

IL TERROIR DEL LUPPOLO IN LOMBARDIA RISULTATI DEL PROGETTO E SVILUPPI FUTURI

mercoledì, 16 ottobre 2024

Sala Pirelli, Palazzo Pirelli - via Fabio Filzi 22 - Milano

PROGRAMMA

8:30 Registrazione dei partecipanti e welcome coffee

9:30 Saluti istituzionali e apertura lavori

Fabio Losio - Presidente ERSAF
Alessandro Beduschi - Assessore Agricoltura, Sovranità Alimentare e Foreste

9:45 Il modello ERSAF per lo sviluppo della filiera brassicola: costruzione di reti partenariali e programmi di divulgazione e sperimentazione sul territorio

Uta Biino ed Elisa Tagliaferri - ERSAF

10:00 Il terroir del luppolo: caratterizzazione dei siti sperimentali e valutazioni morfo-fisiologiche delle cultivar

Andrea Arpano - Università degli Studi di Milano

10:15 Il terroir del luppolo: valutazioni chimiche e profilo aromatico

Margherita Rodolfi - Dipartimento di Scienza degli Alimenti e del Farmaco UniPR

10:30 Gli indici di attitudine climatica del luppolo e gli scenari previsionali

Eliana Tonelli - ERSAF

10:45 La vocazionalità del territorio alla coltivazione professionale del luppolo: l'attitudine pedologica
Vanna Maria Sale - ERSAF

11:00 Coffee break

11:30 La relazione tra attitudine e terroir
Tommaso Ganino - Dipartimento di Scienza degli Alimenti e del Farmaco UniPR

11:45 Prospettive della coltura in Italia e progetti di ricerca in corso
Katya Carbone CREA-OFA

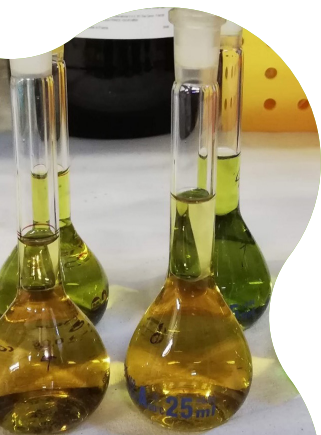
12:00 Tavola rotonda: Quali scenari per il luppolo e la filiera in Lombardia?

Intervengono: Regione Lombardia, Associazioni di categoria dei coltivatori e birrai, Consorzi, Ordini Professionali, luppolicoltori
Modera: Katya Carbone CREA-OFA

12:45 Chiusura lavori

Barbara Mazzali - Assessore Turismo, Marketing e Moda

13:00 Light lunch - Degustazione di birre artigianali e prodotti tipici del territorio a cura di birrifici artigianali lombardi



L'evento è accreditato di 0,344 CFP ai sensi del reg. CONAF 3/13 e di 3 CFP dal collegio dei Periti Agrari.

ISCRIZIONI SU EVENTBRITE