

## Informazioni

La partecipazione all'evento prevede la registrazione su <https://tinyurl.com/yja6959m>



e contestuale compilazione del form <https://tinyurl.com/4rnebath> a fronte del quale sarà inviata la fattura da saldare tramite PagoPA.

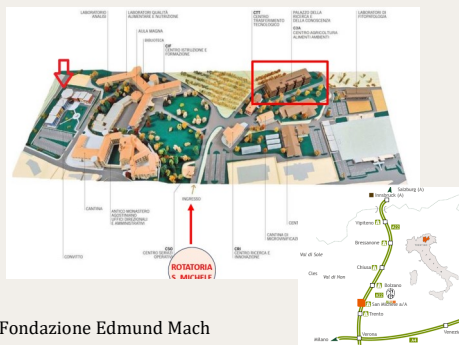


**Registrazioni aperte dal 06/10/2023 al 20/10/2023**

## Quote di partecipazione

Conferenza: € 30,00  
Escursione tecnica: € 10,00

## Come raggiungerci



Fondazione Edmund Mach

Via E. Mach, 1  
I—38016 San Michele all'Adige (TN)  
Info: comunicazione.cri@fmach.it



FONDAZIONE  
EDMUND MACH



COMUNE DI ALBIANO



Consorzio di  
Miglioramento  
Fondiario di  
Albiano

## GIORNATE SCIENTIFICHE SOI PER IL COMPARTO DELLA FRUTTA A GUSCIO

Situazione attuale e  
prospettive future

**26-27 ottobre 2023**

Sala Conferenze PRC  
Fondazione Edmund Mach  
San Michele all'Adige (TN)



## Programma 26 ottobre 2023

### **09:00-09:30 Apertura lavori e Saluti autorità**

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

Provincia Autonoma di Trento

Fondazione Edmund Mach

Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana

### **09:30-10:10 Consumi, produzione e commercializzazione della frutta a guscio in Italia**

*Uno sguardo d'insieme sulle filiere della frutta a guscio in Italia.* Tatiana Castellotti, Francesco

Licciardo (CREA - Centro di Ricerca Politiche e Bioeconomia)

*Produzione e consumi della frutta a guscio: mercato italiano ed europeo.* Giuseppe Calcagni (INC International Nut & Dried Fruit Council)

### **10:10-11:20 Germoplasma, genetica e varietà**

*Risorse genetiche e genomiche castagno e noce.*

Diego Micheletti (Fondazione Edmund Mach)

*Approcci genomici per l'identificazione di marcatori molecolari associati a caratteri di interesse agrario ed alla tracciabilità.* Mario Di Guardo (Di3A - Università di Catania)

*Nuovi orizzonti per la mandorlicoltura italiana.*

Lorenzo Laghezza e Luigi Catalano (Agrimeca Grape & Fruit Consulting srl)

*Il pistacchio: biodiversità e aspetti culturali.* Francesco Paolo Marra (Darch-Università degli Studi di Palermo)

### **11:20-11:45 Coffee break**

### **11:45 – 12:55 Vivaismo e portinnesti**

*Conservazione e premoltiplicazione per la certificazione vivaistica europea del castagno: stato dell'arte, aspetti normativi e opportunità per la castanicoltura.* Gabriele Loris Beccaro, Giovanni Gamba (DISAFA - Università di Torino)

*La qualificazione dei materiali di propagazione di mandorlo, nocciolo e noce.* Marco Cardoni e Stefano Salute (CAV—CIVI Italia)

*Battistini Vivai, esperienza di micropropagazione di piante per la produzione di frutta a guscio.* GianLuca Magnani (Battistini Vivai, Cesena)

*PORTNOC "PORTINNESTI TOLLERANTI/RESISTENTI a Phytophthora e black-line": risultati interessanti di un progetto pluriennale MASAF.* Anita Rose Haegi (CREA-DC)

### **12:55 – 14:00 Buffet**

### **14:00 – 14:25 Caratteristiche e gestione dei suoli**

*Conoscere i suoli per gestire impianti di castagno e noce.* Carla Scotti (I.TER soc coop a.r.l)

### **14:25 – 15:35 Fisiologia**

*Castagno e clima che cambia: la fisiologia a supporto dei castanicoltori.* Perulli Giulio (DISTAL - Università di Bologna)

*Gestione degli apporti idrici in noce da frutto:*

*l'esperienza emiliano-romagnola.* Perulli Giulio (DISTAL - Università di Bologna)

*Effetto del processo di maturazione sulla qualità del gheriglio in noce: l'esempio della varietà Lara.* Erica Di Pierro (Fondazione Edmund Mach)

*Analisi della risposta a stress idrico di una collezione di varietà di mandorlo siciliane.* Ilaria Inzirillo (Di3A - Università di Catania)

### **15:35-16:00 Coffee break**

### **16:00 - 16:55 Patologie e difesa**

*Avversità entomologiche del castagno e possibili strategie per la gestione.* Alberto Alma, Chiara Ferracini (DISAFA—Università degli studi di Torino)

*Buone pratiche, ricerca e innovazione per affrontare e risolvere le problematiche fitopatologiche dei castagneti da frutto.* Andrea Vannini (DIBAF Università della Tuscia)

*Malattie emergenti e riemergenti della frutta a guscio, con particolare riferimento a noce e nocciolo.* Davide Giovanardi (DISV - Università di Modena e Reggio Emilia)

### **16:55- 17:30 Gestione del post-raccolta**

*Gestione in post-raccolta di Gnomoniopsis castaneae.* Giacomo Gatti (Centro di sperimentazione di Laimburg)

*Prospettive per il riutilizzo degli scarti di castagno e noce in un'ottica di circular economy.* Elena Franciosi (Fondazione Edmund Mach)

### **17:30 - 18:00 Chiusura**

## Programma 27 ottobre 2023

### **VISITA TECNICA**

**09:45-12:30:** Visita agli impianti di noce del Bleggio Superiore con Rolando del Fabbro (Fondazione Edmund Mach) ed alle attrezzature per la raccolta e la lavorazione delle noci presso l'Az. Ag. Maso Pra' Cavai a Cavrasto, dove avrà luogo anche il pranzo a buffet.

**14:00-18:00:** Visita al castagneto didattico di Albiano con Stefano Delugan (Ecomuseo Argentario). A seguire degustazione gratuita a tema, presso il Museo del Porfido a cura del Consorzio Miglioramento Fondiario del Comune di Albiano.