

SCUOLA DI PRATICA AGRICOLA
F.C. CALDESI - FAENZA

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
PER L'AGRICOLTURA E AMBIENTE
SERVIZI COMMERCIALI, TURISTICI E PUBBLICITÀ

La S.V. è invitata a partecipare

“un sabato e una domenica sul colle Persolino”

che avrà luogo il

18 - 19 MAGGIO 2013



PER INFORMAZIONI:

Persolino, via Firenze, 194 - Faenza
Tel. 0546/22932 - 0546 29642 - Cell. 328 3054018
e-mail: info@fondazionecaldesi.it
www.fondazionecaldesi.it

FAENZA - PERSOLINO

SABATO 18 MAGGIO

- Ore 8.30 **“Trent'anni sul Colle Persolino”**
Prof. Umbero Montefiori (1945-2003)
Ricordi e testimonianze
- Ore 10.15 Convegno:
LA COLTIVAZIONE DEL MELOGRANO
Conduce: Massimo Rinaldi Ceroni, docente IPSAA
Aspetti agronomici e nutrizionali del melograno
Elena Baldi, Dipartimento di scienze agrarie, Università di Bologna
La coltura del melograno nel contesto mondiale
Edgardo Giordani, Università di Firenze
Panoramica varietale e aspetti vivaistici
Filippo Dalmonte, Dalmonte Vivai – Brisighella (RA)
Le “potenzialità” del melograno sul mercato italiano
Luciano Trentini, C.S.O. Ferrara
Avversità della coltura
Massimo Rinaldi Ceroni, IPSAA Faenza
Dibattito e conclusioni
- Ore 15.00 Ritrovo presso la sede dell'Istituto e partenza per visita guidata all'Az. Agr. Venturelli Massimo – via Modigliana, 185 Marzeno – Faenza (RA) dove verrà presentato il progetto di innovazione tecnologica:
“OPI: Ottimizzazione dei Processi di Irrigazione in agricoltura”
progetto premiato nell'ambito del bando di concorso per iniziative e progetti imprenditoriali innovativi edizione 2012
- Ore 15.30 Visita guidata al roseto di Persolino
- Ore 17.30 Degustazione guidata dei vini di Persolino

Il Colle può essere raggiunto dai graditi visitatori anche a piedi o in bicicletta

DOMENICA 19 MAGGIO

- Ore 9.45 Saluto delle autorità
Incontro a tema
odoRose: rose e profumo
Conduce: Daniele De Leo, divulgatore Agricolo
Rose per il giardino profumato: come sceglierle, utilizzarle e riconoscerle in base al profumo
Maria Eva Giorgioni, Università di Bologna
Quando la chimica svela i segreti della genetica: la composizione degli olii essenziali come caratteristica varietale
Andrea Antonelli, Università di Reggio Emilia
Alla scoperta delle componenti olfattive delle rose: dall'estrazione degli olii essenziali alla formulazione dei profumi d'autore
Silvio Levi, Calè S.r.l. fragranze d'autore – Milano
Percorso guidato con Ilaria nel mondo dei profumi a base di rosa: degustazioni olfattive
Ilaria Naldi, Profumeria Naldi, Bologna
Consegna borse di studio ad allievi meritevoli dell'Istituto: **Fondazione Lino e Margaret Celotti Faenza**
Seguirà la visita al Roseto didattico-sperimentale 'Raffaele Bazzocchi'. Dall'antichità ai giorni nostri: l'evoluzione genetica delle rose in 750 cultivar.
- Ore 12.30 Aperitivo a tutti gli intervenuti
- Ore 14.30 Pomeriggio con gruppi musicali studenti IPSAA
- Ore 15.30 Visita guidata al roseto di Persolino
- Ore 16.45 Degustazione guidata dei vini di Persolino
- Ore 18.15 Degustazione guidata dei vini di Persolino

DURANTE LA MANIFESTAZIONE

- Mostra “Bonsai” a cura del gruppo bonsaisti “Villa Orestina”
- Saranno presenti espositori con prodotti tipici gastronomici e dell'artigianato locale
- Intrattenimento per bambini con mago “CAC”
- Nel pomeriggio di sabato e domenica (ore 15.30) visite guidate al roseto di Persolino
- Visite ad attrezzature e impianti dell'Istituto con possibilità di acquisto prodotti aziendali e “assaggi” di ciliegie dall'albero.

STAND GASTRONOMICO

Durante la manifestazione funzionerà uno stand gastronomico con ristorante e pizzeria.

SABATO: apertura 18,30 - DOMENICA: apertura 12.00 e 18.30