



WEBINAR TUESDAY ALIVE

IL CREA – OLIVICOLTURA, FRUTTICOLTURA E AGRUMICOLTURA
 IN COLLABORAZIONE CON IL CONSIGLIO ORDINE NAZIONALE DOTTORI AGRONOMI E FORESTALI
 E DELL'ORDINE NAZIONALE DEI BIOLOGI VI INVITA A PARTECIPARE A UN CICLO DI WEBINAR DEDICATI
 ALL'OLIVICOLTURA E ALLA PRODUZIONE DI OLIVE DA TAVOLA

TUESDAY ALIVE

(martedì vivo)

Nel corso dei webinar saranno discusse le **innovazioni di prodotto e di processo**,
 che si traducono nel miglioramento delle caratteristiche di qualità e tipicità
 dei prodotti sul territorio

A chi si rivolge il webinar?

L'evento è rivolto a tutto il personale che opera nel settore dell'olivicoltura
 e della produzione delle olive da tavola, ma non solo...

(organizzazione di produttori, associazioni di categoria, liberi professionisti, Enti/centri di ricerca e di
 sperimentazione, Enti divulgazione, laboratori di analisi, ma anche a tutti gli appassionati del settore).

Modalità di partecipazione

La partecipazione ai seminari è **libera e gratuita**

Per i professionisti iscritti all'ordine professionale dei dottori agronomi e dei dottori forestali, all'ordine
 dei biologi e all'ordine degli agrotecnici, previa registrazione, verranno rilasciati i CFP.



Comitato organizzatore:

Innocenzo Muzzalupo

CREA - Olivicoltura, Frutticoltura, Agrumicoltura
innocenzo.muzzalupo@crea.gov.it

Carmela Pecora

Consiglio Ordine Nazionale Dottori Agronomi e Dottori Forestali

Giovanni Misasi

Coordinatore commissione Ambiente, Territorio e Paesaggio, ONB Calabria

Laura Frati Gucci

Pirene s.r.l., Roma



TUESDAY ALIVE Calendario

(le date sono soggette a variazione)

Martedì 4 maggio 2021

IL MICROBIOTA DELL'OLIVO E IL FUTURO DEI PRODOTTI BIOLOGICI

Martedì 25 maggio 2021

IL MICROBIOTA DELL'OLIVO: UNO STRUMENTO PER NUOVE PRATICHE AGRICOLE

Martedì 15 giugno 2021

LE CULTIVAR D'OLIVO DA TAVOLA E A DUPLICE ATTITUDINE E IL LORO
 MIGLIORAMENTO GENETICO

Martedì 6 luglio 2021

LE TECNICHE CULTURALI PER L'OLIVICOLTURA DA TAVOLA

Martedì 27 luglio 2021

LA DIFESA FITOSANITARIA DELL'OLIVO

Martedì 14 settembre 2021

TRASFORMAZIONE DELLE OLIVE DA TAVOLA: I METODI

Martedì 5 ottobre 2021

CONSERVAZIONE, PACKAGING, TRACCIABILITÀ, COMMERCIALIZZAZIONE DELLE
 OLIVE DA TAVOLA

Martedì 26 ottobre 2021

LE OLIVE DA TAVOLA DOP (I PARTE): LA NOCELLARA DEL BELICE E LA BELLA
 DELLA DAUNIA

Martedì 16 novembre 2021

LE OLIVE DA TAVOLA DOP (II PARTE) L'OLIVA DI GAETA E L'ASCOLANA

Martedì 7 dicembre 2021

LE OLIVE DA TAVOLA: LA TAGGIASCA E LA PERANZANA



Col patrocinio di:



ISCRIVITI AL WEBINAR