

# Gli agrumi tra ornamento e produzione

Sanremo - Savona, 04-08 Settembre 2017

|                                 | Lunedì 04/09 (Priamar)  |  | Martedì 05/09 (Floriseum)                                |  | Mercoledì 06/09 (Priamar)   |   | Giovedì 07/09 (Priamar)            |  | Venerdì 08/09 (Priamar)                           |   |                                       |  |  |
|---------------------------------|---|--|--|--|---|---|------------------------------------|--|---|---|---------------------------------------|--|--|
|                                 | Sessione: Gli agrumi – caratteristiche botaniche e conservazione della biodiversità |  | Sessione: Gli agrumi nel paesaggio e nel giardino        |  | Sessione: Difesa e qualità  |   | Uscita didattica (pranzo al sacco) |  | Sessione: Tendenze di mercato e vincoli normativi |   |                                       |  |  |
|                                 | Coordinatore: Barbara Ruffoni   |  | Coordinatore: Marco Devecchi                             |  | Coordinatore: Giovanni Minuto                                       |   | Coordinatore: Giovanni Minuto      |  | Coordinatore: Valentina Scariot                   |   |                                       |  |  |
|                                 | Ore   | Intervento   | Ore  | Intervento   | Ore   | Intervento  | Ore                                | Intervento   | Ore   | Intervento  |                                       |  |  |
| Mattino                         | 9.00 – 9.30   | Saluti delle Autorità e presentazione del corso  | 9.00 – 9.50  | Gli agrumi nella storia del paesaggio agrario della Liguria (Alessandro Carassale)   | 9.00 – 9.50   | Strategie di difesa sostenibili: insetti e acari (Vincenzo Vacante)   | 8.00 – 13.00                       | Fonti Lurisia, visita alla produzione del Chinotto e altre bevande con agrumi (Comitato organizzatore) | 9.00 – 10.10                                      | Gli agrumi nella cosmetica (Elisabetta Perata)  |                                       |  |  |
|                                 | 9.30-10.30  | Gli agrumi (Maria Antonietta Germanà)  | 9.50 – 10.40   | Gli agrumi di interesse ornamentale (Davide Chiaravalli)   | 9.50 – 10.40  | Strategie di difesa sostenibili: funghi e batteri (Andrea Minuto)   |                                    |  | 10.10 – 11.20                                     | Impiego e lavorazione delle zagare in campo cosmetico (Marco Abaton)  |                                       |  |  |
|                                 | 10.30   | Coffee break   | 10.40  | Coffee break   | 10.40   | Coffee break  |                                    |  | 11.20   | Coffee break  |                                       |  |  |
|                                 | 10.50 – 11.50   | La biodiversità degli agrumi e la loro complessità genetica (Franck Curk)  | 11.00 – 11.50  | Gli agrumi nel giardino mediterraneo (Daniela Romano)  | 11.00 – 11.50   | Strategie di valorizzazione e certificazione (Federico Tinivella e Sara Lamanna)  |                                    |  | 11.40 – 12.40                                     | Impiego e lavorazione degli agrumi nell'agroalimentare (Vincenzo Servodio)  |                                       |  |  |
|                                 | 11.50 – 12.50   | I nuclei di conservazione del germoplasma (Francois Luro)  | 11.50 – 12.40  | Gli agrumi nel giardino del Nord Italia (Gabriele Beccaro)   | 11.50 – 12.40   | Analisi chimica e analisi sensoriale (Luca Medini)  |                                    |  |   |   |                                       |  |  |
|                                 | 12.50 – 13.00   | Conclusioni della sessione   | 12.40 – 13.00  | Conclusioni della sessione   | 12.40 – 13.00   | Conclusioni della sessione  |                                    |  | 12.40 – 13.00                                     | Conclusioni della sessione  |                                       |  |  |
|                                 | Ore 13 – Pausa pranzo   |  |  |  |   |   |                                    |  |   |   |                                       |  |  |
|                                 | Pomeriggio  | Sessione: La multifunzionalità degli agrumi  |  | Sessione: Produzione degli agrumi ad uso ornamentale   |   | Sessione: Filiere e strategie di sviluppo locale  |                                    |  | Uscita didattica (pranzo al sacco)                |   | Sessione: Verifica dell'apprendimento |  |  |
| Coordinatore: Margherita Beruto |   | Coordinatore: Fiorenzo Gimelli   |  | Coordinatore: Andrea Minuto  |   | Coordinatore: Giovanni Minuto   |                                    | Coordinatore: Marco Devecchi   |   |   |                                       |  |  |
| Ore                             |   | Intervento   | Ore  | Intervento   | Ore   | Intervento  | Ore                                | Intervento   | Ore   | Intervento  |                                       |  |  |
| 14.00 – 14.50                   |   | Applicazioni della coltura in vitro per la propagazione, conservazione e miglioramento genetico (Maria Antonietta Germanà) | 14.00 – 14.50  | Scelta dei fattori di produzione substrati, fertilizzanti, vasi, ... (Giovanni Minuto)   | 14.00 – 14.50   | Il progetto Interreg Marittimo "Mare di agrumi" (Ennio Rossi)   | 15.30 – 17.30                      | Laboratorio di estrazione e lavorazione prodotti – ITIS Savona (Comitato organizzatore)                | 14.00 – 15.00                                     | Living lab Strategie di promozione degli agrumi "minori" – Risultati dell'indagine svolte nell'ambito del Progetto Horizon 2020 Fertinnova relativo a irrigazione e fertirrigazione nei principali paesi europei (Comitato organizzatore) |                                       |  |  |
| 14.50 – 15.40                   |   | Valorizzazione di essenze e prodotti agrumari: estrazione, caratterizzazione e proprietà salutistiche (Luisa Pistelli)     | 14.50 – 15.40  | Tecniche di propagazione. Cenni sui rischi d'introduzione di patogeni tramite il commercio di Rutaceae non regolamentate (Paola Anna Adele Caruso) | 14.50 – 15.40   | Il progetto Interreg Marittimo "Mare di agrumi" (Giovanni Minuto, Luisa Pistelli)   |                                    |  |   |   |                                       |  |  |
| 15.40                           |   | Coffee break   | 15.40  | Coffee break   | 15.40   | Coffee break  |                                    |  | 15.30 – 16.00                                     | Conclusioni del corso   |                                       |  |  |
| 16.00 – 16.50                   |   | Valorizzazione di essenze e prodotti agrumari (Angela Zinnai)  | 16.00 – 16.50  | Strategie di nutrizione e irrigazione (Fiorella Stagno)  | 16.00 – 16.50   | Il progetto Interreg Marittimo "Mare di agrumi" (Giovanni Nieddu)   |                                    |  |   |   |                                       |  |  |
| 16.50 – 17.40                   |   | Gli agrumi come base per tessuti e colori (Adriana Santanocito)  | 16.50 – 17.40  | Forme utilizzabili per la commercializzazione (Davide Chiaravalli)   | 16.50 – 17.40   | Un'associazione culturale nella difesa di un prodotto tipico della Liguria (Mario Vergari) Confronto e incontri B2B con operatori del settore (Giovanni Minuto) |                                    |  | 15.30 – 16.00                                     | Verifica dell'apprendimento   |                                       |  |  |
| 17.40 – 18.00                   | Conclusioni della sessione  | 17.40 – 18.00  | Conclusioni della sessione                               | 17.40 – 18.00  | Conclusioni della sessione  |   |                                    |  |   |   |                                       |  |  |
| Consegna attestati              |   |  |  |  |   |   |                                    |  |   |   |                                       |  |  |
| Sera                            | -   |  | Visita guidata ai sotterranei della Fortezza del Priamar |  | Evento serale: riflessioni su florovivaismo e turismo; show cooking |   |                                    |  | -   |   | -                                     |  |  |