

GIORNATA STUDIO

Le produzioni agro-alimentari del settore biologico: aspetti legislativi, produttivi e di trasformazione per il miglioramento della qualità e l'innovazione

12 MARZO 2021

> MODERATORI

Prof.ssa Paola Pittia, Università degli Studi di Teramo
Prof. Riccardo Massantini, Università degli Studi della Tuscia di Viterbo

> PROGRAMMA

09:30 APERTURA DEL COLLEGAMENTO

10:00 Saluti e introduzione della giornata

Prof.ssa Paola Pittia, Università degli Studi di Teramo
Prof. Riccardo Massantini, Università della Tuscia

10:10 Reg. (UE) 2018/848: sfide e opportunità del nuovo quadro normativo in agricoltura biologica

Dott.ssa Giovanna Riveccio, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MIPAAF)

10:30 Etichettatura e certificazione dei prodotti biologici

Dott. Agr. Donato Ferrucci, Presidente dell'ordine dei dottori agronomi e forestali della provincia di Viterbo

10:50 Mezzi tecnici e biologici: biostimolanti e corroboranti

Dott.ssa Alessandra Trinchera, Ricercatrice del Centro di ricerca in Agricoltura e Ambiente del CREA di Roma

11:10 Riciclo di sottoprodotti e scarti agricoli aziendali per la produzione di biostimolanti, biopesticidi e biofertilizzanti: la sfida del Progetto Bio4Food

Dott.ssa Mariangela Diacono, Ricercatrice del Centro di ricerca in Agricoltura e Ambiente del CREA di Bari

11:30 PAUSA

11:40 La zootecnia biologica per uno sviluppo sostenibile delle aree interne e per la conservazione della biodiversità

Dott.ssa Francesca Bennato, Università degli Studi di Teramo

12:00 Il luppolo italiano, una filiera emergente

Dott.ssa Katya Carbone, Ricercatrice del Centro di ricerca in Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura del CREA di Roma

12:20 La corilicoltura biologica in Italia

Dott. Agr. Francesco Fabrizi, Assofrutti s.r.l.

12:40 Viticoltura e biologico in Trentino

Dott.ssa Agr. Giorgia Lorenz, Az. Agricola ed agriturismo "8 grappoli"

13:00 PAUSA PRANZO

14:30 Processi e tecnologie innovative per la trasformazione e valorizzazione dei prodotti biologici

Prof.ssa Lilia Neri, Università degli Studi di Teramo

14:50 Presente e futuro della disidratazione di alimenti biologici

Dott. Roberto Moschetti, Università degli Studi della Tuscia

15:10 L'autovalutazione smart dell'impronta carbonica per l'agricoltura biologica: un applicativo sperimentale

Prof. Massimo Chiorri e Dott. Lucio Cecchini, Università degli Studi di Perugia

15:00 Discussioni e domande tra i presenti

15:30 CHIUSURA DEI LAVORI

INFO E REGISTRAZIONE <

bit.ly/SusOrgPlus2



ORGANIZZATORI <



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
TUSCIA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TERAMO

CORE organic



> EVENTO PATROCINATO DA



CeFAS



ORDINE DEI
TECNOLOGI ALIMENTARI
CAMPANIA E LAZIO



ORDINE TECNOLOGI ALIMENTARI
REGIONE ABRUZZO

Collegio degli Agratecnici e degli
Apretecnici laureati di Teramo



ASIENDA SPECIALE
FORMAZIONE E SVILUPPO
Camera di Commercio
Viterbo



CONFERENZA UNIVERSITARIA
ITALIANA PER LA QUALITÀ
CNA ABRUZZO



COLLEGIO
DEI PERITI AGRARI E DEI
PERITI AGRARI LAUREATI



Il numero massimo di partecipanti ammessi all'evento è pari a 500