



Montalcino

5-6 giugno 2026

---

Roberto Cipresso SRL  
Località Bivio dell'Asso, 1  
53024 Montalcino (SI) Italia

Dalla **V**ign  
a alla **C**antina

Valutazione dei rischi e  
sorveglianza sanitaria nel  
settore vitivinicolo

*Nel respiro lento delle colline,  
dove la terra conserva memoria e il cielo ascolta,  
vive Roberto Cipresso  
Non è soltanto vino ciò che nasce qui,  
ma un racconto liquido, denso di tempo,  
un sapore antico e sorprendente,  
custode di secoli di vita,  
di mani che hanno piantato, atteso, raccolto.  
Ogni filare è un sentiero invisibile  
che riporta a strade battute da carrozze lente,  
a ruote che scricchiolano tra polvere e sole,  
a viaggi silenziosi verso vendemmie future.  
E nei grappoli maturi vibra ancora  
l'eco di quei passaggi,  
di quei giorni pieni di attesa e fatica.  
Il vino qui non si beve soltanto,  
si ascolta.  
Ha dentro il passo delle stagioni,  
la pazienza delle radici profonde,  
il respiro della pietra e del vento.  
E quando il calice si solleva,  
non è mai un gesto qualsiasi:  
è un brindisi alla vita che continua,  
alla speranza che ritorna,  
alla bellezza fragile e ostinata del tempo.  
Così Roberto Cipresso  
diventa voce di luoghi antichi,  
eco di sentieri dimenticati,  
e promessa—sempre rinnovata—  
che ogni sorso possa raccontare  
ciò che non deve andare perduto.*

*Elena Cipresso*

# Dalla vigna alla cantina: valutazione dei rischi e sorveglianza sanitaria nel settore vitivinicolo

Riflessioni e attualità in merito ad un approccio integrato alla valutazione di tutti i rischi nel comparto vitivinicolo.



## Razionale scientifico

Il settore vitivinicolo rappresenta un contesto produttivo complesso, caratterizzato da una pluralità di fattori di rischio che coinvolgono sia le attività agricole (coltivazione, trattamenti fitosanitari, vendemmia) sia quelle di trasformazione enologica (cantina, fermentazione, imbottigliamento).

Dal punto di vista della medicina del lavoro, emergono criticità rilevanti:

- Esposizione a fitofarmaci (insetticidi, fungicidi, erbicidi) con potenziali effetti acuti e cronici
- Rischi da agenti chimici e cancerogeni (es. solventi, sottoprodotti di fermentazione come CO<sub>2</sub>)
- Esposizione a fattori fisici ambientali, in particolare microclima e radiazione solare
- Rischio di patologie allergiche e respiratorie in ambienti agricoli e outdoor
- Movimentazione manuale dei carichi e rischi ergonomici
- Rischi in ambienti confinati (vasche, silos)

Un elemento cruciale è rappresentato dall'integrazione tra:

- Valutazione dei rischi (DVR)
- Sorveglianza sanitaria mirata
- Monitoraggio biologico come strumento avanzato di prevenzione

Inoltre, l'evoluzione normativa (D.Lgs. 81/08 e s.m.i.) e scientifica richiede al medico competente un aggiornamento continuo su:

- indicatori biologici di esposizione
- nuovi scenari di rischio (clima, esposizioni multiple)
- approcci multidisciplinari

Questo corso si propone di fornire un modello operativo integrato, basato su evidenze scientifiche e applicazione pratica in contesto reale (cantina e vigneto), con forte componente esperienziale.

# Obiettivi formativi

## Obiettivo nazionale ECM

27 - Sicurezza e igiene negli ambienti e nei luoghi di lavoro e patologie correlate.

## Obiettivi specifici

Identificare e approfondire i principali rischi nel settore vitivinicolo

Integrare DVR e protocollo sanitario

Applicare strumenti di monitoraggio biologico

Gestire il rischio da fitofarmaci

Riconoscere e prevenire patologie allergologiche occupazionali

Valutare il rischio microclimatico e da esposizione solare

Valutazione del rischio ambienti confinati in cantina

Effettuare sopralluoghi strutturati in azienda

Analizzare casi clinici correlati all'attività lavorativa

## Faculty

- Stefano Dugheri – Professore associato Link Campus University, monitoraggio biologico e nella valutazione dell'esposizione professionale
- Matteo Riccò – Specialista in Medicina del Lavoro, Dirigente Medico presso Spresal Reggio Emilia
- Fabrizio Giannandrea: Medico chirurgo, specialista in medicina del lavoro, dottore di ricerca in igiene industriale ed ambientale, Responsabile f.f. UOSD “SPPR e Medicina del Lavoro” Azienda Ospedaliera San Giovanni Addolorata Roma
- Vincenzo Merenda: Medico Specialista in Medicina del Lavoro.
- Manfredi Montalti – Medico Specialista in Medicina del Lavoro – Presidente sezione Toscana Siml



# Programma

## Dalla vigna alla cantina:

### valutazione dei rischi e sorveglianza sanitaria nel settore vitivinicolo

Riflessioni e attualità in merito ad un approccio integrato alla valutazione di tutti i rischi nel comparto vitivinicolo.

#### Venerdì 5 giugno

13.30 – 14:00 - Registrazione partecipanti

14:00 – 14.15

#### **Introduzione al corso e inquadramento generale**

Ekna Cipresso, Roberto Cipresso, Manfredi Montalti

14.15 – 16:00

#### **Valutazione dei rischi nel comparto vitivinicolo: inquadramento, focus sul rischio biologico e integrazione con la sorveglianza sanitaria**

Docente: Matteo Riccò

Contenuti:

Identificazione dei lavoratori a rischio specifico

Integrazione tra DVR e protocollo sanitario

Mappatura dei rischi: chimici, fisici, ergonomici e biologici

Rischio biologico in agricoltura (microrganismi, muffe, endotossine)

Sorveglianza sanitaria mirata

16:00 – 17:00

#### **Esposizione a fitofarmaci: valutazione del rischio e sorveglianza sanitaria**

Docente: Fabrizio Giannandrea

Contenuti:

Classificazione e tossicologia dei fitofarmaci

Scenari espositivi nel settore vitivinicolo

Valutazione del rischio (miscelazione, applicazione, rientro)

Sorveglianza sanitaria: anamnesi mirata - esami clinici e laboratoristici

17:00 – 17:15 *Coffee break*

17:20 – 17:50

#### **Interferenti endocrini in agricoltura: implicazioni per la salute occupazionale**

Docente: Vincenzo Merenda

Contenuti:

Definizione e principali sostanze coinvolte

Meccanismi d'azione endocrina

Evidenze epidemiologiche

Implicazioni per la sorveglianza sanitaria

Criticità nella valutazione del rischio

17:50 – 18:30

#### **Monitoraggio biologico nei lavoratori vitivinicoli e agricoli**

Docente: Stefano Dugheri

Contenuti:

Indicatori biologici di esposizione

Interpretazione dei risultati

Integrazione con la sorveglianza sanitaria

Applicazioni pratiche nel comparto vitivinicolo

18:40 – 19:00 **DOMANDE E DISCUSSIONE**

## Programma

### **Dalla vigna alla cantina:**

# **valutazione dei rischi e sorveglianza sanitaria nel settore vitivinicolo**

Riflessioni e attualità in merito ad un approccio integrato alla valutazione di tutti i rischi nel comparto vitivinicolo.

## **Sabato 6 giugno**

*9:00 – 9.30*

### **Pillole di sorveglianza**

**Ambienti confinati in cantina: un rischio che il Medico Competente non può sottovalutare**

**Esposizione a rischio climatico, riflessioni e indicazioni**

Docente: Manfredi Montalti

*9.30 – 10.30*

Esercitazione su casi clinici e scenari reali

Fitofarmaci e intossicazioni croniche

Allergopatie occupazionali

Idoneità difficili in ambienti confinati

Stress termico

**10.30 - 11.00 Discussione plenaria e restituzione dei gruppi**

*11:00 – 13:00*

**Esercitazione pratica: sopralluogo negli ambienti di lavoro (vigneto e cantina)**

Identificazione dei rischi reali

Analisi delle misure preventive

Collegamento con protocollo sanitario

**ore 13.30 chiusura lavori**

*Degustazione e light lunch*