



LA CILIEGIA TRA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Visita Studio

3 - 7 MAGGIO 2022



In Emilia Romagna le superfici a ciliegio sono stazionarie da qualche anno intorno ai 3.000 ettari, il 10% della produzione nazionale.

Produzioni di altissima qualità coltivate in due territori altamente vocati alla produzione di ciliegie. Insieme all'areale vignolese altre zone di produzione in Romagna vocate stanno investendo forte sul ciliegio.

La visita studio sarà occasione anche per confrontarsi sulla cooperazione in agricoltura; i modelli per il miglioramento della qualità, tipicità e sicurezza delle imprese; i modelli per il miglioramento della produttività e la redditività delle imprese ed infine le tecnologie in agricoltura.

DOVE

Faremo tappa nelle principali realtà cerasicole regionali tra le quali un viaggio nel comprensorio di produzione della ciliegia di Vignola, caratterizzato dall'alta specializzazione degli impianti e l'alta qualità delle ciliegie a marchio IGP.

Toccheremo con mano le innovazioni introdotte nella filiera ciliegio.

Visiteremo piccole e grandi realtà produttive tra le quali aziende agricole ma anche Consorzi per la valorizzazione del prodotto, Enti di ricerca in ambito agricolo e altro.

QUANDO

Da martedì 3 a sabato 7 maggio 2022

PERCHE'

Fornire un momento di apprendimento pratico su buone prassi realizzate dagli operatori agricoli dell'Emilia-Romagna, in termini di nuove forme di innovazione della filiera cerasicola.

Approfondimento specifico sul miglioramento della qualità del prodotto e sui modelli di valorizzazione delle tipicità varietali.



GIORNO 1 MARTEDÌ 3 MAGGIO

Arrivo a Vignola (MO)

Accoglienza del gruppo e presentazione del programma

Ore 14.00 – 19.30

Il Consorzio di Tutela della ciliegia di Vignola IGP

Presentazione del Consorzio: i soci, gli obiettivi e le strategie

Visita azienda agricola produttrice della ciliegia di Vignola IGP

Il confronto diretto in campo con gli agricoltori

Conoscere le tecniche colturali e le potenzialità commerciali delle varietà di ciliegie coltivate.

Check-in Hotel CESENATICO (FC)



GIORNO 2 MERCOLEDÌ 4 MAGGIO

Ore 9.30 – 13.00 e Ore 14.30 – 17.30

International Cherry Symposium Macfrut, Rimini (RN)

Macfrut 2022 sarà la capitale mondiale della ciliegia ed ospiterà l'International Cherry Symposium, evento di respiro internazionale. Una giornata di relazioni alternate a tavole rotonde, dove i massimi esperti del mondo cerasicolo provenienti da Stati Uniti, Cile, Europa ed Italia tratteranno i temi più salienti: la direzione del mercato globale, la sostenibilità economica, le biotecnologie legate all'innovazione varietale, le forme di allevamento e la gestione del ceraseto, le coperture, la difesa e il post raccolta

Ore 14.30 – 17.30

VISITA GUIDATA

Per chi lo desiderasse, c'è la possibilità di effettuare una serie di visite dedicate presso gli stand delle principali aziende che hanno investito nella filiera ciliegio, per rafforzare la conoscenza sulle innovazioni di prodotto e di processo introdotte in questi anni dalla ricerca e dall'industria nella filiera ciliegio sono state fioriere del boom della cerasicoltura a livello mondiale.



GIORNO 3 GIOVEDÌ 5 MAGGIO

Ore 6.30 - 9.30

Il Mercato ortofrutticolo - CAAB - Centro Agro Alimentare di Bologna

Contatto diretto con gli interlocutori per conoscere come funziona la sessione vendita degli agricoltori con i buyer, verso la GDO e la vendita diretta. Incontreremo i COMPRATORI, vedremo lo svolgimento dell'attività mercatale, il funzionamento del sistema logistico del mercato, la tipologia acquirenti del mercato e la metodologia di vendita dei prodotti all'interno del mercato.

Ore 10.30 - 12.00

Visita azienda agricola di Bologna produttrice della ciliegia di Vignola IGP

Il confronto diretto in campo con gli agricoltori
Conoscere le tecniche colturali e le potenzialità commerciali delle varietà di ciliegie coltivate.

Ore 14.30 - 16.30

Visita azienda agricola di Bologna produttrice della ciliegia di Vignola IGP

Il confronto diretto in campo con gli agricoltori
Conoscere le tecniche colturali e le potenzialità commerciali delle varietà di ciliegie coltivate.



GIORNO 4 VENERDÌ 6 MAGGIO

Ore 9.30 – 11.30

ASTRA Tebano

L'educazione sensoriale: uno strumento ad uso e consumo degli agricoltori, per la valorizzazione e il marketing del prodotto agroalimentare. Visita al laboratorio professionale di analisi sensoriale. Realizzazione di un panel test dedicato

Ore 14.30 – 19.00

TOUR DEL CILIEGIO

Tour nelle colline cesenati alla scoperta di moderni sistemi di impianto realizzati con tecniche di produzione biologiche o biodinamiche, con prodotti di elevata qualità e salubrità.

In particolare:

Visita azienda agricola di Carpineta di Cesena (FC)

Il confronto diretto in campo con l'agronomo. L'importanza delle innovazioni varietali. Conoscere tecniche colturali e potenzialità commerciali delle varietà di ciliegie coltivate (in particolare varietà Corniola).

Degustazione in azienda agricola biologica.

Visita azienda agricola di Lizzano di Cesena (FC)

Il confronto diretto in campo con gli agricoltori. Conoscere le tecniche colturali e le potenzialità commerciali delle varietà di ciliegie messa a punto dall'UniBO capace di dare frutti di grande pezzatura, molto croccanti, dolci e particolarmente adatti alle caratteristiche pedoclimatiche dell'Emilia-Romagna.



GIORNO 5 SABATO 7 MAGGIO

Colazione e Check out hotel

9.00-11.00

Brainstorming

restituzione e condivisione dei risultati con i partecipanti

Rientro



SERVIZIO

Formazione

Previste in totale = 25 ore, così distribuite: giorno 1 = 5,5 ore +
giorno 2, 3, 4 = 6,5 ore

Pernottamento

Nr. 4 pernottamenti in camere singole o doppia a uso singolo
Hotel a Cesenatico (FC) 3 stelle

Vitto

Trattamento di pensione completa

Pranzi in agriturismi, ristoranti o brunch in aziende agricole

Cene in agriturismi e ristoranti

Sono previste anche degustazioni