

# MACFRUT 8-10 maggio 2024

Padiglione D5-071

Giornate di eventi, incontri, percorsi formativi e degustazioni di prodotti Dop e Igp ortofrutticoli

## Mercoledì 8 maggio

**11.30 Lotta biologica contro la cimice asiatica (*Halyomorpha halys*): illustrazione delle fasi sviluppate e primi risultati**

a cura del Settore Fitosanitario e difesa delle produzioni

**13.00 La voce dei Consorzi di tutela delle DOP e IGP dell'ortofrutta**

**14.30 L'uso di cover crop per la gestione delle erbe infestanti. Primi risultati del progetto DUNE**

a cura di Capa Bologna e Astra

**16.00 AMAPERO: un approccio interdisciplinare per contrastare i danni da maculatura bruna del pero!**

a cura di UNIBO

## Giovedì 9 maggio

**10,15 Strategie a sostegno della filiera ortofrutticola**

**Il Progetto Frutteti Protetti: nuova opportunità per le imprese agricole**

a cura dell'Assessorato Agricoltura e agroalimentare, caccia e pesca Regione Emilia-Romagna presso Sala Diotallevi 1 - Primo piano Hall sud

**13.00 La voce dei Consorzi di tutela delle DOP e IGP dell'ortofrutta**

**14.30 Presentazione del volume "Fattorie didattiche. Il gusto della scoperta"**

e a seguire

**Il progetto "Io coltivo. Dal campo alla tavola". Risultati e prospettive**

a cura del Settore Programmazione, sviluppo del territorio e sostenibilità delle produzioni

## Venerdì 10 maggio

**11.00 I ritiri di mercato a distribuzione gratuita contro lo spreco alimentare e la logistica solidale in Emilia-Romagna, stato dell'arte e prospettive**

**Tavola Rotonda**

a cura del Settore Organizzazioni di mercato, qualità e promozioni

**13.00 La voce dei Consorzi di tutela delle DOP e IGP dell'ortofrutta**

Al termine di ogni iniziativa verrà proposta ai partecipanti una degustazione di prodotti Dop e Igp dell'ortofrutta offerti dai Consorzi di Tutela

Le degustazioni sono a cura della Scuola Alberghiera e di Ristorazione "Bartolomeo Scappi" di Castel San Pietro