

Attività di Public Engagement effettuate negli anni 2011-2013 da docenti afferenti al DISSPA

- Ferrara G: Seminario sul fico. Castellana Grotte 27/7/13
- Ferrara G : Convegno “Progetto Magis: sostenibilità e innovazione nella viticoltura da tavola”, Agrilevante. Bari 18/10/13
- Gallotta A: Seminario su Pesco. Bari 9/6/13
- Gallotta A: Seminario sul Fico d’india. Castellana Grotte 27/7/13
- Gallotta A: Seminario su Agrumi. Bari nov. 2013
- Palasciano M: “La Cerasicoltura del nord barese” nell’ambito del Convegno organizzato dal Comune di Bisceglie: “Progetto LOC PRO II, Sostegno e Promozione dei Prodotti Locali” (European Territorial Cooperation Programme Greece-Italy 2007-2013), Fiera del Levante. Bari 20/9/13
- Palasciano M: “Liste Varietali Ciliegio 2013” e “Liste Varietali Mandorlo 2013” nell’ambito del Convegno promosso dal CRA-FRF di Forlì ed organizzato da Cesena Fiere: “Le Liste Varietali dei Fruttiferi: ultimi risultati del Progetto MIPAAF + Regioni”, MACFRUT 2013. Cesena 26/9/13
- Bassi G, Palasciano M, Lipari E, Giongo L, Liverani A, Sirri S, Lugli S, Grandi Mi, Pennone F, Scarpato L, Sartori A (2013). La scelta varietale del ciliegio tra conferme e novità. *INFORMATORE AGRARIO*, vol. 21, p. 41-44, ISSN: 0020-0689
- Palasciano M, Sottile F, Lipari E, Del Signore MB (2013). Le varietà per i nuovi impianti di mandorlo 2013. *INFORMATORE AGRARIO*, vol. 22, p. 36-38, ISSN: 0020-0689
- Miano T: Innovazioni possibili per la difesa del suolo dalle azioni antropiche, INFODAY “SOSTENIBILE TERRA”, Politecnico di Bari. Bari 24/1/11
- Provenzano MR: preparazione di DVD di illustrazione dei corsi di laurea con presentazione in numerosi incontri con studenti delle scuole superiori
- Brunetti G, Coccozza C, COLANGELO G, Dal Sasso P, Elia M, Fucilli V, Gentile F, Laforteza R, Lazzari F, Loisi RV, Ottolino AA, Sanesi G, Sardaro R, Spagnuolo M, Terzano R, Vernile P: Manuale tecnico redatto nell’ambito del progetto “Gestione sostenibile del territorio agro-forestale”, ISBN 9788896578155, 2011
- Spagnuolo M: Seminario sulla Gestione sostenibile della nutrizione delle piante arboree da frutto. Locorotondo 18/1/12
- Spagnuolo M: Seminario “La sfida dalla gestione dei rifiuti biodegradabili e la bonifica dei suoli contaminati. Bari 5/12/12
- Spagnuolo M: Seminario “La sfida dalla gestione dei rifiuti biodegradabili e la bonifica dei suoli contaminati. Turi 08/02/13
- Addante R: partecipazione al tavolo tecnico per la stesura della legge reg. n. 45/14 “Norme per la tutela, la valorizzazione e lo sviluppo sostenibile dell’apicoltura” pubblicata sul Bollettino Ufficiale Regione Puglia n. 162/14
- Addante R: redazione della “Guida al riconoscimento e monitoraggio di *Aethina tumida*”
- Addante R: partecipazione a corsi di formazione in apicoltura organizzati dalle associazioni apistiche regionali e finanziati dalla Regione Puglia
- de Lillo E: partecipazione al “Focus Uva da Tavola, seminari tecnici organizzato dall’ARPTA. Torre a Mare (BA) 26/3/13
- Blanco A: IL MIGLIORAMENTO GENETICO DEI LEGUMI E GLI OGM. Seminario La Dieta Mediterranea: I legumi dalla terra alla tavola. Castellana Grotte 2/3/13

- Blanco A: CEREALI: UNA RISORSA DEL TERRITORIO E DELLA DIETA MEDITERRANEA. Incontro con Ass. Panificatori di Bari su Il Pane come alimento tipico/insostituibile della dieta mediterranea. Fiera del Levante. Bari 19/2/13
- Blanco A: LA PROCREAZIONE ASSISTITA NEL MONDO VEGETALE. Congresso Naz. SUN. Bari 28/6/13
- Blanco A: GENETICA DI UNA SPIGA DI QUALITA'. Incontro naz. su "LE SCIENZE AGRARIE: Tra OGM e agricolture alternative. Firenze 19/4/13
- Minervini F: partecipazione incontro-convegno "La tutela del Capocollo di Martina Franca - per la valorizzazione del territorio" organizzato dal Gal Valle d'Itria, dal Comune di Martina Franca, dall'Ass. Produttori Presidio "Capocollo di Martina Franca" e dal Presidio Slow Food, Martina Franca 30/5/13
- Minervini F: partecipazione alla 2^a ed. della Festa del Pane. Relatore in Convegno "La tradizione del pane in Italia". Altamura, 6/7/13
- Minervini F: Seminario "Alimenti funzionali: un ciclo di successo". Bari 15/3/13
- Minervini F: Seminario "Casi pratici di messa a punto di alimenti funzionali". Bari 15/3/13
- Gobbetti M, De Angelis M, Di Cagno R, Minervini F, Rizzello C, Calasso M: Levante Prof 2013. Bari, 16-20/2/13
- Gobbetti M, De Angelis M, Di Cagno R, Minervini F, Rizzello C, Calasso M: Agraria Open day - "Hai la facoltà di decidere il futuro". Bari, 12/4/13
- Gobbetti M: Agricoltura e Benessere - L'istruzione agraria: le nuove figure professionali, "Agricoltura e benessere: valorizzazione delle materie prime attraverso la fermentazione". Locorotondo 23/2/13
- Gobbetti M, De Angelis M, Di Cagno R, Minervini F, Rizzello C, Calasso M: organizzazione incontro con l'Ass. Panificatori Bari e Provincia Levante PROF. Bari 19/2/13
- Di Cagno R: Incontro con l'Ass. di Panificatori Bari e Provincia Levante PROF "Il paradosso del lievito naturale: biotecnologia "povera" e ripercussioni nutrizionali sulla salute", Bari 19/2/13
- Gobbetti M: Incontro presso Accademia dei Georgofili "Il paradosso: l'antica biotecnologia del lievito naturale per fronteggiare l'emergenza dell'intolleranza al glutine", Firenze 4/7/13
- De Angelis M: Chairman dell'incontro "Il pane come alimento tipico/insostituibile della dieta mediterranea" Levante PROF, Bari 19/2/13
- De Angelis M: Intervento "La Food Defence nel settore lattiero caseario" al Workshop Sicurezza Alimentare: la "Food Defence" per la tutela degli alimenti, Bari 1/3/13
- Ippolito A: XV giornata di Agrumicoltura AASD "Problematiche fitosanitarie dei nuovi portinnesti", Pantanello, 6/12/11
- Costa G, Noferini M, Mari M, Ippolito A, Di Vaio C, Gullo G: VII Convegno Naz. sulla Peschicoltura Meridionale - La qualità globale dei frutti di pesco: aspetti organolettici, salutistici e legati alle tecniche di difesa fitosanitaria. Lamezia Terme (CZ) Sibari (CS) 26-27/5/11
- Ippolito A: Micotossine e prodotti ortofrutticoli freschi: ruolo nella patogenesi e strategie di contenimento, relazione: Malattie postraccolta e funghi micotossigeni, Bari 23/3/12
- Ippolito A: AGGIORNAMENTI TECNICI IN AGRUMICOLTURA - Aspetti fitosanitari e possibili emergenze per l'agrumicoltura mediterranea. Montalbano Ionico 27/4/13
- Ippolito A: 2 seminari "Malattie radicali degli agrumi" e "Mezzi alternativi di lotta contro malattie postraccolta degli ortofrutticoli freschi. Catania 17-18/10/13
- Ippolito A: 2^a Int. Symp. on DISCOVERY AND DEVELOPMENT OF INNOVATIVE STRATEGIES FOR POSTHARVEST DISEASE MANAGEMENT, "Mycotoxin Contamination on Harvested Commodities and Innovative Strategies for Their Detection and Control". Kusadasi (Turchia) 28/4-2/5/13

- Loconsole G, Saponari M, Bottalico G, Mondelli G, Savino V: DIAGNOSI FITOPATOLOGICA. In: MANUALE PER LA DIAGNOSI FITOPATOLOGICA E PER IL RISANAMENTO DA VIRUS DELL'OLIVO, vol. II, p. 1-80, ISBN: 978-88-88793-92-4. 2011
- Savino V: moderatore VITIGNI AUTOCTONI PUGLIESI: ATTUALITÀ E PROSPETTIVE, Agrilevante. Bari 17/10/13
- Savino V: 13^a ed. Mostra mercato di piante orticole fruttifere e officinali. Locorotondo 1-2-3/6/12
- Savino V: "Il Giornata divulgativa e di aggiornamento in Viticoltura ed Enologia", CRSA Basile Caramia. Locorotondo 15/6/12
- Savino V: Mostra pomologica – "Uve autoctone e frutti antichi nella città vecchia", Bari 14-15/9/12
- Savino V: Seminario "Un nuovo canale formativo di qualità a servizio dell'agroalimentare" SISTEMA ALIMENTARE - SETTORE PRODUZIONI AGROALIMENTARI: IST. TEC. SUP. AREA NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY. Locorotondo 15/3/11
- Savino V: Seminario "LA BIODIVERSITÀ: UNA RISORSA ESSENZIALE DELLA NATURA. CONOSCENZA E VALORIZZAZIONE ATTRAVERSO LA SCUOLA. Bari 18/2 e 11/3/11 (organizzato con Soc. It. Genetica Agraria e la sez. Puglia dell'Ass. Naz. Insegnanti di Scienze Naturali)
- Savino V: partecipazione a JOB&ORIENTA 2013 "salone nazionale dell'orientamento, la scuola, la formazione e il lavoro". Verona 21-23/11/13
- Savino V: XVI Convegno Naz. ANISN "Innovazione Didattica e Scelte Sostenibili per lo Sviluppo del Territorio", relazioni: "Innovazione didattica e mondo del lavoro" e "Recupero, conservazione ed utilizzazione del germoplasma". Bari e Locorotondo 9-13/9/13
- Pasqualone A: "Tecnologia di trasformazione dei prodotti lievitati da forno". Convegno "Il pane come alimento tipico e insostituibile della dieta mediterranea", Levante PROF 2013. Bari 19/2/13
- Pasqualone - "Soluzioni innovative per la tracciabilità del Pane di Altamura DOP", Convegno "Sviluppo ed applicazione di protocolli per la certificazione dell'autenticità e tracciabilità di prodotti tipici pugliesi". Bari 16/7/13
- Pasqualone A: "Tracciabilità varietale dei prodotti a marchio", Convegno "Marchi di qualità e marchi territoriali". Bari 10/12/13
- Summo C: "Il Capocollo di Martina Franca: aspetti tecnologici per la definizione della qualità e la sua standardizzazione". Convegno "la tutela del Capocollo di Martina Franca per la valorizzazione del territorio". Martina Franca 30/5/13
- Gambacorta G: "Analisi sensoriale dei vini". Università di Bari
- Gambacorta G: "Tecnologie di vinificazione in rosso". Convegno tecniche di vinificazione finalizzate ad esaltare le potenzialità enologiche dei vitigni, Agrilevante. Bari 17-20/10/13
- Faccia M: "Il Canestrato Pugliese: una risorsa da non perdere", Convegno Orgoglio Ovino, Altamura 12-13/4/13
- Faccia: "Come applicare una corretta informazione al consumatore sui prodotti alimentari, le nuove regole UE, etichette e pubblicità alimentari cosa cambia con il Reg. UE 1169/2011, indicazioni nutrizionali e le pronunce dell'Antitrust", Seminario CNA. Bari 13/6/13
- Faccia: "Territorialità, Qualità e Sicurezza Alimentare", Convegno "Ristrutturazione della filiera del Canestrato di Moliterno", Villa D'Agri (PZ) 25/6/13