



Accademia dei Georgofili Sezione Nord Est

Iniziativa verso Expo 2015

Giornata di studio
**LA PRODUZIONE DI GRANO DURO PER PASTA DI QUALITA'
TUTTA ITALIANA**

Giovedì 20 marzo, ore 9.00, aula 20 - Ca' Gialla, Agripolis, Legnaro (PD)

PROGRAMMA

Coordina: *G. Mosca, DAFNAE, Università di Padova*

Relazioni

Il progetto Ager “Grano duro”: obiettivi e finalità

G. Mosca

Un modello gestionale di supporto alle decisioni per la produzione sostenibile di grano duro di qualità. Integrazione di proximal sensing e previsioni stagionali per l'ottimizzazione della concimazione a dose variabile

F. Morari, DAFNAE, Università di Padova

Valutazioni tecniche per la raccolta selettiva

L. Sartori, TESAF, Università di Padova

Un modello gestionale di supporto alle decisioni per la produzione sostenibile di grano duro di qualità

F. Gasparini, I. Bozzolan, TESAF, Università di Padova

La disponibilità dei consumatori a pagare per le caratteristiche “concimazione azotata sostenibile” e “digeribilità degli amidi” della pasta

E. De Francesco, I. Bozzolan, M.A. Perito, TESAF, Università di Padova e Università di Teramo

Presentazione e descrizione delle caratteristiche di alcuni campioni di pasta ottenuti da grano duro raccolto dal campo

G. Pasini, DAFNAE, Università di Padova

Conclusioni

G. Mosca

Il Presidente della Sezione
Paolo Alghisi

La presenza della S.V. sarà particolarmente gradita