

## VII SUMMER SCHOOL OF FLORICULTURE 2017

### “GLI AGRUMI TRA ORNAMENTO E PRODUZIONE”

Savona - Sanremo 4-8 settembre 2017

#### INTRODUZIONE

La settima edizione della *Summer School of Floriculture* ha come tema “Gli agrumi tra ornamento e produzione” ed è organizzata e cofinanziata dal Progetto “Mare di Agrumi”, dal Comune di Savona e dal Centro di Sperimentazione ed Assistenza Agricola di Albenga (CeRSAA - Camera di Commercio Riviere di Liguria), con la collaborazione della SOI (Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana). Sono Partner della *Summer School of Floriculture* il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA) dell'Università degli Studi di Torino, l'Istituto Regionale per la Floricoltura di Sanremo (IRF), il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Economia Agraria (CREA-OF) e il Centro Servizi per la Floricoltura (CSF) della Regione Liguria.

#### OBIETTIVI

Il corso intende approfondire alcuni aspetti peculiari del mondo degli agrumi e la loro importanza all'interno di Strategie di Sviluppo Locale. Partendo dalla biodiversità del gen. *Citrus*, si percorreranno gli utilizzi più interessanti nel campo florovivaistico, agroalimentare, cosmetico e farmaceutico, prendendo in considerazione i principali vincoli agronomici e normativi dei settori considerati, nonché le opportunità di valorizzazione degli scarti di lavorazione.

#### ATTIVITÀ DIDATTICA

**Le lezioni frontali sono articolate in 7 sessioni :**

- Botanica e biodiversità degli agrumi;
- Multifunzionalità degli agrumi;
- Gli agrumi nel paesaggio e nel giardino;
- La produzione degli agrumi ad uso ornamentale;
- Difesa e qualità degli agrumi;
- Le Strategie di Sviluppo Locale;
- Le tendenze di mercato e i vincoli normativi.

**Inoltre sono organizzate:**

- Una visita agli impianti di produzione del Chinotto di Savona e altre bevande con agrumi;
- Una visita ad un laboratorio di estrazione e di lavorazione di prodotti cosmetici;
- Un *Living Lab* svolto dai corsisti con la partecipazione del Comitato Scientifico e di operatori del settore.

**Durata del corso: 40 ore**

#### COMITATO SCIENTIFICO

Margherita Beruto (Direttore IRF), Marco Devecchi (Professore Associato DISAFA), Fiorenzo Gimelli (Funzionario agronomo del Centro Servizi per la Floricoltura della Regione Liguria), Giovanni Minuto (Direttore CeRSAA), Barbara Ruffoni (Direttore CREA-OF e Resp. di sede-Sanremo della SOI), Valentina Scariot (Professore Associato DISAFA).

#### SEDE

La *Summer School of Floriculture* si svolgerà a Savona e a Sanremo (IM) dal 4 al 8 settembre 2017. Le lezioni saranno svolte in lingua italiana - e, su richiesta, francese - presso il Complesso della Fortezza del Priamar a Savona e, nella giornata di martedì 5 settembre, presso il Floriseum (Museo del Fiore) di Sanremo.

#### REQUISITI PER L'AMMISSIONE

Per l'ammissione è prevista la valutazione dei titoli da parte del Comitato Scientifico. Possono presentare domanda di ammissione al corso: Laureati, Laureati Magistrali e Laureandi in materie attinenti le Scienze e Tecnologie Agrarie, le Scienze e Tecnologie Agro-alimentari, le Scienze Forestali e Ambientali, le Tecniche erboristiche, le Biotecnologie Agrarie Vegetali, le Scienze Biologiche e le Scienze Naturali; Laureati in possesso di titolo straniero equipollente; Dottori di ricerca e Dottorandi; Ricercatori; Altri tecnici e imprenditori del settore con esperienza documentata. Il Comitato Scientifico si riserva di prendere in considerazione eventuali altri titoli.

#### DOMANDA DI AMMISSIONE E SCADENZE

Numero partecipanti: minimo 13; massimo 25

La domanda di ammissione è disponibile sul sito [www.cersaa.it](http://www.cersaa.it).

**10/08/2017:** scadenza presentazione domanda

**11/08/2017:** pubblicazione degli ammessi al corso su [www.cersaa.it](http://www.cersaa.it)

**25/08/2017:** scadenza versamento quota d'iscrizione.

#### QUOTA DI ISCRIZIONE

**Grazie al sostegno del Progetto Interreg Marittimo “Mare di Agrumi”, la quota di iscrizione effettiva è fissata in € 250,00 (€ 204,91 + IVA) per l'intero corso pari a € 130,00 (€ 106,57 + IVA) per un giorno e € 65,00 (€ 53,28 + IVA) per la mezza giornata di corso.** Il contributo, comprensivo della quota assicurativa, dà diritto a tutte le attività previste e al materiale didattico, nonché a pernottamento (se richiesto - finanziato dal Progetto), colazione, pranzo (cena esclusa) e trasporti (riferiti alle sole attività didattiche). Per gli associati SOI, la quota di iscrizione è pari a € 200,00 (€ 163,94 + IVA) per l'intero corso pari a € 100 (€ 81,97 + IVA) per un giorno e € 50 (€ 40,98 + IVA) per la mezza giornata di corso. Gli estremi per il pagamento sono disponibili sul sito del CeRSAA ([www.cersaa.it](http://www.cersaa.it)).

#### CREDITI FORMATIVI

Lo svolgimento delle attività offre la possibilità di acquisire Crediti Formativi Universitari secondo il sistema ECTS e Crediti Formativi Professionali (Ordine degli Agronomi; Collegio dei Periti Agrari; Collegio degli Agrotecnici).

#### RESIDENZA

I partecipanti, su richiesta, saranno ospitati presso strutture alberghiere o altra tipologia di struttura ricettiva nel Comune di Savona.

#### CONTATTI E RIFERIMENTI

Per informazioni e iscrizioni:

[www.cersaa.it](http://www.cersaa.it) - Tel. +39 0182 554949; mail. [contabilita@cersaa.it](mailto:contabilita@cersaa.it)

Barbara Ruffoni - Responsabile di Sede CREA - OF - corso Inglesi 508 - 18038 Sanremo. mail. [barbara.ruffoni@crea.gov.it](mailto:barbara.ruffoni@crea.gov.it)

#### CON IL PATROCINIO DI:



## Gli agrumi tra ornamento e produzione

	Lunedì 04/09 (Savona, Priamar)	Martedì 05/09 (Sanremo, Floriseum)	Mercoledì 06/09 (Savona, Priamar)	Giovedì 07/09 (Savona, Priamar)	Venerdì 08/09 (Savona, Priamar)
	<b>Sessione: Gli agrumi – caratteristiche botaniche e conservazione della biodiversità</b>	<b>Sessione: Gli agrumi nel paesaggio e nel giardino</b>	<b>Sessione: Difesa e qualità</b>	<b>Uscita didattica</b>	<b>Sessione: Tendenze di mercato e vincoli normativi</b>
	<b>Coordinatore: Barbara Ruffoni</b>	<b>Coordinatore: Marco Devecchi</b>	<b>Coordinatore: Giovanni Minuto</b>	<b>Coordinatore: Giovanni Minuto</b>	<b>Coordinatore: Valentina Scariot</b>
Mattino	Gli agrumi <i>(Maria Antonietta Germanà, Dip.to Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali - UNIPA)</i>	Gli agrumi nel paesaggio agrario	Strategie di difesa sostenibili: insetti e acari <i>(Vincenzo Vacante (UNIRC))</i>	Mattino  Fonti Lurisia, visita alla produzione del Chinotto e altre bevande con agrumi	Gli agrumi nella cosmetica <i>(Elisabetta Perata, Esperto senior in ambito regolatorio cosmetico e dispositivi medici - Angel Consulting)</i>
	La biodiversità degli agrumi e la loro complessità genetica <i>(Franck Curk, INRA Corte - F)</i>	Gli agrumi di interesse ornamentale <i>(Oscar Tintori, Vivaista settore agrumicolo)</i>	Strategie di difesa sostenibili: funghi e batteri <i>(Andrea Minuto, CeRSAA Albenga)</i>		Impiego e lavorazione delle zagare in campo cosmetico <i>(Marco Abaton, Chinotto nella Rete)</i>
	I nuclei di conservazione del germoplasma: il caso del Centro di Risorse Biologiche Citrus di San Giuliano in Corsica <i>(Francois Luro, INRA Corte - F)</i>	Gli agrumi nel giardino mediterraneo <i>(Daniela Romano, UNICT)</i>	Strategie di valorizzazione e certificazione dei prodotti agrumicoli nel B2B e nel B2C <i>(Federico Tinivella CeRSAA Albenga)</i>	<i>(Comitato organizzatore)</i>	Impiego e lavorazione degli agrumi nell'agroalimentare <i>(Augusto Vincenzo Besio s.r.l.)</i>
		Gli agrumi nel giardino del Nord Italia <i>(Gabriele Beccaro, UNITO)</i>	Analisi chimica e analisi sensoriale <i>(Luca Medini, LabCam Albenga)</i>		
Pausa pranzo					
	<b>Sessione: La multifunzionalità degli agrumi</b>	<b>Sessione: Produzione degli agrumi ad uso ornamentale</b>	<b>Sessione: Filiere e strategie di sviluppo locale</b>	<b>Uscita didattica (pranzo al sacco)</b>	<b>Sessione: Verifica dell'apprendimento</b>
	<b>Coordinatore: Margherita Beruto</b>	<b>Coordinatore: Fiorenzo Gimelli</b>	<b>Coordinatore: Andrea Minuto</b>	<b>Coordinatore: Giovanni Minuto</b>	<b>Coordinatore: Marco Devecchi</b>
Pomeriggio	Applicazioni della coltura in vitro per la propagazione, conservazione e miglioramento genetico degli agrumi. <i>(Maria Antonietta Germanà, Dip.to Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali - UNIPA)</i>	Scelta dei fattori di produzione (substrati, fertilizzanti, vasi, ...) <i>(Giovanni Minuto, CeRSAA Albenga)</i>	Il progetto Interreg Marittimo "Mare di agrumi" <i>(Ennio Rossi, Comune Savona)</i>	Pomeriggio  Laboratorio di estrazione e lavorazione prodotti – ITIS Savona	<i>Living lab</i> <i>Strategie di promozione degli agrumi "minori".</i>  <i>(Comitato organizzatore)</i>
	Valorizzazione di essenze e prodotti agrumari: estrazione, caratterizzazione e proprietà salutistiche <i>(Luisa Pistelli, UNIPI – NUTRAFOOD)</i>	Tecniche di propagazione. Cenni sui rischi d'introduzione di patogeni tramite il commercio di Rutaceae non regolamentate <i>(Paola Anna Adele Caruso, Ricercatrice CREA-OFA sede di Acireale)</i>	Il progetto Interreg Marittimo "Mare di agrumi" <i>(Giovanni Minuto, CeRSAA Albenga)</i>		<i>(Comitato organizzatore)</i>
	Valorizzazione di essenze e prodotti agrumari: tecnologie innovative per la conservazione e trasformazione <i>(Angela Zinnai, UNIPI – NUTRAFOOD)</i>	Strategie di nutrizione e irrigazione <i>(Fiorella Stagno, Collaboratore Tecnico TD-CREA-OFA Acireale)</i>	Il progetto Interreg Marittimo "Mare di agrumi" <i>(Giovanni Nieddu, Dipartimento di Agraria, UNISS )</i>		Discussione
	Gli agrumi come base per tessuti e colori (Start up - OrangeFiber)	Forme utilizzabili per la commercializzazione <i>(Oscar Tintori, Vivaista settore agrumicolo)</i>	Confronto e incontri B2B con operatori del settore <i>(Giovanni Minuto, CeRSAA Albenga)</i>		Consegna attestati
		Visita guidata ai sotterranei della Fortezza del Priamar	Evento serale: riflessioni su florovivaismo e turismo; show cooking		