



Università degli Studi di Udine

TEMA N. 1

In riferimento ai sistemi transumanti alpini e alla bovina da latte, il candidato descriva gli effetti dell'alimentazione estiva sulla qualità del formaggio e poi quali possono essere le strategie, anche legate al processo di caseificazione, utili a massimizzare il valore aggiunto della produzione.

TEMA N. 2

Il candidato scelga un esempio di area agricola o forestale degradata a sua conoscenza e la caratterizzi, specificando il tipo di degrado. Proponga e descriva, poi, almeno due soluzioni concrete di restauro ecologico, mettendo in luce almeno tre tipologie di servizi ecosistemici.

TEMA N. 3

Il/La candidato/a dopo aver descritto le caratteristiche pedoclimatiche di una zona a lui nota, individui l'idonea coltura erbacea in pieno campo o frutticola, a conduzione biologica, evidenziandone gli aspetti morfofisiologici. Successivamente dia ampio risalto alla tecnica colturale, analizzando il controllo delle erbe infestanti e la strategia di lotta fitopatologica. Rediga inoltre un realistico piano di concimazione atto a massimizzare la qualità della produzione.

TEMA N. 4

Si ipotizzi una azienda vitivinicola localizzata in area collinare del Friuli Venezia Giulia di propria conoscenza, con una SAU di 22 ha di cui 15 ha vitati. Attualmente l'azienda è gestita con metodo convenzionale e conferisce l'80 % dell'uva prodotta ad un gruppo vitivinicolo locale. La parte rimanente viene trasformata e commercializzata gran parte come vino sfuso. Il candidato illustri un piano aziendale di trasformazione di questa azienda in azienda vitivinicola biologica, affrontando le tematiche tecniche, agronomiche e di trasformazione considerando anche le problematiche relative all'adeguamento strutturale ed edilizio (attrezzature e immobili presenti). Si evidenzino anche le tematiche legislative e burocratiche.