



Lunedì 9 dicembre 2019

Giornata di studio 'L'olio, il vino e le castagne: tra territorio, persone e scienza'

presso il Complesso di San Micheletto (sala 'Da Massa Carrara'), Via San Micheletto n.3, Lucca, per gentile concessione della Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca

ore 8.30, Registrazione

ore 9.15, Patologie e parassiti dell'ulivo: tecniche di difesa integrata e biologica, Agr. Paolo Scialla, Confederazione Italiana Agricoltori

ore 9.45, Potatura dell'Ulivo, Agr. Stefano Braccini

ore 10.15, La frangitura delle olive: storia e tipologie, Beniamino Tripodi, responsabile commerciale area Centro Nord Italia presso Gruppo Peralisi

ore 10.45, Olio Lucca D.O.P.: caratteristiche e storia delle coltivazioni, Agr. Matteo Binazzi, Consorzio di Tutela Olio DOP di Lucca e produttore d'olio Renzo Baldaccini, 'Villa Baldaccini' di San Lorenzo di Moriano (Com. Lucca)

ore 11.30, Pregi e difetti dell'olio, Agr. Paolo Scialla, Confederazione Italiana Agricoltori

ore 12.00, L'ulivo e l'olio nel mondo antico, Archeol. Massinissa Ramacciotti, Ass. Perlambiente

ore 12.30, 'In vino veritas': uso e abuso del vino nell'antichità, Archeol. Massinissa Ramacciotti, Ass. Perlambiente

ore 13.00, Chiusura della mattina

ore 14.00, Registrazione

ore 14.30, Recupero viticolo nel territorio della Lucchesia, Prof. For. Claudio D'Onofrio, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-alimentari, Università di Pisa

ore 15.00, La vendemmia: storia, macchinari e diversi prodotti, Enol. Cipriano Barsanti

ore 15.30, Vino D.O.C delle Colline Lucchesi (Lucca): tipologie, varianti, e storia delle coltivazioni, produttore Roberto Giovanni Nannini e Enol. Massimo Motroni

ore 16.00, Vino D.O.C di Montecarlo (Lucca): tipologie, varianti, e storia delle coltivazioni, Enol. Massimo Motroni

ore 16.45, Note sulla coltura del castagno nella storia lucchese; dal ducato longobardo all'unità d'Italia, For. Massimo Gianbastiani, Istituto per la Documentazione sul Castagno e la Ricerca Forestale

ore 17.45, La coltura del castagno in Italia e nel mondo, Ivo Poli Presidente dell'Associazione Nazionale della Città del Castagno

ore 18.15, Il castagno: caratteristiche e condizioni ambientali per un corretto sviluppo, Dott. For. Alberto Maltoni, Ricercatore DAGRI, Scuola di Agraria, Università di Firenze

ore 18.45, Museo del Castagno di Colognora, Angelo Frati, Direttore del Museo del Castagno di Colognora

ore 19.15, Farina di Neccio della Garfagnana D.O.P. e la macinatura a pietra, Lorenzo Adami, Mulino Biologico di Fabbriche di Vallico

ore 19.45, Chiusura

Per informazioni contattare:

segreteria@perlambiente.org
stragapede@soilpro.it