

Terre dell'Etruria

**I SAPORI
DELL'**

RASSEGNA DI APPUNTAMENTI

ALLA SCOPERTA DELL'ORO VERDE TOSCANO

PROGRAMMA SABATO 29 NOVEMBRE

CONVEGNO: Clima, avversità e sistemi colturali in EVOLUZIONE!

ORE 9.00 - SALA CONFERENZE VINCI
VIA BENEVENTI 2D VINCI(FI)

Modera l'incontro il Dott. Alberto Grimelli - Direttore responsabile Teatro Naturale

Saluto introduttivo

Massimo Carlotti - Presidente della Cooperativa Terre dell'Etruria

Innovazione e sostenibilità in olivicoltura: strategie di adattamento ai cambiamenti climatici

Prof. Giovanni Caruso - Professore associato dipartimento di scienze agrarie UNIFI

Caolino gold linea Surround: prevenzione di cascola, avversità e aggiornamenti

Dr. Davide Silvio Mosconi - Business development manager Serbios

Gestione integrata delle infestazioni di mosca delle olive

Prof. Angelo Canale - UNIFI e referente scientifico del SFR Regione Toscana

COFFEE BREAK

Le proposte BASF per la prevenzione e difesa dalle malattie fungine dell'olivo

Dr. Cosimo Bettioli - Tecnico commerciale BASF

Confronto tecnico economico e redditività in diversi sistemi di olivicoltura

Dr. Paolo Granchi - Responsabile tecnico agronomico

Qualità dell'olio EVO in diversi sistemi colturali

Gianpiero Cresti - Consorzio olio Toscano IGP

Dibattito e Conclusioni

È POSSIBILE SEGUIRE L'EVENTO IN DIRETTA ANCHE SU PIATTAFORMA  Google Meet: <https://meet.google.com/okw-iaib-kim>

MASTERCLASS: Conosciamo l'olio EVO

ORE 14.30 - SALA CONFERENZE VINCI
VIA BENEVENTI 2D VINCI(FI)

Focus sulle interpretazioni dell'extravergine prodotto in Toscana

Gianpiero Cresti - Esperto e Capo Panel

(Sarà rilasciato un attestato di partecipazione)

ISCRIZIONE OBBLIGATORIA AL LINK <https://www.terretruria.it/registration>
(MASSIMO 40 PARTECIPANTI)

VISITE IN FRANTOIO

DALLE ORE 9.30 ALLE ORE 12.30 - DALLE 14.30 ALLE ORE 17.00

Visite guidate in frantoio con assaggio di olio nuovo

IL PUNTO VENDITA SARA' REGOLARMENTE APERTO
CON IL SEGUENTE ORARIO: 09.00 - 17.00



PER INFO E PRENOTAZIONI CONTATTARE LA SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
0565 - 775488 - info@terretruria.it