

3° convegno AISSA#UNDER40

PROGRAMMA PRELIMINARE

Ora/min	Giovedì 14 luglio			Venerdì 15 luglio		
9:00-9:50				keynote 2 Luca Nerva (CREA & IPST-CNR)		
10:00-10:50				S4 microbiologia applicata e microbioma (D001)	S5 pratiche agroecologiche in produzione (D101)	S6/a gestione sostenibile delle risorse (D102)
11:00-11:50				coffee break		
				keynote 3 Paolo Trevisi (Università di Bologna)		
12:00-12:50				S7 produzioni animali sostenibili (D001)	S8 riduzione input esterni (D101)	S6/b gestione sostenibile delle risorse (D102)
13:00-13:50	registrazione partecipanti			Lunch break		
14:00-14:50	Apertura dei lavori e saluti istituzionali			Poster session (S4, S5, S6, S7, S8)		
15:00-15:50	keynote 1 Paolo Barberi (Università Sant Anna Pisa)			La ricerca in EU Serena Borgna Apre (online talk)		
	coffee break			Comunicare la scienza Elisa Weiss NOI Techpark		
16:00-16:50	S1 resilienza, economia circolare e ruolo del consumatore (D001)	S2 nuove tecnologie, smart agriculture and forestry (D101)	S3 biotecnologie, innovazione varietale, biostimolanti (D102)	coffee break		
17:00-17:50	Transizione ecologica: dalla teoria alla pratica tavola rotonda con: H. Dorfmann (Parlamento EU), D. Viaggi (prof. UNIBO), D. Lenzi (Ceja), A. Springeth (Bauernjugend). Modera A. di Mambro			Transizione ecologica: dalla teoria alla pratica tavola rotonda con: H. Dorfmann (Parlamento EU), D. Viaggi (prof. UNIBO), D. Lenzi (Ceja), A. Springeth (Bauernjugend). Modera A. di Mambro		
18:00-18:50	Poster session (S1, S2, S3)			Conclusioni, premiazioni (oral e poster) e presentazione prossima AISSA#under40		
	sponsor/welcome drink					
20:30	Cena sociale (Castel Mareccio)					

Contatti:

e-mail: aissaunder40@unibz.it

info: www.aissaunder40.com



Sabato 16 luglio

Visite Tecniche:

Costo per partecipante: 20€

Partenza ore 9.00 da Bolzano e ritorno previsto per ore 16.00

Note organizzative: nella quota di iscrizione sono comprese le sole spese di trasporto con bus dedicato. Il pranzo sarà a carico del partecipante. È prevista una sosta presso un ristorante, in alternativa si può scegliere la modalità pranzo al sacco. Agli iscritti sarà richiesto di confermare la modalità preferita in fase di iscrizione in sede a Bolzano

1. **Fruit and wine growing:** visita alla cantina di Merano (15€ aggiuntive per degustazione con bottiglia in omaggio) e ad un maso con produzione frutticola a Plaus in Val Venosta

2. **Forestry:** visita alla scuola Forestale del Latemar (Val d'Ega, lago di Carezza). Illustrazione del piano assetamento forestale post-tempesta Vaia e uscita in bosco ai piedi delle Dolomiti (pranzo presso la sede al costo di 15 €)

3. **Animal husbandry:** visita ad un allevamento di vacche da latte razza Pinzgauer e un allevamento biologico di capre (Lajon) e ad un'azienda impostata secondo i principi dell'economia circolare (Barbiano) in Valle Isarco

Grazie al supporto di:



Fakultät für Naturwissenschaften und Technik
Facoltà di Scienze e Tecnologie
Faculty of Science and Technology