

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