



UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



Ministero della Giustizia

Uni
ct AGRICOLTURA,
ALIMENTAZIONE
E AMBIENTE

Workshop

Ricerca, innovazione e sostenibilità: il caso delle filiere degli ortaggi ad alto contenuto di servizio

Venerdì 26 maggio ore 14:30 – 16:30

Aula Magna del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A)

Via S. Sofia n. 100, Catania

Programma

14:00 Registrazione dei partecipanti

14:30 Inizio dei lavori

Saluti istituzionali

Mario D'Amico (Direttore del Di3A)

Introduce e modera

Cherubino Leonardi (UniCT-Di3A)

Presentazione progetto PON-POFACS

Teodoro Cardì (IBBR-CNR; CREA-OF)

Coordinatore del progetto PON POFACS "Conservabilità, qualità e sicurezza dei prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio"

Interventi scientifici

Pomodoro in serra: modelli evapotraspirativi, biofortificazione, recupero dei nutrienti e trattamento con strobilurine. *Accursio Venezia (CREA-OF)*.

Applicazione di attinomiceti promotori della crescita su coltivazioni di *Daucus carota* L. in pieno campo. *Rihab Djebaili (UniAq-CINSA)*.

Soluzioni ecosostenibili per la difesa del pomodoro e dei prodotti ortofrutticoli di IV gamma. *Giuseppe Eros Massimino Cocuzza (UniCT-Di3A)*.

Innovazioni per la produzione di snack di pomodoro e carota. *Rosario Mauro (UniCT-Di3A)*.

Innovazioni in pre- e post-raccolta per migliorare la qualità del carciofo minimamente trattato. *Sara Lombardo (UniCT-Di3A)*

Pomodoro fresco ed attributi di qualità: cosa (e quanto) conta per il consumatore?

Maria De Salvo (UniCT-Di3A)

Interventi degli operatori

Sebastiano Fortunato (IGP Pomodoro di Pachino)

Massimo Pavan (IGP Carota Novella di Ispica)

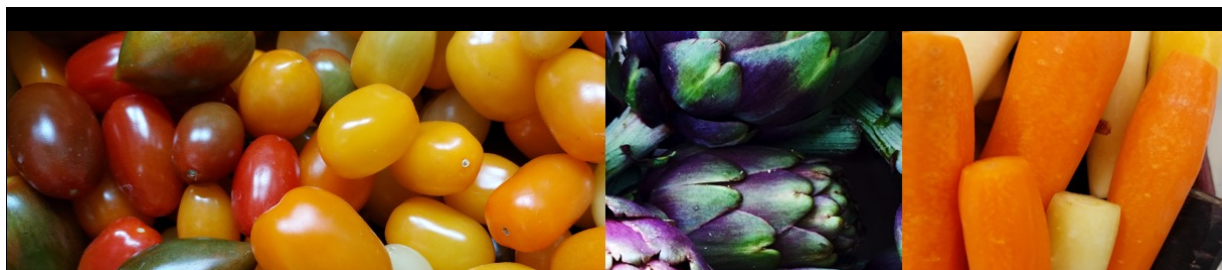
Luciano Privitera (Agricor, Bella Fresca)

Giuseppe Brafa (Colle d'Oro)

Giuseppe Cupane (Coop. 'Violetto Ramacchese')

Dibattito con i partecipanti

Conclusioni



Ai partecipanti iscritti agli Ordini Professionali, ove previsti, saranno riconosciuti i CFP
Agli studenti partecipanti saranno riconosciuti i CFU