



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

# *Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali*

Piacenza e Cremona



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

# Piacenza e Cremona nel cuore dell'agro-alimentare italiano





## L'alimento: “from farm to fork”

La produzione primaria: ortofrutta, allevamento animali da carne e da latte  
La trasformazione in alimenti: produzione, controllo, ricerca e sviluppo

- Biotecnologie
- Sicurezza alimentare
- OGM
- Sostenibilità

- Mercato agro-alimentare
- Costi di produzione
- Marketing
- Territorialità



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

# UN ATENEIO INTERNAZIONALE

La **dimensione internazionale** dell'Università Cattolica si articola su **3 livelli**: la ricerca, i progetti di mobilità studentesca e i programmi di formazione e sviluppo.



**Outgoing students, studenti in uscita con programmi internazionali a.a.2010/11**

DESTINAZIONE	PER STUDIO	PER STAGE	TOTALE: 1.585
EUROPA	726	99	825
RESTO DEL MONDO	618	142	760

**Incoming students, studenti accolti con programmi internazionali a.a. 2010/11**

PROVENIENZA	TOTALE: 935
EUROPA	389
RESTO DEL MONDO	546



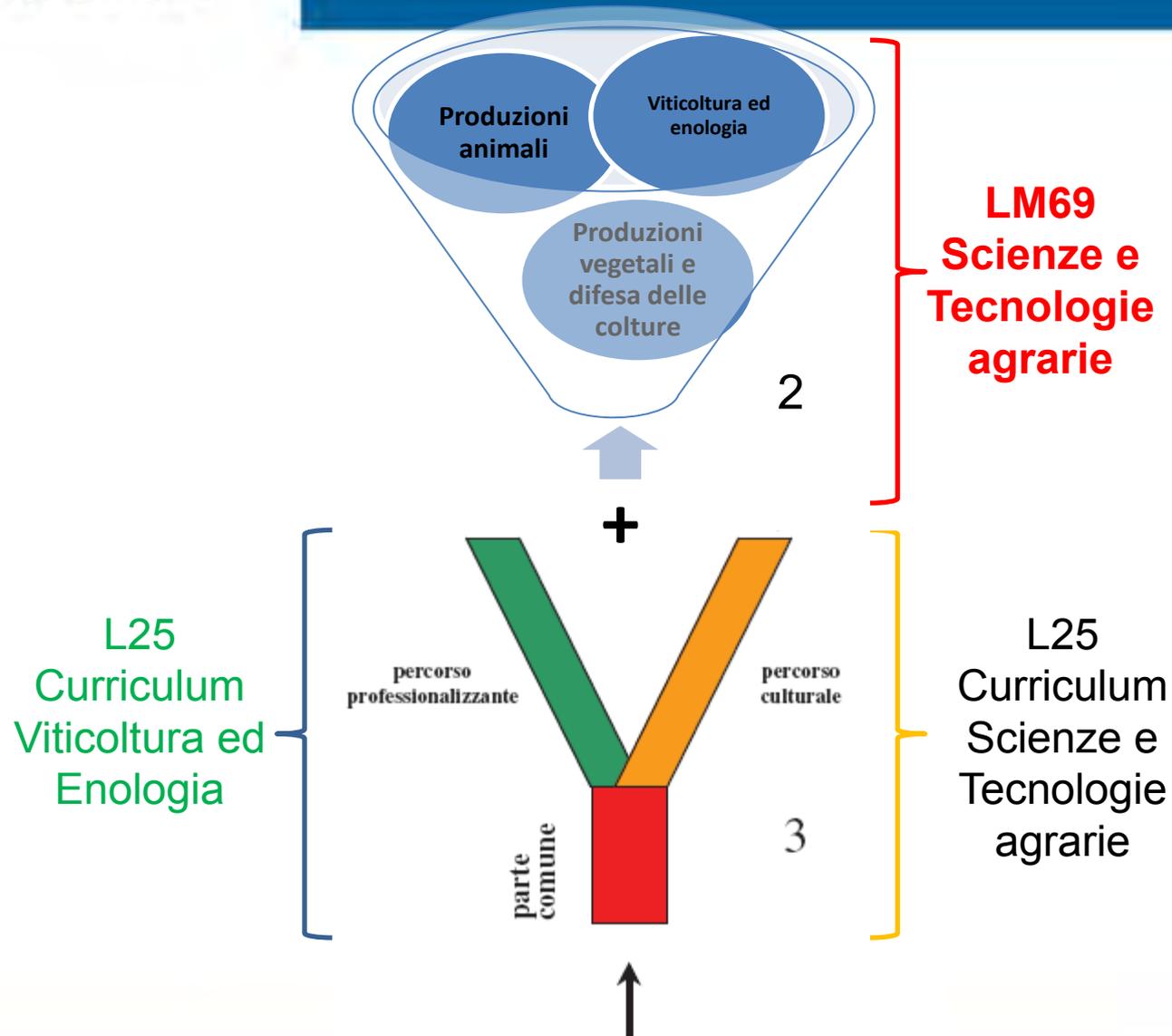
Studenti stranieri immatricolati nel 2010/11 alle Facoltà della Cattolica: **187**

Università straniere nei 5 continenti coinvolte in programmi di mobilità accademica: **circa 600**



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

# Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie agrarie L25 + LM69





UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

# Le lauree triennali

## Scienze e Tecnologie Agrarie (3 anni, 20 esami, a Piacenza)

- **Curriculum Scienze e Tecnologie agrarie:** fornisce solide conoscenze di base e competenze operative e di laboratorio ed un facile adeguamento ai diversi tipi di professionalità in agricoltura; consente l'accesso diretto alla laurea magistrale.
- **Curriculum Viticoltura ed Enologia:** prepara laureati con competenze scientifiche e tecniche in grado di operare in tutta la filiera produttiva del settore viti-vinicolo. Abilita alla professione di enologo.





UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

# Le lauree triennali

## Scienze e Tecnologie Alimentari (3 anni, 20 esami, a Piacenza e Cremona)

- **Curriculum Scienze e Tecnologie alimentari:** fornisce solide conoscenze di base e competenze operative per un facile adeguamento ai diversi tipi di professionalità della filiera produttiva degli alimenti. Consente l'accesso diretto alla laurea magistrale
- **Curriculum Viticoltura ed Enologia:** prepara laureati con competenze scientifiche e tecniche in grado di operare in tutta la filiera produttiva del settore viti-vinicolo. Abilita alla professione di enologo



# *Gutturnio*

<b>Tipologia</b>	vivace
<b>Vitigno</b>	60% barbera, 40% bonarda
<b>Colore</b>	rosso rubino
<b>Profumo</b>	vinoso e piacevolmente fruttato
<b>Sapore</b>	asciutto, pulito e morbido
<b>Metodo di lavorazione</b>	vinificato in metodo tradizionale con macerazione che varia dai 5 ai 7 giorni
<b>Gradazione alcolica</b>	variabile tra i 13 e i 13,5 gradi
<b>Abbinamenti consigliati</b>	salumi e primi piatti, particolarmente indicato con i tradizionali tortelli di ricotta con la coda
<b>Temperatura di servizio</b>	temperature di cantina tra 15° e 17° C





**IL VINO E' UNA COSA MERAVIGLIOSAMENTE APPROPRIATA ALL'UOMO,  
SIA IN SALUTE CHE IN MALATTIA, PURCHE' ASSUNTO NELLA GIUSTA  
DOSE E SECONDO LA COSTITUZIONE INDIVIDUALE**

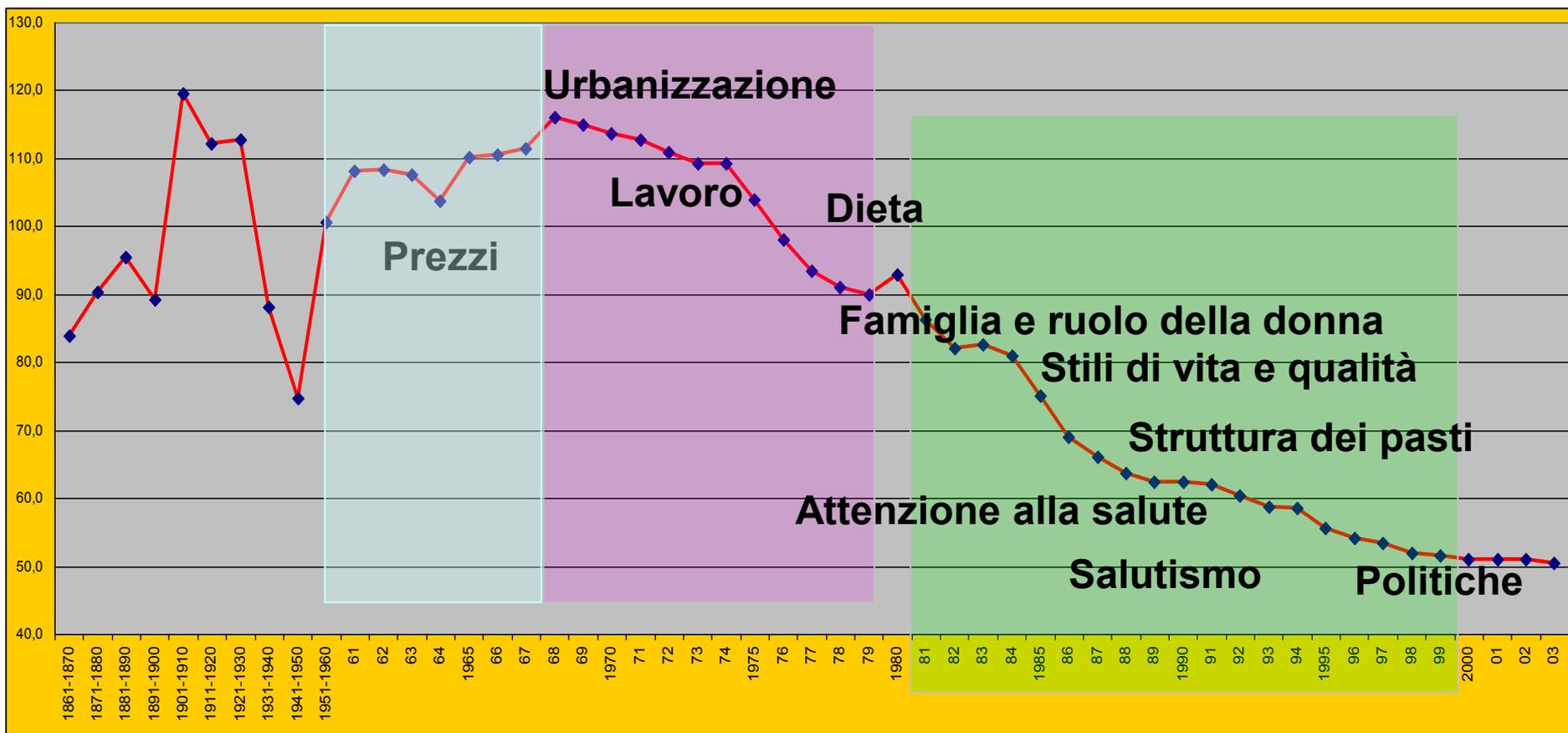
*IPPOCRATE*

incidenti  
stradali

Consumo di alcool tra i giovani: moda o cultura?

## Cambiamenti

## Risultati





*Consumo di alcool tra i giovani: moda o cultura?*

**Cambiamenti**

**Consumo di alcool procapite in Italia**

Che cosa ha causato questa drastica riduzione dei consumi di alcool (in particolare di vino) in Italia negli ultimi trent'anni, in assenza di politiche specifiche sull'alcol?

# Il vino

Secondo le normative CE, si definisce vino "...il prodotto ottenuto esclusivamente dalla fermentazione totale o parziale degli zuccheri contenuti nelle uve fresche pigiate o non, o di mosti di uve, che si trasformano in alcole attraverso la cosiddetta fermentazione alcolica..."

Il vino è senza dubbio uno dei prodotti alimentari di maggior valore sotto molti punti di vista. Innanzitutto è legato alla **tradizione**: in tutto il mondo, esso è il simbolo dell'Italia, che è stata sempre riconosciuta come terra di elezione per la vite, basti pensare al termine Enotria (terra del vino) con cui era nota in epoca greca. Dal punto di vista **commerciale** esso rappresenta un settore in cui convergono grandi interessi e grandi investimenti. Poi è un alimento che negli ultimi anni ha visto crescere vertiginosamente le **produzioni ad alta qualità**, anche dal punto di vista della sicurezza. Infine, presenta aspetti molto interessanti anche dal punto di vista **nutrizionale** (considerandone un'assunzione moderata) per via delle sostanze *nobili* che contiene, come i polifenoli, il resveratrolo e i composti aromatici



I **vini da meditazione** potremmo catalogarli come vini da dessert (come ad es: Passito di Pantelleria, Vini Santi) ma anche in questo caso la definizione non è esauriente! Dunque..

I vini da meditazione sono dei vini che si distinguono dai vini “da pasto” e di lungo invecchiamento (Barolo, Brunello di Montalcino). **Si tratta di una tipologia di vini difficilmente accostabile a un determinato piatto poichè si presentano gradevoli da sé, grazie ai forti sapori e ai profumi che emanano. Sono dei vini, quindi, che vanno gustati da soli, in estremo relax, sorseggiandoli con calma e assaporandoli lentamente.**

# L'etichetta di un vino



In questa figura è riportata l'etichetta di un vino di classe V.Q.P.R.D. In rosso sono riportate le indicazioni *obbligatorie*, in nero quelle *facoltative*

1. Nome della regione determinata
  2. Dicitura speciale (D.O.C. o D.O.C.G.)
  3. Nome dell'imbottigliatore
  4. Sede dell'imbottigliatore
  5. Stato di appartenenza (se esportato)
  6. Volume nominale
  7. Titolo alcolimetrico effettivo
  8. Indicazioni ecologiche
  9. Lotto
- C. Titolo alcolimetrico totale
- G. Sottozona
- H. Distinzioni
- L. Annata di raccolta delle uve
- O. Menzione vigna
- Q. Menzioni complementari (es. *Riserva, superiore, classico, ecc.*)
- S. Tipo di elaborazione (es. *Passito, vino novello, ecc.*)

# L'alcol cosa combina?



**Prima:** L'alcol deprime il sistema nervoso centrale, anche se provoca euforia, disinibizione, perdita dell'auto...controllo!!...

**Poi:** L'individuo diventa malinconico, depresso...

## ***Intossicazione acuta!!!***

E' la classica sbornia, conseguenza di un uso episodico ed eccessivo di bevande alcoliche

Dura al massimo 12 ore anche a seconda del tipo di bevanda, della rapidità di assunzione, dei cibi ingeriti...



# Effetti dose dipendenti

QUANTITA'

ALCOLEMIA

EFFETTI

BIRRA



0,25g/l

**DISINIBIZIONE  
ECCITAZIONE**

La persona appare più espansiva e disinibita: un senso di benessere la rende più euforica e iperattiva. L'autocontrollo

VINO



Super  
alcolico



tende a diminuire e produce loquacità e riduzione della critica e del giudizio. L'umore cambia spesso tanto da oscillare rapidamente dall'espansività alla tristezza fino all'aggressività. Attenzione, tempi di reazione e memoria sono alterati.



0,50g/l

**IMPACCIO  
MOTORIO  
INCOERENZA  
LOGICA**

Continuando a bere alcol, i movimenti diventano sempre più impacciati e scoordinati, la persona cammina a zig-zag e corre il rischio di inciampare e cadere. In questa fase di solito si è portati a parlare, molto ma il filo logico perde di coerenza. L'attenzione è

scarsa e i tempi di reazione sono molto rallentati. Anche la vista e l'udito ne risentono.

Da  
1,0g/l



**DISTURBI  
DELL'EQUILIBRIO  
E DELLA  
MARCIA  
CONFUSIONE  
MENTALE  
TORPORE**

Continuare a bere diventa pericoloso. Se si assumono ulteriori quantità di alcol possono comparire nausea, vomito e vertigini, la visione è alterata, mentre risultano accelerati il battito del cuore e la frequenza del respiro. La persona appare rossa, accaldata, sudata, ansimante.

A  
2,5g/l



Birra

Un fiasco di  
vino



Una bottiglia  
di SUPERALCOLICO

4,0g/l

**COMA**

Si corre il rischio, infine, di cadere in un sonno profondo che può arrivare fino al coma.



**Birra**

Bicchiere 330 ml

4,5°

*oppure*



**Vino**

Bicchiere 125 ml

12°

*oppure*



**Aperitivo**

Bicchiere 80 ml

18°

*oppure*



**Super alcolico**

Bicchiere 40 ml

36°

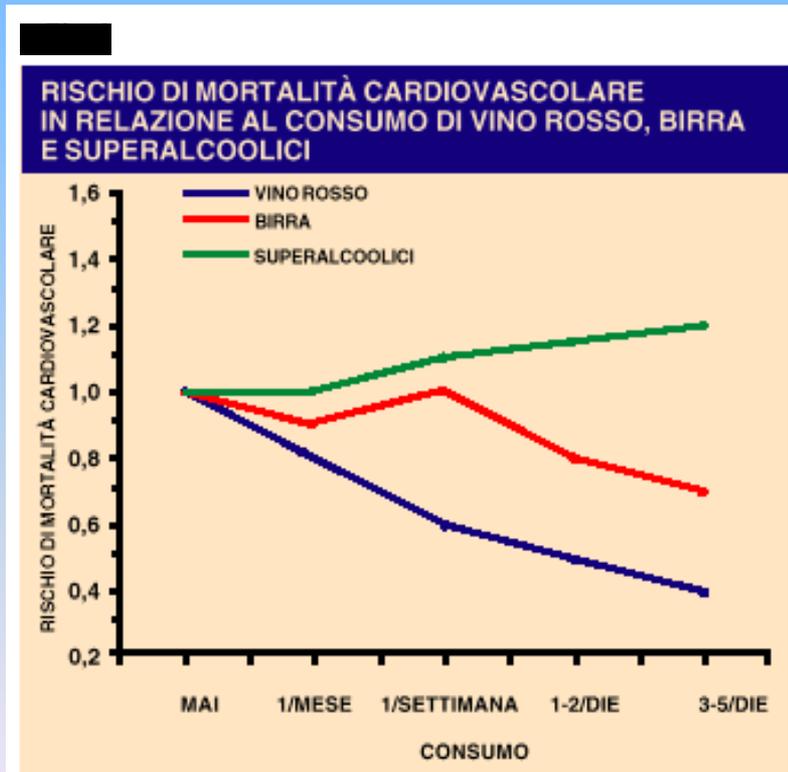
||

**12 grammi di alcol**



# Paradosso francese

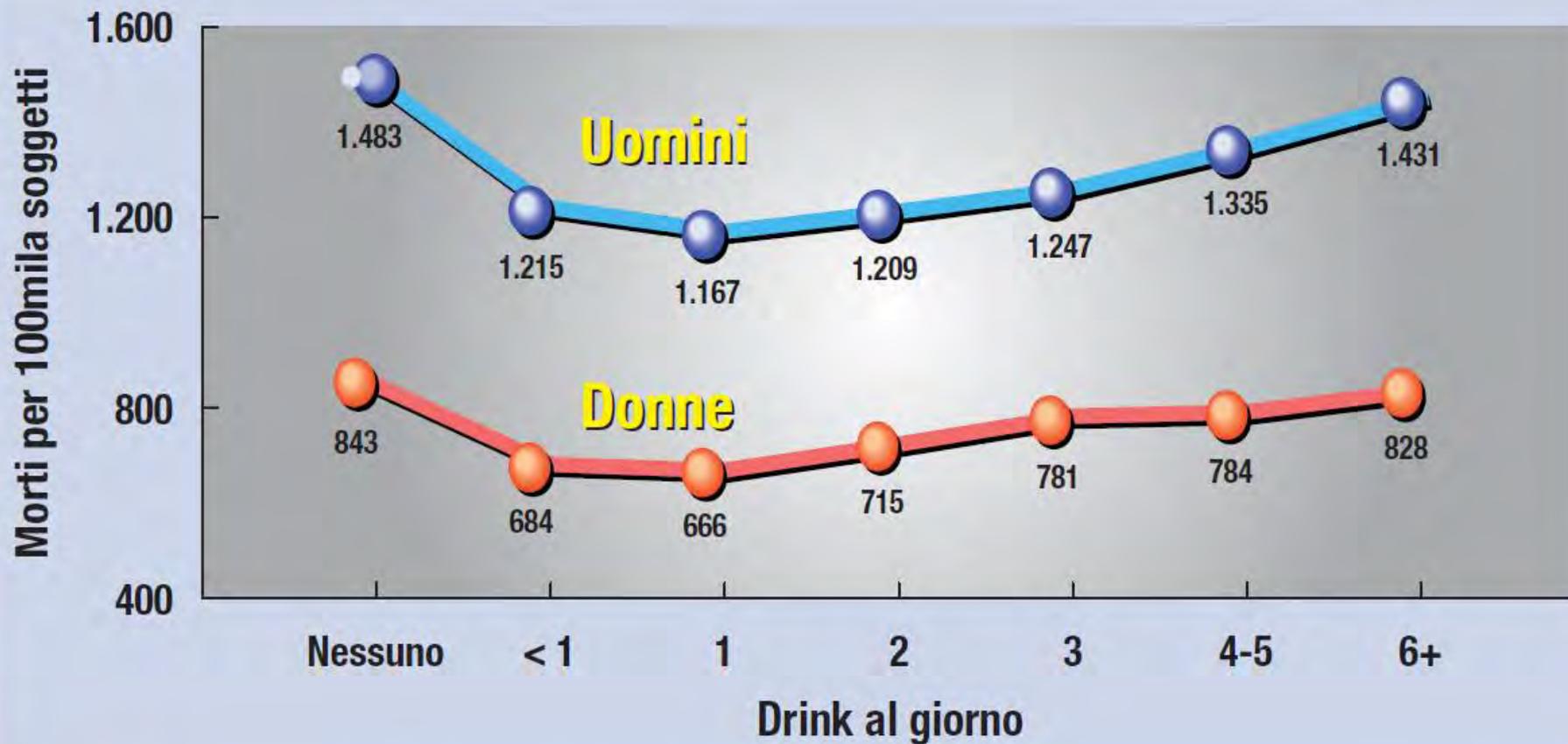
Il termine *French paradox* (Paradosso francese) è stato coniato nel 1991 a proposito del fatto che, nella popolazione francese, l'incidenza di infarto del miocardio è circa la metà rispetto agli Stati Uniti e al Nordeuropa, nonostante la dieta del Francesi sia basata su un consumo di burro ed altri grassi animali altrettanto elevato



**TASSI DI MORTALITÀ PER MALATTIA ISCHEMICA CARDIOVASCOLARE PER 100.000 UOMINI, STANDARDIZZATI PER ETÀ, IN DIVERSI PAESI EUROPEI**

Irlanda del Nord	266
UK, Scozia	263
Finlandia	253
Ungheria	215
Svezia	206
Danimarca	203
Norvegia	194
Olanda	146
Polonia	128
Svizzera	105
Belgio	105
Italia	92
Grecia	86
Spagna	73
Portogallo	71
Francia	68

Ormai è acclarato che la spiegazione consiste nell'abitudine diffusa ad un moderato consumo di vino rosso, alimento ricco di sostanze antiossidanti come sono i polifenoli



**Figura 2**

Correlazione tra consumo di alcool e mortalità per tutte le cause. Questo studio ha coinvolto circa 500.000 soggetti e conferma un'associazione che segue una forma a J (da Thun et al., 1997, mod.).

# IL COMPORTAMENTO DEL CONSUMATORE

I cambiamenti che hanno completamente trasformato la società nel corso del ventesimo secolo hanno reso le preferenze estremamente varie ed imprevedibili. Il reddito, le variabili demografiche e perfino gli stili di vita non sono più sufficienti per categorizzare i consumatori



**"Il nuovo consumatore del vino italiano..**

**...è donna"**

## IDENTIKIT:

- Se sono giovani e colte, bevono poco ma bene.
- Con l'innalzarsi dell'età, cresce la loro attenzione al prezzo ed aumenta il consumo del vino in quantità e cala in qualità.



## ... ALL'ESTERO.

- In Giappone e in India la maggior parte dei consumatori di vino sono donne.
- Negli Usa il 60% del vino è acquistato dalle donne.

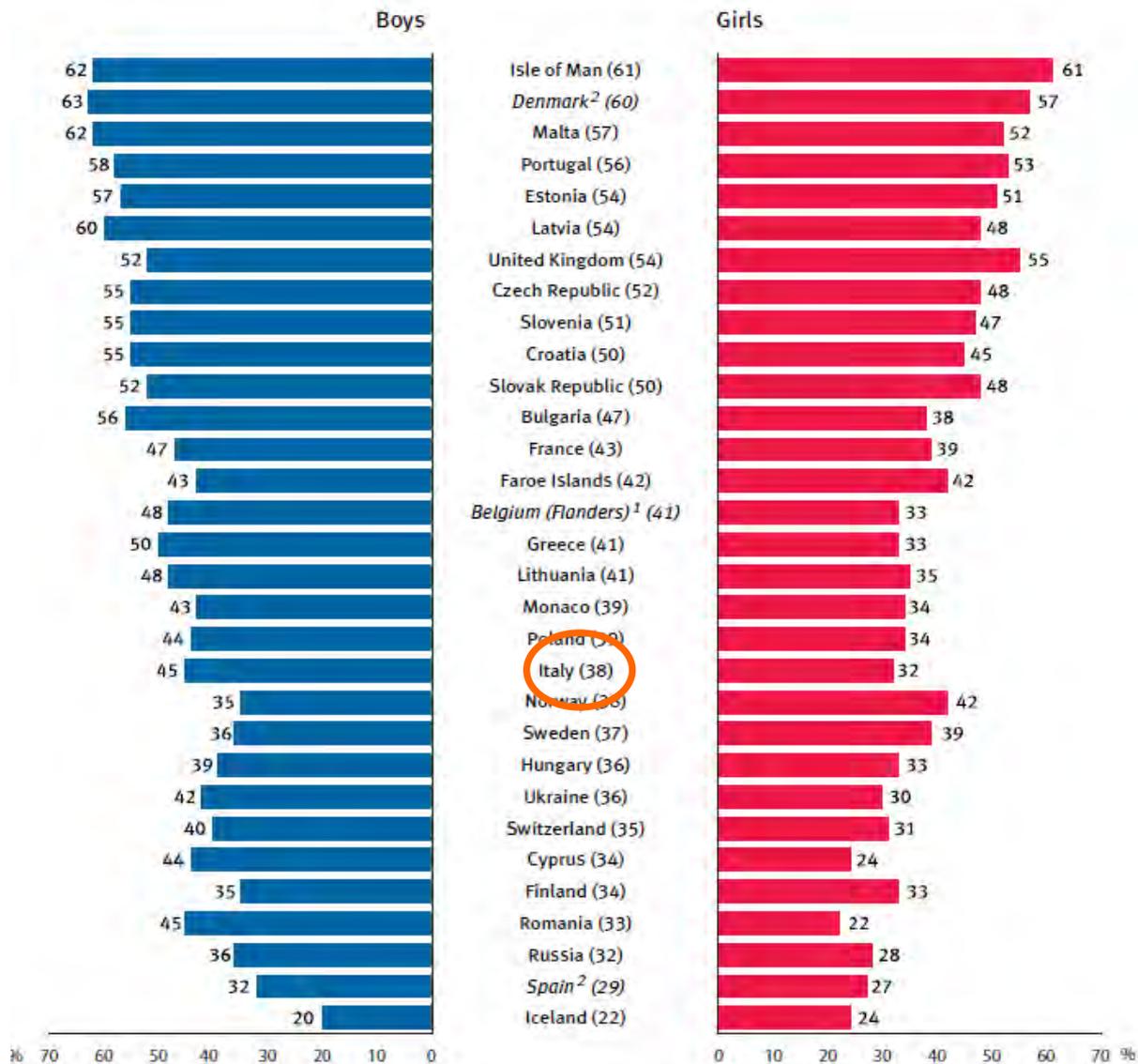
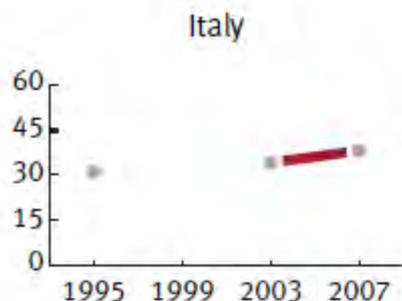


incidenti stradali

Consumo di alcool tra i giovani: moda o cultura?

Dati Espad

Binge drinking (5 o più drink in un'occasione) ultimi 30 giorni



**In Italia il modello di consumo di alcol è per tradizione culturale “moderato”. Si tratta, in particolare, di vino assunto prevalentemente durante i pasti.**

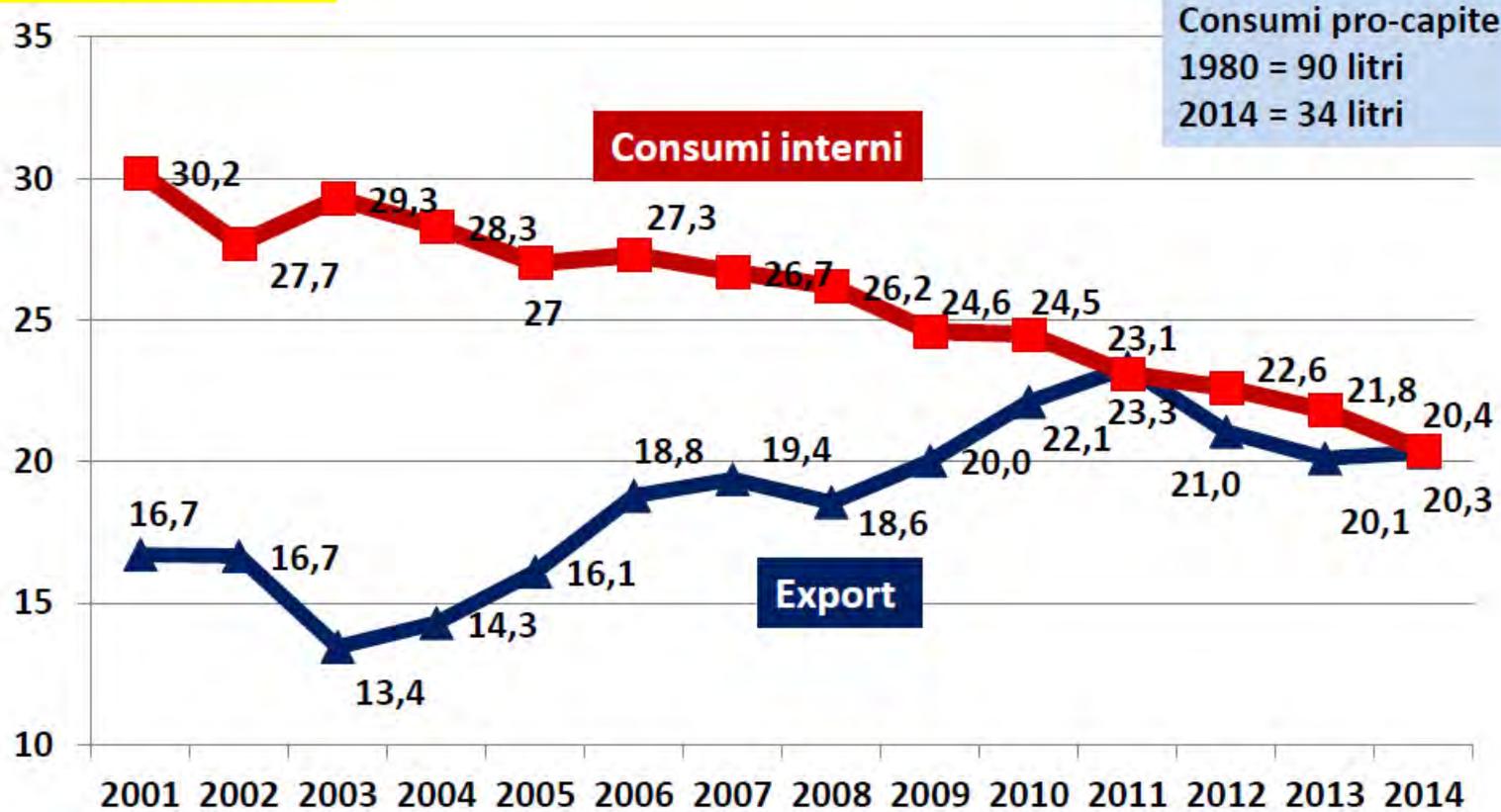
**Tuttavia, negli ultimi anni si diffondono, soprattutto tra i giovani, modelli di consumo di alcol tipici dei Paesi del Nord Europa caratterizzati dalla tendenza all’uso più prettamente occasionale ma smodato di bevande alcoliche, consumate spesso al di fuori dei pasti.**

**Queste nuove tendenze inducono alla riflessione in quanto il consumo di alcol in età giovanile è problematico perché rappresenta una precoce acquisizione di comportamenti non corretti che potrebbero permanere anche nelle età successive.**

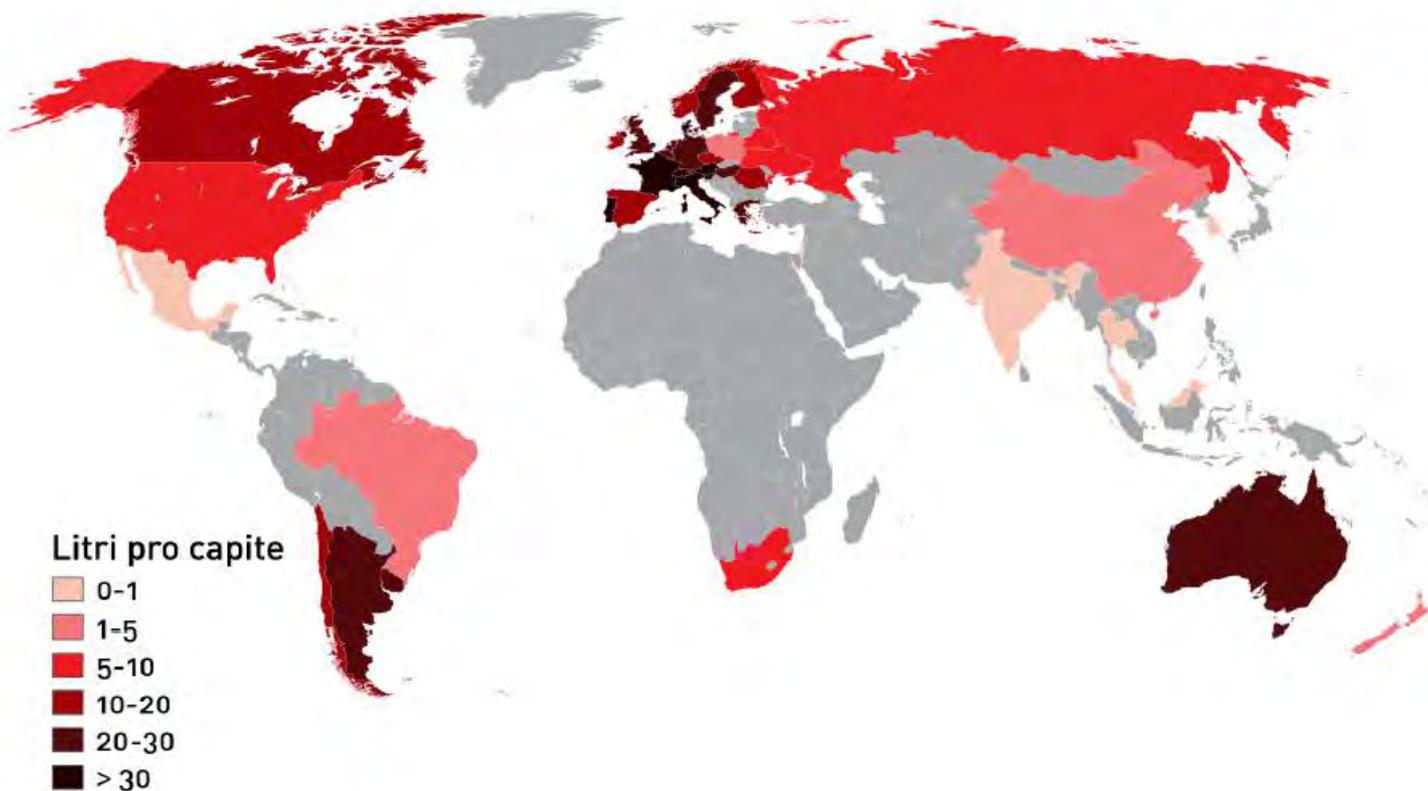
**Sarebbero proprio i minorenni ad evidenziare una maggiore tendenza all’abuso di alcol in episodi occasionali come nel fine settimana e quindi più esposti a comportamenti a rischio per la salute in quanto spesso non ancora in grado di metabolizzare adeguatamente l’alcol.**

# I consumi di vino in Italia e la necessità di esportare

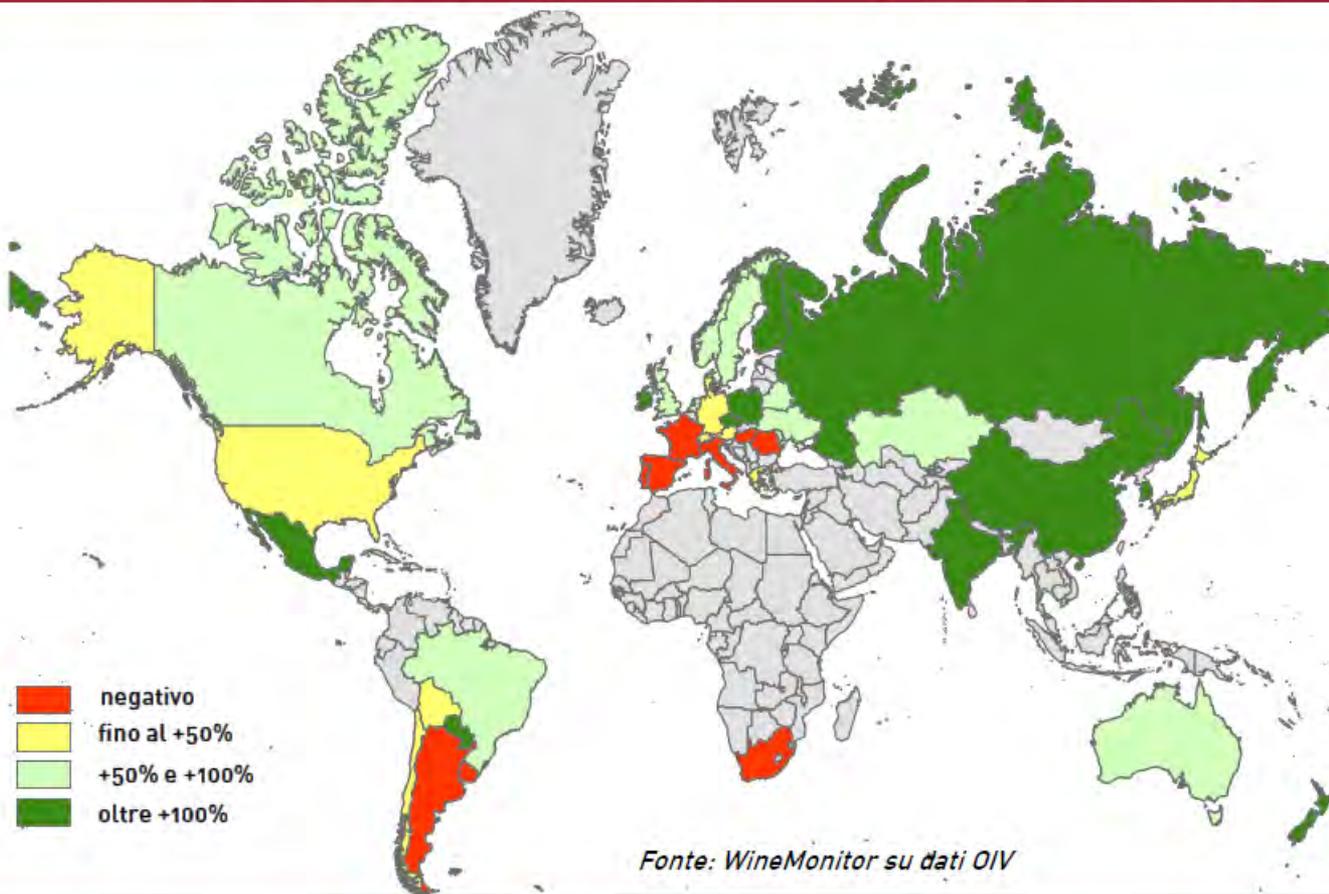
Milioni di ettolitri



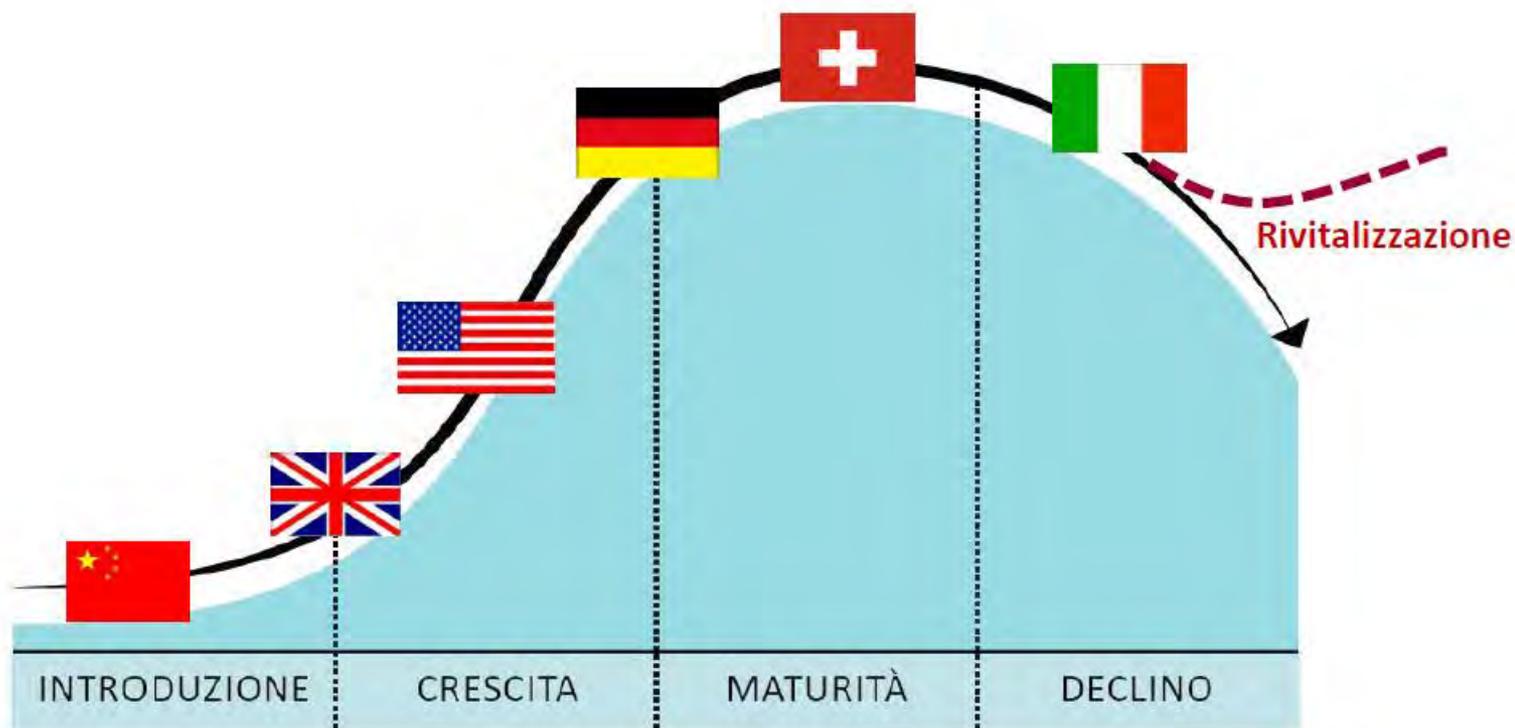
## Consumi pro-capite di vino nel mondo (2013; litri)



# La geografia dei consumi di vino: trend in volume degli ultimi 15 anni



## Ciclo di vita di un prodotto: il vino nei principali mercati mondiali



# Le sfide



## Le differenti strategie

- Mantenere elevata la qualità (di prodotto e di processo)
- Curare il posizionamento competitivo a partire dai costi di produzione
- Conquistare i gusti internazionali senza perdere la propria identità locale
- Capacità di penetrare nella moderna distribuzione
- Inventare nuove forme di consumo (wine bar, enoturismo, ecc.)
- Customer satisfaction e customer education



Buon lavoro!

