



8-10 maggio 2024 - Padiglione D5-071

Giornate di eventi, incontri, percorsi formativi e degustazioni di prodotti Dop e Igp ortofrutticoli

## Mercoledì 8 maggio

- 11,30 **Lotta biologica contro la cimice asiatica (*Halyomorpha halys*): illustrazione delle fasi sviluppate e primi risultati**  
a cura del Settore Fitosanitario e difesa delle produzioni
- 13,00 **La voce dei Consorzi di tutela delle DOP e IGP dell'ortofrutta**
- 14,30 **L'uso di cover crop per la gestione delle erbe infestanti. Primi risultati del progetto DUNE**  
a cura di Capa Bologna e Astra
- 16,00 **AMAPERO: un approccio interdisciplinare per contrastare i danni da maculatura bruna del pero!**  
a cura di UNIBO

Al termine di ogni iniziativa verrà proposta ai partecipanti una degustazione di prodotti Dop e Igp dell'ortofrutta offerti dai Consorzi di Tutela

## Giovedì 9 maggio

- 10,15 **Strategie a sostegno della filiera ortofrutticola**  
**Il Progetto Frutteti Protetti: nuova opportunità per le imprese agricole**  
a cura dell'Assessorato Agricoltura e agroalimentare, caccia e pesca Regione Emilia-Romagna  
presso Sala Diotallevi 1 - Primo piano Hall sud
- 13,00 **La voce dei Consorzi di tutela delle DOP e IGP dell'ortofrutta**
- 14,30 **Presentazione del volume "Fattorie didattiche. Il gusto della scoperta**  
e a seguire  
**Il progetto "Io coltivo. Dal campo alla tavola". Risultati e prospettive**  
a cura del Settore Programmazione, sviluppo del territorio e sostenibilità delle produzioni

Al termine di ogni iniziativa verrà proposta ai partecipanti una degustazione di prodotti Dop e Igp dell'ortofrutta offerti dai Consorzi di Tutela

## Venerdì 10 maggio

- 11,00 **I ritiri di mercato a distribuzione gratuita contro lo spreco alimentare e la logistica solidale in Emilia-Romagna, stato dell'arte e prospettive**  
Tavola Rotonda  
a cura del Settore Organizzazioni di mercato, qualità e promozioni
- 13,00 **La voce dei Consorzi di tutela e delle DOP e IGP dell'ortofrutta**

Al termine di ogni iniziativa verrà proposta ai partecipanti una degustazione di prodotti Dop e Igp dell'ortofrutta offerti dai Consorzi di Tutela

Le degustazioni sono a cura della Scuola Alberghiera e di Ristorazione "Bartolomeo Scappi" di Castel San Pietro