

<b>Gli agrumi tra ornamento e produzione</b>					
Sanremo - Savona, 04-08 Settembre 2017					
	<b>Lunedì 04/09 (Priamar)</b>	<b>Martedì 05/09 (Floriseum)</b>	<b>Mercoledì 06/09 (Priamar)</b>	<b>Giovedì 07/09 (Priamar)</b>	<b>Venerdì 08/09 (Priamar)</b>
	<b>Sessione: Gli agrumi – caratteristiche botaniche e conservazione della biodiversità</b>	<b>Sessione: Gli agrumi nel paesaggio e nel giardino</b>	<b>Sessione: Difesa e qualità</b>	<b>Uscita didattica (pranzo al sacco)</b>	<b>Sessione: Tendenze di mercato e vincoli normativi</b>
	<b>Coordinatore: Barbara Ruffoni</b>	<b>Coordinatore: Marco Devecchi</b>	<b>Coordinatore: Giovanni Minuto</b>	<b>Coordinatore: Giovanni Minuto</b>	<b>Coordinatore: Valentina Scariot</b>
Mattino	Saluti Autorità	Gli agrumi nella storia del paesaggio agrario della Liguria (Alessandro Carassale, Centro Studi per la Storia dell'Alimentazione e della Cultura Materiale - CeSA)	Strategie di difesa sostenibili: insetti e acari (Vincenzo Vacante, Ex prof. Ordinario di Entomologia generale e applicata-UNIRC)	Mattino  Fonti Lurisia, visita alla produzione del Chinotto e altre bevande con agrumi  (Comitato organizzatore)	Gli agrumi nella cosmetica (Elisabetta Perata, Esperto senior in ambito regolatorio cosmetico e dispositivi medici presso Angel Consulting)
	Gli agrumi (Maria Antonietta Germanà, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali - UNIPA)	Gli agrumi di interesse ornamentale (Davide Chiaravalli, Vivaista settore agrumicolo)	Strategie di difesa sostenibili: funghi e batteri (Andrea Minuto, CeRSAA Albenga)		Impiego e lavorazione delle zagare in campo cosmetico (Marco Abaton, Il Chinotto nella Rete)
	La biodiversità degli agrumi e la loro complessità genetica (Franck Curk, INRA Corte - F)	Gli agrumi nel giardino mediterraneo (Daniela Romano, Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A) - UNICT)	Strategie di valorizzazione e certificazione (Federico Tinivella – Sara Lamanna CeRSAA Albenga)		Impiego e lavorazione degli agrumi nell'agroalimentare (Vincenzo Servodio, Augusto Vincenzo Besio s.r.l.)
	I nuclei di conservazione del germoplasma: il caso del Centro di Risorse Biologiche Citrus di San Giuliano in Corsica (Francois Luro, INRA Corte - F)	Gli agrumi nel giardino del Nord Italia (Gabriele Beccaro, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari - UNITO)	Analisi chimica e analisi sensoriale (Luca Medini, LabCam Albenga)		
Pausa pranzo					
	<b>Sessione: La multifunzionalità degli agrumi</b>	<b>Sessione: Produzione degli agrumi ad uso ornamentale</b>	<b>Sessione: Filiere e strategie di sviluppo locale</b>	<b>Uscita didattica (pranzo al sacco)</b>	<b>Sessione: Verifica dell'apprendimento</b>
	<b>Coordinatore: Margherita Beruto</b>	<b>Coordinatore: Fiorenzo Gimelli</b>	<b>Coordinatore: Andrea Minuto</b>	<b>Coordinatore: Giovanni Minuto</b>	<b>Coordinatore: Marco Devecchi</b>
Pomeriggio	Applicazioni della coltura in vitro per la propagazione, conservazione e miglioramento genetico degli agrumi. (Maria Antonietta Germanà, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali - UNIPA)	Scelta dei fattori di produzione (substrati, fertilizzanti, vasi, ...) (Giovanni Minuto, CeRSAA Albenga)	Il progetto Interreg Marittimo "Mare di agrumi" (Ennio Rossi, Comune Savona)	Pomeriggio  Laboratorio di estrazione e lavorazione prodotti – ITIS Savona  (Comitato organizzatore)	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)
	Valorizzazione di essenze e prodotti agrumari: estrazione, caratterizzazione e proprietà salutistiche (Luisa Pistelli, UNIFI – NUTRAFOOD)	Tecniche di propagazione (compresi i portainnesti). Cenni sui rischi d'introduzione di patogeni tramite il commercio di Rutaceae non regolamentate (Paola Anna Adele Caruso, Ricercatrice CREA-OFA sede di Acireale)	Il progetto Interreg Marittimo "Mare di agrumi" (Giovanni Minuto, CeRSAA Albenga, Luisa Pistelli, UNIFI – NUTRAFOOD)  Il progetto Interreg Marittimo "Mare di agrumi" (Giovanni Nieddu, Dipartimento di Agraria, UNISS )		
	Valorizzazione di essenze e prodotti agrumari: tecnologie innovative per la conservazione e trasformazione (Angela Zinnai, UNIFI – NUTRAFOOD)	Strategie di nutrizione e irrigazione (Fiorella Stagno, Collaboratore Tecnico TD-CREA-OFA Acireale)	Un'associazione culturale nella difesa di un prodotto tipico della Liguria (Mario Vergari, Priore dell'Arciconfraternita del Chinotto)		Discussione
	Gli agrumi come base per tessuti e colori (Adriana Santanocito - OrangeFiber)	Forme utilizzabili per la commercializzazione (Davide Chiaravalli, Vivaista settore agrumicolo)	Confronto e incontri B2B con operatori del settore (Giovanni Minuto, CeRSAA Albenga)		Consegna attestati
		Visita guidata ai sotterranei della Fortezza del Priamar	Evento serale: riflessioni su florovivaismo e turismo; show cooking		