Organizzato da:

COVIL
CONSORZIO VIVAISTI LUCANI

Patrocinio
Comune di SAN GIORGIO JONICO

In collaborazione con:
AGROMILLORA IBERICA s.l.
ROOTPAC®
biofresh — fresh thinking in crop storage
irritec — don't wait for rain™
Iridium — Reti antigrandine fotoselettive
Antica Trattoria Al Castello
STIL CUCINE
EDILMAK

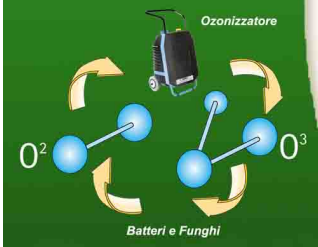
Seminario Tecnico

KAKI & ALBICOCCO:

proposte innovative per una Frutticoltura di Qualità nell'area Jonico - Salentina

21 gennaio 2014 - ore 17,00

Sala Consiliare - San Giorgio Jonico (TA)



Coordinatore
Dott. Giuseppe Rutigliano - *Agromillora Iberica s.l.*

Saluti
Dott. Giorgio Grimaldi - *Sindaco di San Giorgio Jonico*

Introduzione
Sig. Vito Guarino - *Imprenditore agricolo di San Giorgio Jonico*

Interventi
Kaki e albicocco: innovazioni tecniche e varietali
Dott. Vito Vitelli - *CO.VI.L. - Scanzano Jonico - Matera*
Ozono: la proposta innovativa per il post-raccolta in ortofrutta
Dott. Carlo Salone - *BIOFRESH - Newcastle - UK*

Dibattito

Al termine del seminario tecnico
SERATA CONVIVIALE
all'Antica Trattoria "Al Castello",
in via Zingaropoli, 12 a San Giorgio Jonico,
con visita al museo storico della civiltà contadina,
degustazione di prodotti tipici e del
kaki "Rojo Brillante"

Quota di partecipazione € 10,00

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA:
Vito Vitelli +39 339 2511629 - Vito Guarino +39 329 2188287
Per info: vitovitelli.blogspot.com

LA S.V. E' INVITATA

Realizz. Antonello Bianco - 380.4115888