GIOVEDI 20 GIUGNO 2019 ORE 14 - 17.30 **EX-CANTINE RICASOLI GAIOLE IN CHIANTI**

> SEGUE APERITIVO CON PRODOTTI DEL TERRITORIO

TOSCANA **GESTIONE AGRONOMICA** E DIFESA

ANGELO BO

Agronomo

Gestione agronomica dell'oliveto biologico.

ANTONIO BELCARI

Entomologo

La mosca delle olive. Bactrocera Oleae: aspetti bioecologici e comportamentali.

RUGGERO PETACCHI

Ricercatore Scuola Superiore Sant'Anna Pisa

Importanza delle reti di monitoraggio e degli strumenti di previsione per il controllo della mosca delle olive.

GUIDO MARCHI

Università di Firenze

Presenza e diffusione del batterio Xylella fastidiosa in Europa.

GRAZIANO SANI / PAOLO PESTELLI

CNR - IVALSA Sesto Fiorentino

Interventi di valorizzazione e recupero della biodiversità dell'olivo in areali olivicoli del nostro territorio.

GIONNI PRUNETI

Azienda Agrigola Pruneti San Polo in Chianti

Olivicoltura bio dal punto di vista del produttore.

LUCA SOCCI

Associazione nazionale tecnici ed esperti di olio ANTEO

L'assaggio tecnico per migliorare la qualità degli oli extravergini.

GENNARO GILIBERTI

Direzione Agricoltura e Sviluppo Rurale

Sinergie possibili per il rinascimento dell'olivicoltura toscana.

Posti limitati, è consigliata l'iscrizione. Evento accreditato per la formazione dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali

INFO/ISCRIZIONI: biodistrettochianti@gmail.com - ph 335 5827970

organizzato da







con il patrocinio di





