

AGGIORNAMENTI TECNICI SUL FICO

focus su coltivazione, impianti, propagazione, potatura, difesa e post-raccolta



29-30 GIUGNO 2021

ORE 16,00

online sulla piattaforma ZOOM

Moderatore:

Luigi Catalano – *Presidente Sezione Frutticoltura della SOI*

PROGRAMMA

MARTEDÌ 29 GIUGNO

ore 16:00 Saluti e introduzione

Massimo Tagliavini – *Presidente SOI*

Donato Pentassuglia – *Assessore all'agricoltura della Regione Puglia*

ore 16:15 Il fico: un'antica pianta per una moderna industria

Tiziano Caruso – *Dipartimento SAAF - Università di Palermo*

ore 16:45 La coltivazione del fico: situazione attuale e prospettive

Giuseppe Ferrara – *DiSSPA - Università degli Studi di Bari Aldo Moro*

ore 17:15 La coltivazione del fico in Turchia (Fig cultivation and industry in Turkey)

Uygun Aksoy – *già professore presso il Dep. of Horticulture, Faculty of Agriculture - Ege University - Izmir (Turchia)*

ore 17:45 La fichicoltura in California (Fresh fig handling and industry in California)

Carlos Crisosto – *Dep. of Plant Sciences, College of Agricultural and Environmental Sciences - University of Davis, California (USA)*

ore 18:15 La biodiversità fichicola: le collezioni di varietà autoctone presso il centro di conservazione regionale del germoplasma del CRSFA dei Giardini di Pomona

Pasquale Venerito – *CRSFA Basile Caramia di Locorotondo (BA)*

Paolo Belloni – *Giardini di Pomona - Cisternino (BR)*

ore 18:45 Presentazione mostra pomologica allestita presso CRSFA Basile Caramia, Locorotondo

a cura di Pasquale Venerito, con commenti di operatori commerciali

MERCOLEDÌ 30 GIUGNO

ore 16:00 Problematiche fitosanitarie causate da insetti e difesa

Elisabetta Gargani – *CREA, Centro di ricerca Difesa e Certificazione - Firenze*

ore 16:30 Le principali malattie del fico: biologia, epidemiologia e misure di protezione

Franco Nigro – *DiSSPA - Università degli Studi di Bari Aldo Moro*

ore 17:00 Propagazione e vivaismo

Luigi Catalano – *CIVI-Italia, Roma*

ore 17:30 Il post raccolta – condizionamento e conservazione

Giancarlo Colelli – *Università di Foggia*

ore 18:00 Testimonianze imprenditoriali di aziende impegnate nella produzione e commercializzazione di prodotto fresco e trasformato

- Az. Terravecchia – *Pisticci (MT)*
- Az. Agr. Furnirussi – *Serrano (LE)*

ore 18:30 Dibattito e conclusioni

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Soci SOI: GRATUITA

Non soci: € 30,00

Con la collaborazione di