



WORKSHOP

BABYFOOD: INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO PER L'OTTENIMENTO DI "PRUGNE ESSICcate A RESIDUO ZERO" DESTINATE ALL'ALIMENTAZIONE PER L'INFANZIA

9 GIUGNO 2015 - AULA LOUIS PASTEUR
DIPARTIMENTO AGRICOLTURA, AMBIENTE E ALIMENTI
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

REGISTRAZIONE

10.15 – 10.30

INDIRIZZI DI SALUTO

Giammaria Palmieri, Magnifico Rettore dell'Università degli Studi del Molise
Paolo di Laura Frattura, Presidente Regione Molise
Raffaele Coppola, Direttore Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti –
Università degli Studi del Molise

INTRODUZIONE AI LAVORI

Coordina: **Nicola Pavone**, Servizio Coordinamento Programmazione Comunitaria -
Regione Molise

10.30 - 10.50

Presentazione del progetto "Babyfood": aspetti entomologici

Andrea Sciarretta, Responsabile scientifico del progetto
Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti - Università degli Studi del Molise

10.50 - 11.10

Presentazione del progetto "Babyfood": aspetti fitopatologici

Filippo De Curtis, Responsabile scientifico del progetto
Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti - Università degli Studi del Molise

11.10 - 11.30

Prove di lotta per il contenimento delle avversità chiave del susino

Mariano Valentino, Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti -
Università degli Studi del Molise

11.30 - 11.50

Pausa caffè

11.50- 12.20

Serenade (*Bacillus subtilis*)[®]: efficacia contro le malattie crittogamiche dei fruttiferi
Pasquale Ciuffreda, Bayer CropScience

12.20 – 12.40

La misura 1.2.4. nella programmazione 2014/2020

Pierluigi Milone, Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste - Regione Molise

12.40 - 13.00

Dibattito e conclusioni

Vittorino Facciolla, Assessore Regionale Agricoltura e Foreste
Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013: la misura 1.2.4

13.00

Buffet

