



**MUSEO LOMBARDO DI
STORIA DELL'AGRICOLTURA**



**FONDAZIONE MORANDO
BOLOGNINI**



**ASSOCIAZIONE MILANESE LAUREATI IN
SCIENZE AGRARIE E IN SCIENZE FORESTALI**



**SOCIETÀ AGRARIA DI
LOMBARDIA**

Giornata mondiale dell'alimentazione
Anno internazionale della frutta e verdura
Seminario

Aromi e sapori di frutta e ortaggi: fisiologia e qualità Storia e tecnologia ortofrutticola



Venerdì 15 ottobre 2021 - h 9:00 – 13:00

**Sala dei Cavalieri – Castello Bolognini, Sant'Angelo Lodigiano
Anche in streaming sul canale YouTube "Spazio Mulsa"**

PROGRAMMA

- Ore 9:00 Registrazione dei partecipanti (solo se pre-registrati fino alla capienza di 80 posti)
- Ore 9:30 Saluti di apertura e introduzione al seminario – Tommaso Maggiore, MULSA
- Ore 10:00 I centri di domesticazione delle piante orticole e frutticole – Osvaldo Failla, MULSA
- Ore 10:20 Origine ed evoluzione della frutticoltura romagnola - Luca Corelli Grappadelli, UNIBO
- Ore 10:40 La qualità degli ortaggi - Antonio Ferrante, UNIMI
- Ore 11:00 La qualità della frutta - Daniele Bassi, UNIMI
- Ora 11:20 L'organizzazione della filiera produttiva per la qualità - Ambrogio De Ponti, UNOLOMBARDIA
- Ore 11:40 La commercializzazione per la qualità: GDO – Alberto Pianezzola, ESSELUNGA S.p.A.
- Ore 12:00 La commercializzazione per la qualità: e-Commerce - Pierre Marchini, FLOEMA S.r.l.
- Ore 12:20 Discussione e conclusioni – Luigi Mariani, MULSA

Accesso consentito solo con green pass, previa pre-registrazione, sino a esaurimento capienza



L'evento in modalità in presenza partecipa al programma di formazione professionale continua dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali: 0,437 CFP, ai sensi del Regolamento Conaf n. 3/2013.