

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					15.00 - 15.30	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)			15.30 – 16.00	Verifica dell'apprendimento			
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)			Consegna attestati				
17.40 – 18.00	Conclusioni della sessione	17.40 – 18.00	Conclusioni della sessione	17.40 – 18.00	Conclusioni della sessione								
Sera	-		Visita guidata ai sotterranei della Fortezza del Priamar		Evento serale: riflessioni su florovivaismo e turismo; show cooking				-		-		