNTO DI TECNICHE DI VINIFICAZIONE INNOVATIVE:

3.7.1 VALUTAZIONE DEL POSSIBILE IMPIEGO DEL *KLUYVEROMYCES MARXIANUS* IN PROCESSI DI VINIFICAZIONE IN BIANCO.

L'attività ha lo scopo di valorizzare i vini ottenuti da alcune varietà autoctone, sperimentando tecniche enologiche in grado di migliorare il patrimonio aromatico e di conservarlo nel tempo, in particolare attraverso l'impiego di nuovi ceppi di lievito.

Tempi di completamento: 31.12.15

Risultato atteso: individuazione di protocolli enologici innovativi che consentano di migliorare il patrimonio aromatico e la conservazione nel tempo.

Attività 2014: completamento delle analisi a carico dei vini sperimentali prodotti presso la Cantina Dalmasso nel 2013 e predisposizione di bozza di pubblicazione scientifica.

Attività 2015: Comunicazione a Congresso Scientifico dei dati relativi all'impiego di un ceppo di lievito *K. Marxianus* per la produzione di vini bianchi a maggior contenuto aromatico.

Unità organizzativa responsabile: UO Biotecnologie con la collaborazione dell' UO Supporto Amministrativo Area Tecnica.

3.7.2 PRODUZIONE DI VINI CON LA SPERIMENTAZIONE DI NUOVI PROTOCOLLI ENOLOGICI

L'attività ha lo scopo di valorizzare i vini ottenuti da alcune varietà autoctone e di nuova introduzione, sperimentando tecniche enologiche in grado di migliorarne il patrimonio aromatico e gustativo e di conservazione nel tempo.

Tempi di completamento: Progetto pluriennale

Risultato atteso: Individuazione di tecniche e protocolli sperimentali per la valorizzazione delle produzioni enologiche ottenute da alcune varietà.

Attività del 2014: Ossevizioni sull'evoluzione di vini Nero d'Avola del 2013 ottenuti con la tecnica della microossigenazione e/o dei travasi parziali. L'attività svolta in quest'azione è stata inserita come attività di supporto nell'ambito del progetto FESR 4.1.1.1. Redazione di una tesi di laurea sull'argomento da parte di uno studente del corso di laurea in Viticoltura ed Enologia.

Attività per il 2015: Prove di microvinificazione su varietà autoctone e/o alloctone.

Unità organizzativa responsabile: UO Ricerca Viticola, Enologica e del comparto Olivicolo con la collaborazione dell'U.O. Laboratori.

3.8 STUDIO DELLO SVILUPPO DELLE POPOLAZIONI DI LIEVITI DI INTERESSE ENOLOGICO.

Attività: studio delle popolazioni di lieviti indigeni siciliani sia del genere *Saccharomyces* che di altri generi, al fine di individuare nuovi ceppi utili per l'impiego enologico.

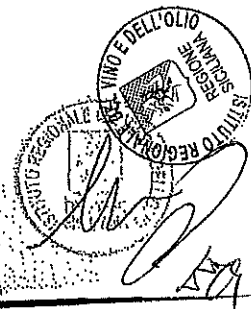
Tempi di completamento: progetto pluriennale

Risultato atteso: selezione di nuovi ceppi di lievito e mantenimento della collezione di lieviti di interesse enologico dell'IRVO

Attività 2014: elaborazione dati relativi alle popolazioni di lieviti di interesse enologico presenti sull'isola di Linosa; mantenimento della collezione di lieviti IRVO.

Attività 2015: elaborazione dati relative alle popolazioni di lieviti di interesse enologico presenti sull'isola di Linosa; mantenimento della collezione di lieviti IRVO.

Unità organizzativa responsabile: UO Biotecnologie



3.9 ASSISTENZA TECNICA E DIVULGAZIONE

3.9.1 ASSISTENZA ALLA AZIENDE SICILIANE DEL SETTORE VINICOLO ED OLEARIO

L'attività si riferisce all'assistenza tecnica fornita alle aziende siciliane, anche su loro richiesta, su problematiche di carattere viticolo e/o enologico e/o olivicolo/oleario. (mappa dei servizi n. 12)

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Tempi di completamento: Progetto pluriennale

Unità organizzativa responsabile: UO Ricerca Viticola, Enologica e del comparto Olivicolo

3.9.2 ASSISTENZA ALLA AZIENDE SICILIANE DEL SETTORE VINICOLO ED OLEARIO DELLA SICILIA SUD-ORIENTALE.

Attività 2015

prosegue il progetto che ha lo scopo di fornire ai viticoltori uno strumento per una più razionale lotta alle fitopatie. Ogni settimana, infatti, già dalla fase del germogliamento, viene monitorato il territorio di pertinenza dell'Unità Operativa di Noto, rilevando la presenza e la incidenza di fitopatie e valutando le eventuali condizioni favorevoli al loro diffondersi. Successivamente i dati raccolti vengono resi noti agli operatori del settore pubblicandoli sul sito dell'I.R.V.O. Quest'azione, i cui dati hanno valore annuale essendo legata al ciclo vegetativo della vite viene ripetuta negli anni considerata la grande rilevanza che riveste nei confronti dei vitivinicoltori.

viene monitorata la cinetica di maturazione delle principali uve da vino nella Sicilia sud-orientale, monitorata nelle province di Siracusa e Ragusa: settimanalmente, dalla fase fenologica dell'invasatura fino alla vendemmia, vengono prelevati, in diversi vigneti, campioni di uva su cui vengono rilevati i più importanti parametri enochimici relativi al processo di maturazione. Quest'anno, grazie alla possibilità di utilizzare il "Foss Integrator analyzer" del laboratorio della sede di Ispica, si pensa di inserire altri importanti parametri quali l'acido malico, l'acido tartarico e A.P.A.. Questi dati vengono diffusi attraverso il sito dell'I.R.V.O. per dare ai viticoltori uno strumento efficace per la scelta dell'epoca di vendemmia.

Organizzazione di due o più incontri con Operatori del settore sulla normativa vitivinicola e sulle direttive per i controlli di filiera;

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Tempi di completamento: Progetto pluriennale

Unità organizzativa responsabile: UO della sede periferica di Noto in collaborazione con l'UO Ricerca Viticola, Enologica e del comparto Olivicolo e per le attività relative all'area di pertinenza.

3.10 PROGETTO NEBRODI

Il progetto si prefigge di verificare la vocazionalità di alcuni territori montani dei Nebrodi, nella produzione di uve autoctone ed alloctone per vini da destinare alla spumantizzazione con metodo classico.

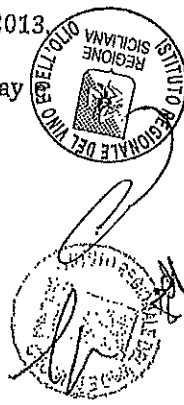
Tempi di completamento: Progetto quinquennale

Risultato atteso: Produzione sperimentale di vini spumanti

Attività del 2014: Produzione di vini base spumante con uve Chardonnay e Catarratto del 2013. Verifica evoluzione spumanti prodotti nel 2012.

Attività per il 2015: Osservazioni di campo e prove di micro vinificazione con uve Chardonnay Catarratto. Avvio processi di spumantizzazione sui vini ottenuti nel 2014.

Unità organizzativa responsabile: UO Ricerca Viticola, Enologica e del comparto Olivicolo



3.11 ATTIVITÀ DI STUDIO SUL MOSCATO BIANCO

Un lavoro sul Moscato bianco, di grande rilevanza nell'areale della Sicilia sud-orientale per la presenza delle D.O. Moscato di Siracusa e Moscato di Noto, è in corso di svolgimento da alcuni anni. L'attività prevede il rilievo dei dati relativi alle epoche fenologiche, alla fertilità delle gemme, alla cinetica di maturazione ed infine la messa a punto di un protocollo di vinificazione idoneo ad ottimizzare il prodotto.

La durata prevista è di quattro anni, a partire dal 2012, ed annualmente verranno ripetute le osservazioni e le vinificazioni su menzionate.

Attività 2015: Vista l'impossibilità di coltivare il campo sperimentale di C/da Madonna Marina, per carenza di fondi, si prevede di continuare il progetto "moscato" effettuando il rilevamento dei dati inerenti le epoche fenologiche, la fertilità delle gemme, e le cinetiche di maturazione presso un'azienda privata ed acquistando dalla stessa l'uva per le prove di vinificazione con costi decisamente più contenuti. I vini ottenuti nella vendemmia 2013 verranno sottoposti ad analisi organolettica ed enochimica.

Tempi di completamento: progetto pluriennale

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: U.O. della Sede periferica di Noto in collaborazione con l'UO Ricerca Viticola, Enologica e del comparto Olivicolo

3.12 ATTIVITÀ SPERIMENTALE DEDICATA ALL'OLIVO ED ALL'OLIO

PROGETTO NOCELLARA DEL BELICE

Il progetto si prefigge di avviare degli studi sperimentali per la verificare la possibilità di forzare la maturazione contemporanea delle olive Nocellara del Belice per la produzione di olive nere da tavola molto richieste sul mercato.

Tempi di completamento: Progetto pluriennale

Attività 2014: raccolta di campioni fogliari per definizione piano di concimazione mirato ai fini della sperimentazione

Attività per il 2015: Analisi dei suoli presso l'azienda in cui faranno le prove

Unità organizzativa responsabile: UO Ricerca Viticola, Enologica e del comparto Olivicolo

3.13 ATTIVITÀ DI LABORATORIO

Le diverse attività, di seguito elencate nello specifico, si concretizzano nell'emissione dei certificati di analisi nei confronti delle utenze esterne rappresentate principalmente da aziende vitivinicole, cantine sociali ed aziende olivicole-olearie

Per le singole successive sottoazioni, ove non diversamente specificato:

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: UO Laboratori - Direzione

3.13.1 RILASCIO ANALISI ENOCHIMICHE SU VINI E OLI (Mappa dei servizi n. 1)

3.13.2 GESTIONE DEI LABORATORI in qualità, manutenzione e taratura delle strumentazioni analitiche, visite ispettive di autocontrollo, continuo miglioramento per soddisfazione clienti. Monitoraggio dei dati analitici delle strumentazioni dei laboratori di Palermo, Marsala, Milazzo e Ispica,



3.13.3 POTENZIAMENTO DELLA RETE DI LABORATORI MULTISITO DELL'IRVO, CON RIFERIMENTO ALLE PROVE CON MATRICE OLIO D'OLIVA

Di rilievo è per l'IRVO l'ampliamento delle prove analitiche riguardanti l'olio d'oliva al fine di supportare l'innovazione e la ricerca, e di fornire ai produttori servizi accreditati per la commercializzazione dei prodotti e la definizione di indicatori di qualità dei prodotti stessi. Già i Laboratori IRVO sono stati accreditati per alcune prove (acidità, numero di perossidi, spettrofotometriche) ma si rende necessario allargare il ventaglio ad altre prove che possono caratterizzare la produzione isolana, mettendo in luce le qualità salienti dal punto di vista alimentare e salutistico di questo prodotto tipico della Dieta Mediterranea.

3.13.4 ACCREDITAMENTO ACCREDIA LABORATORI MULTISITO IRVO

Mantenimento dell'accREDITamento dei Laboratori di Palermo, Marsala Ispica e Milazzo, necessario per le autorizzazioni ministeriali al rilascio della certificazione ufficiale per il settore vitivinicolo, e per quanto riguarda i laboratori di Palermo e Marsala, anche per il settore oleario e partecipazione a circuiti interlaboratorio per assicurazione qualità dei dati analitici forniti ai clienti. (Ring-test)

3.13.5 ANALISI DI CONTROLLO QUALITÀ SULLE PRODUZIONI ENOLOGICHE DI AZIENDE CONVENZIONATE al fine di monitorare i parametri fondamentali dei processi di maturazione delle uve e dei processi fermentativi, con l'ausilio di tecniche quali l'infrarosso
Controllo punti critici di metalli quali piombo, ferro, rame e di tossine (ocratossina A)

3.13.6 ATTIVITÀ DI RICERCA ENOCHIMICA con il coinvolgimento delle aziende vitivinicole e università siciliane interessate alle problematiche. Assistenza e consulenza enochimica. (Mappa dei servizi n.7)

3.13.7 CAMPIONAMENTO DEI PRODOTTI DESTINATI A CERTIFICAZIONE UFFICIALE O A CONCORSI ENOLOGICI (Mappa dei servizi n. 3)

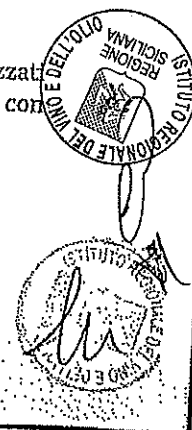
3.13.8 CONTROLLO DELLE STAZIONI RIFRATTOMETRICHE DELLE DITTE E CANTINE SOCIALI. (Mappa dei servizi n. 5)

3.13.9 CERTIFICAZIONE DEI VINI A DOC MALTESI
rinnovo convenzione annuale per il 2015 per la certificazione dei vini a DOC dello stato di Malta.

3.13.10 ANALISI DEI VINI PER LA SANTA MESSA
con nota del 16 novembre 2011 la Diocesi di Mazara del Vallo ha comunicato che per un periodo di 5 anni si avvarrà dei servizi dei Laboratori IRVO di Marsala per l'analisi chimico-fisica ed organolettica dei Vini per la Santa Messa.

3.13.11 ANALISI DI QUALITÀ SU VINI E OLI DESTINATI AD EVENTI FIERISTICI
controlli di qualità su vini e oli destinati ad eventi fieristici nazionali ed internazionali organizzati dall'Ente per garantire la presenza di prodotti idonei e di qualità. Questa attività viene espletata con l'ausilio di analisi all'infrarosso (WINESCANN) e di sedute di degustazione.

3.13.12 ATTIVITÀ CENTRO TEST ELISA



realizzazione di test immunoenzimatici presso lo sportello tecnico IRVO di Canicattì (Test ELISA in vitivinicoltura)

3.14 ULTERIORI ATTIVITÀ

3.14.1 STUDIO DEL NERO D'AVOLA IN DIVERSI AREALI DEL TERRITORIO DELLE D.O.P. "ELORO" E "NOTO".

Nel corso degli anni precedenti, sui vigneti già individuati, sono proseguite le osservazioni in campo. Sulle n. 15 piante selezionate, suddivise in cinque parcelle da n.3 viti ciascuna, sono state rilevate la fertilità delle gemme, le epoche fenologiche e la cinetica di maturazione (pH, acidità totale, grado Babbò e rifrattometrico). L'uva è stata raccolta per parcella, ed è stato determinato il numero dei grappoli ed il peso medio dei grappoli per pianta e la produzione. Sono state fatte diverse fotografie sull'accrescimento dei grappoli e sulle foglie. Non è stato possibile effettuare la vinificazione delle uve e l'analisi dei terreni per mancanza di fondi.

Attività 2015: Proseguiranno le osservazioni sulle fasi fenologiche, sulle caratteristiche dei grappoli (corredate da materiale fotografico), sulla fertilità delle gemme e sulla cinetica di maturazione. Si pensa, infine, di reperire i fondi per effettuare le microvinificazioni presso la cantina "Dalmasso" di Marsala e le analisi del terreno. Si prenderà, inoltre, nota del quaderno di campagna relativo alle operazioni colturali ed agli interventi fitosanitari effettuati.

Unità organizzativa responsabile: UO della sede periferica di Noto in collaborazione con l'UO Ricerca Viticola, Enologica e del comparto Olivicolo e per le attività relative all'area di pertinenza.

3.14.2 COLLABORAZIONE CON UNIVERSITÀ ED ENTI

L'attività si riferisce a collaborazioni con Università Italiane ed altri Enti per l'attivazione e l'avvio di collaborazioni su progetti di ricerca inerenti la valorizzazione delle varietà di vite coltivate in Sicilia e per lo studio sulle cultivars di olivo e sugli oli siciliani.

Tempi di completamento: progetto pluriennale

Attività 2014: microvinificazioni relative al progetto "Calibale" ed inerenti 18 prove di utilizzo di una macchina calibratrice separatrice di acini in collaborazione con l'Università di Palermo.

Attività per il 2015: completamento delle attività inerenti il progetto "Calibale"

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: UO Ricerca Viticola, Enologica e del comparto Olivicolo con la collaborazione di Area Tecnico-scientifica, U.O. Trasferimento dell'innovazione e sostenibilità in agricoltura e U.O. Laboratori.

3.14.3 PROGETTO VINI STILE ANFORA

Il progetto è stato avviato come sperimentazione enologica nel 2012 utilizzando vitigni quali il grillo, il nero d'avola e il Cabernet Sauvignon.

Il progetto si prefigge di verificare le potenzialità delle uve di vitigni autoctoni in vinificazioni che riproducono condizioni della classica vinificazione in anfora.

Prove di degustazione, effettuate prima della conservazione dei vini prodotti, hanno evidenziato peculiarità interessanti. Pertanto si intende, sulla base delle analisi che verranno effettuate all'apertura dei silos, ripetere in triplo le future vinificazioni al fine di poter fornire un contributo di carattere scientifico alle aziende. A ciò seguirà anche la comunicazione dei dati ottenuti in occasione di convegni di settore.



Attività 2015: analisi dei vini vinificati nel 2014 al fine di poter fornire un contributo di carattere scientifico.

Unità organizzativa responsabile: UO Laboratori con la collaborazione di Area tecnico-scientifica -- UO Ricerca Viticola, Enologica e del comparto Olivicolo

3.14.4 PROGETTO SPUMANTI

Il progetto si prefigge di continuare le collaborazioni con alcune aziende siciliane al fine di verificare la potenzialità delle varietà autoctone e di alcune zone viticole per la produzione di vini spumanti con metodo classico.

Tempi di completamento: Progetto pluriennale

Risultato atteso: Produzione sperimentale di vini spumanti per fornire indicazioni tecniche alle aziende.

Attività 2014: Spumantizzazione di vini base di un'azienda vitivinicola di Menfi. Analisi e degustazioni sui vini spumanti prodotti con metodo classico nel 2012 con uve Frappato provenienti dall'areale di Caltagirone (CT).

Attività per il 2015: Proseguimento delle osservazioni sui vini spumantizzati nelle annate precedenti per la verifica della loro evoluzione

Unità organizzativa responsabile: UO Ricerca Viticola, Enologica e del comparto Olivicolo con la collaborazione dell'UO Laboratori

4 CONTROLLO DEI VINI E OLI DOP E IGP SICILIANI E CERTIFICAZIONE DEI VINI DOP SICILIANI. SUPPORTO E CONSULENZA ALLE ISTITUZIONI

Obiettivo di riferimento: n. 4 "Tracciabilità dei prodotti agroalimentari Born in Sicily. Implementazione del sistema di controllo e certificazione delle produzioni vitivinicole siciliane DOP e IGP, quale autorità pubblica di controllo designata dal MIPAAF ai sensi dell'art. 13 del Dlgs 8 aprile 2010, n. 61 e, avvio del sistema di controllo delle produzioni olivicole-olearie in attuazione della L.R n° 25/11- Azioni di supporto e consulenza alle istituzioni competenti in materia di politiche comunitarie, nazionali e regionali per la viticoltura e l'enologia, l'olivicultura e l'elaiotecnica".

Grado di priorità: alto

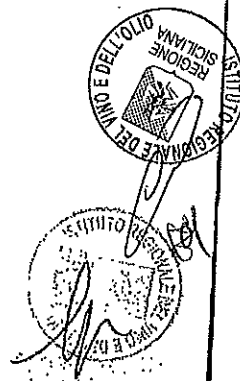
Risorse finanziarie assegnate:

Capitoli di bilancio: U000233 e U000070, per complessivi € 420.000 circa.

Indicatore: considerata da difficile misurabilità ed univocità di un eventuale indicatore quantitativo relativo all'obiettivo, si individua un indicatore di tipo binario (SI/NO) con risultato atteso: SI

AZIONI

4.1 CONTROLLO VINI DOP E IGP REGIONE SICILIANA EX DLGS 61/2010



Attività: controllo della produzione dei Vini a Denominazione di Origine Protetta DOP ed Indicazione Geografica Protetta IGP mediante utilizzazione del sistema informativo IRVO relativo al sistema dei controlli e del portale del SIAN.

Svolgimento delle verifiche ispettive annuali

Eventuali analisi di laboratorio.

Risultato atteso: gestione documentale dei controlli dei vini DOP/IGP, attraverso le dichiarazioni di produzione uve e vini ed i fascicoli aziendali, attraverso tutte le comunicazioni effettuate tramite portale da parte delle aziende (declassamenti, tagli, assemblaggi, vendite, imbottigliamenti, ecc,) nonché gestione delle non conformità rilevate in fase di controllo documentale ed in fase di visita ispettiva presso gli operatori. Redazione di n. 1.200 visite ispettive.

Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio

Unità organizzativa responsabile: U.O. Organismo di controllo e Certificazione in collaborazione con Area Tecnico Scientifica e U.O. laboratori- Direzione

4.2 CERTIFICAZIONE VINI DOP REGIONE SICILIANA EX DLGS 61/2010

Attività: rilascio delle certificazioni di idoneità dei vini DOP su richiesta dei produttori, mediante utilizzo del sistema informativo IRVO relativo al sistema dei controlli

Risultato atteso: gestione attività relative alla certificazione dei vini DOP con rilascio attestazione di idoneità nei termini di legge. (Tempi medi previsti: 16 giorni). Rilascio n. 1.000 certificati di idoneità.

Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio

Unità organizzativa responsabile: U.O. Organismo di Controllo e Certificazione in collaborazione con Area Tecnico Scientifica, e U.O. Laboratori.

4.3 CONTROLLO E CERTIFICAZIONE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA I.G.P. SICILIA

Dopo il riconoscimento della I.G.P. Sicilia per l'olio di oliva extravergine prodotto nella nostra Regione che prevede l'IRVO quale Organismo di Controllo, attivazione di tutte le procedure per l'ottenimento dell'Autorizzazione necessaria da parte del MIPAAF e delle procedure previste nel Piano dei Controlli al fine di certificare come I.G.P. Sicilia le produzioni degli operatori che aderiranno al sistema di controlli messo in atto dall'IRVO

Attività: rilascio delle certificazioni di conformità dell'olio e attività di controllo sulla filiera

Risultato atteso: gestione attività relative alla certificazione e controllo termini previsti dal piano dei controlli

Tempi di completamento: coincidente con l'esercizio

Unità organizzativa responsabile: U O Osservatorio vitivinicolo regionale

4.4 COLLABORAZIONE CON IL MIPAF E CON L'ASSESSORATO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA, DELLO SVILUPPO RURALE E DELLA PESCA MEDITERRANEA

Attività: Studio di schemi di regolamento e di decreti ministeriali ed attuativi inviati dal Ministero con richiesta di osservazioni in merito, elaborazioni di osservazioni in merito a proposte legislative, partecipazione a riunioni presso il Ministero. Trasmissione di informazioni, osservazioni su proposte legislative ed attuative nonché pareri tecnici su proposte di disciplinari per il riconoscimento o modifiche delle DOP e IGP

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Tempi di completamento: fine esercizio

Unità organizzativa responsabile: U O Osservatorio vitivinicolo regionale



4.5 COLLABORAZIONE CON CONSORZI DI TUTELA E COMITATI PROMOTORI SU PROPOSTE DI DISCIPLINARE PER IL RICONOSCIMENTO O MODIFICHE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE.

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Tempi di completamento: fine esercizio

Unità organizzativa responsabile: U.O. Osservatorio vitivinicolo regionale (di concerto con l'UO Ricerca viticola ed Enologica)

5 VALORIZZAZIONE ENOGASTRONOMICA DEI TERRITORI DI SICILIA; VENDITA DIRETTA, ENOTURISMO E CULTURA WINE IN MODERATION

Obiettivo di riferimento: n.5 "Realizzazione di interventi finalizzati alla valorizzazione enogastronomica e culturale dei territori di Sicilia che favoriscano la vendita diretta, l'enoturismo e la formazione di una cultura Wine in Moderation secondo le strategie formulate dall'Unione Europea e la promozione della Dieta Mediterranea quale Patrimonio Immateriale dell'Umanità riconosciuta dall'UNESCO".

Grado di priorità: alto

Risorse finanziarie assegnate:

Capitolo di bilancio: U000110 per complessivi € 10.000 circa.

Indicatore: considerata da difficile misurabilità ed univocità di un eventuale indicatore quantitativo relativo all'obiettivo, si individua un indicatore di tipo binario (SI/NO) con risultato atteso: SI

AZIONI

5.1 PROGETTO "DALLA CULTURA DEL TERRITORIO AL TURISMO ENOGASTRONOMICO."

finanziato nell'ambito delle Azioni Programma Quadro Fondi PAS Turismo;

Allo stato dell'arte il Progetto è parte di una convenzione che ne regola compiti ed obiettivi all'interno di un'apposita convenzione con scadenza 31 dicembre del 2013. Con nota 12295 l'IRVOS ha chiesto all'Assessorato Regionale Turismo Sport e Spettacolo, di prolungare la convenzione, a parità di risorse. La risorsa di riferimento è pari ad euro 200.000 impegnati sul capitolo 110 dell'IRVOS, dei quali risultano già spesi ed in pagamento euro 133.792,96. E' contestualmente prevista una rimodulazione del progetto stesso in quanto a dire del team di lavoro composto da MISE, IRVOS e Federazione, come documentato in numerosi verbali il processo di start up per la realizzazione di itinerari enoturistici secondo gli standard del prodotto turistico incontra delle criticità che hanno necessariamente modificato i tempi e le modalità di attuazione del progetto stesso.

Attività già svolte:

1. definizione del prodotto enoturistico; individuare negli ambiti di pertinenza del progetto di Trapani e Catania (Etna) un campione dell'offerta rappresentativo che coinvolga nel sistema della ricettività, cantine, ospitalità alberghiera ed extralberghiera, ristoranti, trattorie, locande, prodotti IGP e DOP, enoteche, artigianato, Beni paesaggistici e culturali. Integrazione del rilevamento con le strade del vino. Si è provveduto a definire un questionario da inserire nel blog www.siciliaenoturismo.it da far compilare ai produttori per monitorare i servizi di accoglienza che ciascuno eroga in azienda a chi visita la cantina. In funzione di ciò sono state svolte riunioni con i produttori: Caruso & Minini, Tenute



[Handwritten signature]

Rapitalà, Baglio Oro, Ceuso, Possente Vini, Tenute Gorghi Tondi, Cantine Giglio - Villa Altair, Cantine Ajello, Fazio - Casa vinicola in Erice, Enologica Cassarà, Cantine Mothia s.r.l., BioViola Azienda Agricola Biologica, Gigliotto tenute, Tenuta Scillo di Vallè Galfinà, Cantine Nicosia, Vivera, Alice, Bonaccorsi, Cottanera. Si è inoltre condiviso con le aziende un questionario da somministrare ai visitatori dell'info point di Trapani, al fine di analizzare la domanda. Georeferenziazione di tutte le aziende coinvolte nel progetto e di tutti gli attrattori di varia natura considerati negli ambiti territoriali oggetto del progetto. Si è tenuto presso l'IRVOS un seminario finalizzato alla realizzazione di un itinerario turistico che descrivesse "Territorio, Storia e Vino" attraverso interventi dei tecnici dell'IRVOS dell'Area Tecnica.

Si è proceduto ad un'elaborata analisi delle risorse territoriali su base GIS, ad una revisione delle cartine riferite nella preesistente cartina dei territori dei vini di Sicilia ad un restyling della stessa.

2. comunicazione: Le informazioni rilevate al precedente punto serviranno ad integrare i dati dell'Osservatorio Regionale dell'Assessorato Turismo. Per elaborare al meglio i contenuti della comunicazione mirata ed integrata con le pratiche gestionali legate allo sviluppo di itinerari turistici collegati alle risorse enogastronomiche, di concerto con i produttori interessati al progetto, si sono incontrati i rappresentanti dell'Ente Turismo Alba Bra Langhe & Roero.

Si è proceduto ad un'ampia diffusione anche a mezzo internet della cartina sui territori dei vini di Sicilia dove sono state integrate informazioni relative ai beni culturali e alle risorse alimentari dell'intera isola.

Si è avviata una pagina facebook Sicilia Territorio Vini e Sapori sulla quale sono state veicolate informazioni sulle attività di intrattenimento ed animazione nelle aree di maggior interesse enoturistico sull'intero territorio regionale. Tale pagina conta oggi circa 300 iscrizioni ed una partecipazione abbastanza vivace.

3. marketing: Realizzazione di un Festival sulla vendemmia con laboratori del gusto ed intrattenimenti artistici con significativa partecipazione di turisti internazionali, BBC, Repubblica che ha dedicato un'intera pagina all'evento, Giornale di Sicilia, Cronache di Gusto e numerosi richiami su internet. Si sono svolte azioni conoscitive anche con visite in loco per affrontare le criticità che in molti casi non hanno reso possibile l'apertura al pubblico delle Enotecche Regionale a finanziamento regionale ed europeo individuate in fase progettuale come punto centrale per la realizzazione di attività oltre che per la formazione, elemento quanto mai necessario e per la conduzione di attività di marketing anche in diretto riferimento ai T.O.

3. l'azione ha previsto l'orientamento dell'impiego delle risorse di cui al progetto APQ e fondi PSR GAL verso la crescita del sistema dell'offerta enoturistica, attraverso la partecipazione e l'organizzazione di incontri e riunioni e la produzione di protocolli disciplinari di riferimento al corretto impiego delle risorse finanziarie disponibili nei progetti. A seguito della presenza nelle riunioni ed incontri presso l'Assessorato regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea è stato riconosciuto un titolo preferenziale nei bandi europei, alle strutture aderenti alle Strade del Vino. Anche nella nuova programmazione del PSR 2013-2020 si è tenuto conto delle segnalazioni di questa UO incrementando i fondi previsti allo sviluppo delle attività di accoglienza enoturistica, in particolare è stato poi potenziato l'intervento in direzione dello sviluppo delle reti wireless periferiche, la cui necessità è stata posta tra gli elementi strutturali principali dello sviluppo attraverso varie forme di comunicazione cartacea ed internet, nonché contatti diretti con il Dr. Gaetano Cimò figura di riferimento tecnico per la programmazione dei fondi UE.

Attività 2015

-Proseguimento attività rendicontazione per euro 123.430,97 nei confronti della Segreteria Tecnica del progetto APQ Intervento 5 New. Dalla cultura del territorio al turismo enogastronomico. Revisione dei criteri di progettazione delle restanti somme fino alla concorrenza di euro 200.000.

Caricamento su sistema Caronte delle fatture relative al progetto.

-realizzazione di un archivio fotografico in relazione ai territori del vino e dell'olio

-collaborazione per la realizzazione di un tour televisivo a cura di Red Door Television, società inglese specialista nella produzione di redazionali televisivi, con l'obiettivo di promuovere la Sicilia enogastronomica nel mercato inglese. Questa attività si svolgerà in collaborazione con la SOPAT di Alcamo.



- presentazione di due proposte progettuali all'Assessorato Turismo, la prima sull'ipotesi di creazione di un itinerario turistico religioso che tenga conto della centralità del vino nella Val di Mazara e della sua importanza nell'antropologia del territorio, tale da averne influenzato l'economia ed il tessuto valoriale religioso attorno al quale si è sviluppata la famiglia agricola. Nel progetto verrà coinvolta la cantina Pellegrino che è tra i più grossi produttori di vino per uso sacro in Italia.
 - Con la seconda proposta si vorrà invece realizzare un evento su vino e olio con il coinvolgimento delle principali strutture alberghiere cittadine, che in corrispondenza di un periodo di vacanza potranno accrescere l'offerta di ospitalità con la possibilità per i clienti di partecipare ad un evento che sarà unico in Sicilia, e di grande effetto mediatico, rivolto prevalentemente ad un pubblico giovanile e di media età compreso nel target di chi sceglie vacanze brevi ma ricche di contenuti.
 - proposta e realizzazione di un protocollo d'intesa con Assovin, UNESCO, Federazione Strade del Vino di Sicilia, per l'esercizio di azioni comuni, finalizzate alla promozione del turismo enogastronomico in Sicilia, anche in riferimento a progetti comuni da presentare nell'ambito del FESR e FEASR programmazione 2014-2020.
 - aggiornamento cartina su Vini e Territori di Sicilia già in precedenza prodotta dall'IRVO.
 - Richiesta di partecipazione alla cabina di regia FESR.
 - aggiornamento ed implementazione dati territoriali su Open GIS di caratterizzazione delle strutture che compongono l'offerta enoturistica regionale con interpolazione di dati riguardanti la geografia e l'antropizzazione dei territori, con particolare riguardo ai territori dove insistono aziende tecnologicamente avanzate dal punto di vista della salvaguardia dell'ambiente anche mediante l'uso di nuove forme di energia green e delle fattorie didattiche. Territori che si sono qualificati per l'uso delle denominazioni d'origine, riconoscimenti come slow food o altro, e che comunque possono rappresentare delle case history per altre zone meno evolute dal punto di vista economico e culturale.
 - azioni di supporto all'attività fieristica.
 - Attività di tutoraggio in stage formativo UET -Dott.ssa Enza Scaglione- in enoturismo presso diverse strutture della provincia di Trapani con lo scopo di creare una presentazione d'itinerario in italiano-inglese che tenga conto dei principali attrattori enogastronomici quali il vino, l'olio, la pasta.
 - Implementazione ed aggiornamento dati su WEB GIS IRVO.
 - collaborazione e partecipazione ad incontri universitari sul tema di un sempre maggiore avvicinamento della ricerca e dei giovani al mondo reale della produzione, confezionamento e marketing.
 - diffusione della cultura del Wine in Moderation - Art de Vivre secondo uno stile di vita legato al benessere e alla Dieta Mediterranea, favorendo un approccio culturale con il mondo del vino e della ruralità come contenitori di valori più che di prodotti. Collegamento con la storia e le tradizioni antiche anche attraverso la visita ai centri archeologici e museali. Affiancamento al progetto Magon e alle strutture imprenditoriali coinvolte nel progetto mediterraneo.
 - interventi editoriali nel contesto delle azioni promo condotte a qualsiasi livello dalla Regione Siciliana e dalle testate giornalistiche online.
 - partecipazione in qualità di componenti giuria al Festival Internazionale cinematografico dei SORSI CORTI con un premio IRVO al film che maggiormente valorizzi gli aspetti etico culturali legati al mondo della produzione e del consumo consapevole del vino.
- Tempi di completamento: Progetto pluriennale avviato nel 2010
- Risultato atteso: Promozione dell'offerta enoturistica siciliana qualificata
- Unità organizzativa responsabile: U.O. Enoturismo, sviluppo rurale e formazione del capitale umano

5.2 ADESIONE AL DISTRETTO TURISTICO TEMATICO "VINI & SAPORI DI SICILIA"

Collaborazione con il distretto

Risultato atteso 2015: coincidente con le attività

Unità organizzativa responsabile: Direzione, U.O. Enoturismo, sviluppo rurale e formazione del capitale umano



6 DIVULGAZIONE E FORMAZIONE

Obiettivo di riferimento: n. 6 "Realizzazione di interventi di divulgazione e formazione continua delle imprese raccordata alle strategie di sviluppo aziendale e interventi volti a favorire il trasferimento di conoscenze e azioni orientate alla progettualità innovativa e allo sviluppo organizzativo nelle imprese"

Grado di priorità: alto

Risorse finanziarie assegnate:

Capitoli di bilancio: U000096 e U000080 per complessivi € 22.000 circa.

Indicatore: considerata da difficile misurabilità ed univocità di un eventuale indicatore quantitativo relativo all'obiettivo, si individua un indicatore di tipo binario (SI/NO) con risultato atteso: SI

AZIONI

6.1 STAGE E TIROCINI FORMATIVI

6.1.1 STAGE E TIROCINI FORMATIVI PER STUDENTI E GIOVANI LAUREATI.

L'attività si riferisce a collaborazioni con Università italiane ed altri Enti ai fini dello svolgimento di stage e tirocini formativi di studenti e giovani laureati presso la Cantina sperimentale Dalmasso, le Sedi ed i Laboratori dell'Istituto

Tempi di completamento: progetto pluriennale

Attività 2015: collaborazione didattica con le Università convenzionate con l'IRVO per la realizzazione di tirocini formativi curriculari; tirocini formativi di n. 5 studenti dell'Università di Palermo; attività di correlatore per un laureando in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Milano.

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: UO Ricerca Viticola, Enologica e del comparto Olivicolo con la collaborazione di Area Tecnico-scientifica, U.O. Biotecnologie, U.O. Trasferimento dell'innovazione e sostenibilità in agricoltura e U.O. Laboratori.

6.1.2 ATTIVITÀ DI FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO A PERSONALE TECNICO DELLE AZIENDE SULLE METODOLOGIE DI ANALISI ENOLOGICHE;

Unità organizzativa responsabile: U.O. Laboratori.

6.1.3 FORMAZIONE RIVOLTA AI TECNICI ED AGLI OPERATORI DELLA FILIERA VITIVINICOLA PER L'UTILIZZO DEL SIT E SULLE PROBLEMATICHE FITOSANITARIE

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: U.O. Trasferimento dell'innovazione e sostenibilità in agricoltura.

6.1.4 CORSI DI FORMAZIONE DEDICATI ALL'OLIO

Risultato atteso: coincidente con l'attività

Unità organizzativa responsabile: Direzione




6.2 PROGETTO VERBUMCAUDO "BANCA DEL GERMOPLASMA VITICOLO SICILIANO"

Presso il feudo "Verbumcaudo", bene confiscato alla mafia, passato al demanio della Regione ed attualmente affidato al Consorzio "Sviluppo e legalità", l'IRVO ha impiantato, su 5 dei 150 ettari disponibili, la "Banca del germoplasma viticolo siciliano", a disposizione di produttori ed esperti che vorranno conoscere e studiare tutti i tipi di vitigni autoctoni siciliani. Nel vigneto sono presenti più di trenta vitigni autoctoni siciliani, bianchi e neri. Il terreno si trova ad una buona quota collinare, nel territorio del comune di Polizzi Generosa (PA); gli studi che si effettueranno nei prossimi anni permetteranno di verificare le risposte qualitative di questi vitigni anche in territori che si trovano ad una certa altitudine, permettendo di dare così indicazioni anche alle aziende direttamente interessate.

Risultato atteso: realizzazione della "Banca della Vite Siciliana"

Attività 2015: gestione del vigneto impiantato nel 2014.

Unità organizzativa responsabile: Direzione in collaborazione con Area tecnico-scientifica e U.O. Ricerca Viticola, Enologica e del comparto Olivicolo


IL DIRETTORE GENERALE
Dott. Lucio G. Monte

*comp. la 1/3 fasc. 1/2
comp. questa*

10/01/2015

IL PRESENTE DOCUMENTO
E' COPIA CONFORME ALL'ORIGINALI

