

**Programma di studio rivolto al contenimento di Maculatura bruna mediante tecniche di silenziamento genico: messa a punto di molecole dsRNA e applicazione di tecniche NBTs / Luca Casoli - Consorzio Fitosanitario di Modena e Reggio Emilia**

**Nuove sfide, nuova cultura: gli impegni per un'agricoltura protagonista/ Stefano Masini - Università degli Studi di Roma Tor Vergata - Responsabile Area Ambiente e Territorio Coldiretti**

**Limiti e opportunità dalle biotecnologie per controllare l'emergenza maculatura bruna del pero / Bruno Mezzetti - Università Politecnica delle Marche**

**Conclusioni / Valtiero Mazzotti – Direttore Generale Agricoltura, Caccia e Pesca - Regione Emilia-Romagna**

*Moderatore: Ivano Valmori*

## **Sabato 4 dicembre**

Dalle 11.00 alle 12.30 – Sala SANTA MARIA – Pad.5

**Pera dell'Emilia Romagna IPG, un'eccellenza del territorio** in collaborazione con il Consorzio della Pera IGP dell'Emilia Romagna e l'Istituto Alberghiero

**Cooking show per conoscere da vicino e gustare le varietà di pere dell'Emilia Romagna riconosciute dal Disciplinare IGP**

Interventi

**Le proprietà benefiche della pera**

Roberto Manfredini / Direttore Clinica Medica Unife

Consorzio di tutela dell'Emilia-Romagna IGP

**Massimo Urbinati / Dirigente scolastico dell'Istituto Alberghiero Vergani-Navarra di Ferrara**

**Liborio Trotta/ Professore dell'Istituto Alberghiero Vergani-Navarra di Ferrara**

**Paolo Bruni / Presidente CSO Italy**