



# La Filiera del Pomodoro di Qualità: Tecnica, Mercato, Innovazione

13 Febbraio 2014

Ore 10.00

«Grand Hotel De la Ville - Parma»

Largo P. Calamandrei 11, all'interno del Barilla Center

## Tomato Day

**INCONTRO TECNICO**



## Come raggiungerci:

L'hotel si trova in Largo P. Calamandrei 11,  
all'interno del Barilla Center

Stazione ferroviaria: 2 km.

Aeroporto e Fiera di Parma: 5 km.

In auto: autostrada A1 Milano-Bologna,  
uscita Parma centro

Aeroporto di Bologna: 80 km.

Aeroporto di Milano Linate: 110 km

## Programma:

«**Pomodoro da industria, un mercato globale sempre più competitivo.**

**Strategie di valorizzazione per il prodotto italiano»**

Claudio Scalise - SG Marketing Agroalimentare

«**Evoluzioni della difesa nei confronti della peronospora del pomodoro»**

Bruno Chiusa, Valentino Testi (Consorzi Fitosanitari Provinciali Piacenza e Parma)

«**I disciplinari di produzione integrata del pomodoro da industria: aggiornamenti 2014»**

Tiziano Galassi (Regione Emilia Romagna – Servizio Fitosanitario Regionale)

«**Modo d'azione e attività del Ranman Top nel controllo della peronospora»**

Mitani-san - Ishihara Sangyo Kaisha, Ltd. (Japan)

«**Azione antiperonosporica preventiva, curativa ed eradicante del Ranman Top e Axidor su pomodoro»**

Riccardo Bugiani (Servizio Fitosanitario Regione Emilia Romagna)

«**Esperienze pluriennali di efficacia del Ranman Top e Axidor su pomodoro»**

Sergio Gengotti (Centro Ricerche Produzioni Vegetali)

**Conclusioni**