CONVENERS

DAVIDE NERI, MORENO TOSELLI, EUGENIO COZZOLINO, GIOVAMBATTISTA SORRENTI, DANIELA GIOVANNINI

COMITATO SCIENTIFICO

ENRICO BORTOLIN, ROBERTO BOTTA, EMILIA CABONI, EUGENIO COZZOLINO, DANIELA GIOVANNINI, DAVIDE NERI, Ugo Palara, Milena Petriccione, Marco Scortichini, GIOVAMBATTISTA SORRENTI, EMILIO STEFANI, RAFFAELE TESTOLIN, MORENO TOSELLI

L'evento è patrocinato dalla Federazione Regionale degli Ordini dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali dell'Emilia-Romagna e la partecipazione consentirà il riconoscimento dei crediti formativi secondo il Regolamento della Formazione continua. Ai fini dell'ottenimento dei crediti formativi, oltre alla registrazione al Convegno, è necessaria l'iscrizione sulla piattaforma SIDAF.

REGISTRAZIONE

http://www.soihs.it/content.aspx?idct=3&id=1681



INFO E CONTATTI

Segreteria SOI: segreteria@soishs.org Giovambattista Sorrenti: g.sorrenti@unibo.it Eugenio Cozzolino: eugeniocozzolino6@gmail.com

Davide Neri: d.neri@univpm.it

Moreno Toselli: moreno.toselli@unibo.it

Daniela Giovannini: daniela.giovannini@crea.gov.it













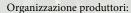












































GIORNATE TECNICHE NAZIONALI

NOCICOLTURA DA FRUTTO: INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ

Bologna, 20 e 21 settembre 2019 Aula Magna DISTAL - Università di Bologna (viale G. Fanin 44-46, 40127 -GPS Lat 44° 51′ 45" Long 11° 40′ 69")

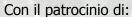
Organizzate da:

In collaborazione con:



















VENERDÌ 20 SETTEMBRE CONVEGNO NAZIONALE

8:00-8:30 Registrazione dei partecipanti

8:30-8:50 Saluti Autorità ed apertura dei lavori Giovanni Molari (Direttore Distal), Alberto Manzo (Mipaaft), Alessandra Pesce (Mipaaft), Valtiero Mazzotti (Regione Emilia-Romagna), Giorgio Cantelli-Forti (Accademia Nazionale Agricoltura), Massimo Tagliavini (Presidente SOI), Roberto Botta (Coordinatore SOI Gruppo Frutta Secca)

8:50-10:40 SESSIONE I

Evoluzione e prospettive della nocicoltura

Moderatori: Roberto Botta & Ugo Palara

Nocicoltura in California: esperienze, tecnica agronomica e miglioramento genetico - Charles Leslie (UC Davis, University of California)

Situazione internazionale, prospettive e potenzialità della nocicoltura - Giuseppe Calcagni (INC International Nut & Dried Fruit Council)

La nocicoltura in Italia tra tradizione e innovazione - AA. Vv.

La sostenibilità economica della filiera - CARLO PIRAZZOLI et al. (Università di Bologna)

Stato dell'arte e aggiornamento progetto Port. Noc - SALVATORE VITALE et al. (CREA Centro di ricerca Difesa e Certificazione)

10:40-12:20 SESSIONE II

Propagazione, fisiologia, nutrizione e meccanizzazione

Moderatori: Davide Neri & Enrico Bortolin

Materiali vivaistici e performance vegetative nei nuovi noceti specializzati da frutto - Daniela Giovannini et al. (Crea Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura)

Evoluzione del ramo e delle gemme, aspetti vegetativi e produttivi - DAVIDE NERI et al. (Università Politecnica delle Marche)

11:20-11:40 Coffee Break

Esperienze a supporto della nutrizione del noceto - Andrea Bresolin (AGQ Italia)

La meccanizzazione nel noceto - Danilo Monarca (Università della Tuscia)

PROGRAMMA

12:20-13:00 SESSIONE III

Germoplasma, Genetica e Varietà

Moderatori: Raffaele Testolin & Daniela Giovannini

Diversità genetica del noce in Italia: il caso studio del Friuli Venezia Giulia - RAFFAELE TESTOLIN et al. (Università di Udine)

La coltivazione del noce in Umbria e il progetto Pro.No.s.t.i.c.o. -Maria Emilia Malvolti e Paola Pollegioni (CNR-IBAF)

Il panorama varietale: genotipi tradizionali e nuove cultivar - MILENA PETRICCIONE e GIANNI SORRENTI (CREA Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura e Università di Bologna)

13:00-14:15 Pausa Pranzo

14:15-15:15 SESSIONE IV

Avversità e Difesa

Moderatori: Marco Scortichini & Emilio Stefani

Problematiche e controllo delle avversità batteriche e fungine -Emilio Stefani e Irem Altin (Università di Modena e Reggio Emilia)

Principali Fitofagi: criticità e tecniche di controllo - Luca Fagioli (Consorzio Agrario di Ravenna e provincia)

Nocicoltura: problematiche da affrontare per una adeguata sostenibilità - Enrico Bortolin (Nogalba Soc. Cons. Agr., Rovigo)

15:15-17:50 SESSIONE V

Progetti e Territorio, Filiere & Aspetti Salutistici

Moderatori: Moreno Toselli & Emilia Caboni

Innovazioni nella filiera nocicola francese - Fabrice Lheureux (Responsabile programma Francese di R&S noce e nocciolo)

Nocicoltura in Iran - Darab Hassani (Ministero Agricoltura Iran)

Modelli commerciali ed evoluzione del settore in California -CHARLES LESLIE (UC Davis, University of California)

16:45-17:10 Coffee Break

Aspetti nutrizionali e salutistici delle noci - Martina Valgiusti (Istituto Scientifico Romagnolo per lo Studio e la Cura dei Tumori, Forlì)

I nuovi progetti di filiera dedicati alla nocicoltura da frutto: Cozzolino E. & Vertuani G., Il progetto IN.NO.BIO Palara U. & Annibali A., Il progetto "InNoce"

17:55-18:10 IL GRUPPO DI LAVORO SULLA FRUTTA SECCA DELLA SOI, ATTIVITÀ E OBIETTIVI

Moderatore: Roberto Botta

18:10 TAVOLA ROTONDA

Moderatore: Ivano Valmori

Alberto Manzo (Mipaaft), Alessandra Pesce (Mipaaft), Simona Caselli (Assessorato Agricoltura Regione E-R), Veronica Bertoldo (Regione Veneto), Giuseppe Calcagni (Besana S.P.A.), Umberto Sacchi (Life Italia), Moreno Toselli (Università di Bologna)

SABATO 21 SETTEMBRE VISITE TECNICHE

8:00 *Ritrovo nel parcheggio del DISTAL

8:30 Trasferimento in autobus presso Az. Colombarini, via Madrara 10, Russi (Ra - GPS: Latitudine: 44° 22' 49.0" N - Longitudine 12° 00' 28.0" E): visita ai nuovi noceti intensivi, impianti in allevamento, materiale di propagazione, impianti di post-raccolta

13:00 Pranzo al sacco

14:00 Trasferimento presso Az. Agr. San Martino, via Persiani 61, San Martino in Strada (FC - GPS: Latitudine: 44° 10' 57.6" N - Longitudine: 12° 02' 54.7" E): visita ai noceti in produzione, dimostrazione di raccolta meccanizzata

Rientro a Bologna previsto per le ore 18:00

*Coloro che non volessero usufruire del servizio di trasporto in autobus possono raggiungere autonomamente le sedi delle visite negli orari previsti dal programma.

MEDIA PARTNER





