

**Corso di formazione su
“I sistemi di qualità riconosciuta”
19 LUGLIO 2018**

PROGRAMMA DI INIZIATIVE TECNICO-AGRONOMICHE PER LA VALORIZZAZIONE DEL SETTORE OLIVICOLO -
STRATEGIE DI VALUTAZIONE DEGLI ASPETTI CLIMATICI CHE INFLUENZANO LA PRODUZIONE OLIVICOLA,
RISPETTO DELLA SOSTENIBILITA' AMBIENTALE, ECONOMICA, ETICA E SOCIALE DELLA FILIERA

D.M. n. 97028 del 30.12.2016, riconosciuto con D.M. n.89134 del 07.12.2017

Edizione per la Regione Toscana.

Sede: Antico Frantoio Toscano, Via Bolgherese 3, 57020, Bibbona, Livorno.

9:30 – 13:30:

- Saluti del Presidente di Antico Frantoio Toscano,
- L'OLIVICOLTURA BIOLOGICA IN TOSCANA, *Dott. Paolo Giomi – Bioagricert,*
- L'EXTRAVERGINE TOSCANO IGP: NORMATIVE E PROCEDURE, *Dott.ssa Anna Silvia Citerinesi – Op Confoliva.*

Pausa pranzo.

14:30 – 18:30:

- OLIVICOLTURA RIGENERATIVA E VALORIZZAZIONE DEI SOTTOPRODOTTI DELL'ESTRAZIONE DELL'OLIO, *Prof. Marco Nuti – Associazione Scuola Superiore S. Anna Pisa.*

La partecipazione ai corsi è a titolo gratuito.

Corso di formazione su “La gestione sostenibile dell’olivicoltura” 20 LUGLIO 2018

PROGRAMMA DI INIZIATIVE TECNICO-AGRONOMICHE PER LA VALORIZZAZIONE DEL SETTORE OLIVICOLO -
STRATEGIE DI VALUTAZIONE DEGLI ASPETTI CLIMATICI CHE INFLUENZANO LA PRODUZIONE OLIVICOLA,
RISPETTO DELLA SOSTENIBILITA' AMBIENTALE, ECONOMICA, ETICA E SOCIALE DELLA FILIERA

D.M. n. 97028 del 30.12.2016, riconosciuto con D.M. n.89134 del 07.12.2017

Edizione per la Regione Toscana.

Sede: Antico Frantoio Toscano, Via Bolgherese 3, 57020, Bibbona, Livorno.

9:30 – 13:30:

- Saluti del Presidente della Federazione Agricoltori Toscana,
- L'IMPOLLINAZIONE ARTIFICIALE DELL'OLIVO, *Dott. Luigi Parrotta – Università di Siena,*
- NORMATIVE SULL'ETICHETTATURA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, *Dott. Oreste Gerini – Direttore generale ICQFR Roma.*

Pausa pranzo.

14:30 – 18:30:

- SQNPI: I VANTAGGI DELLA PRODUZIONE INTEGRATA, *Emilio di Fava Silvagni – Op Confoliva,*
- LA TRACCIABILITA' DELL'OEVO, *Emilio di Fava Silvagni – Op Confoliva.*

La partecipazione ai corsi è a titolo gratuito.