

PROGRAM

30. ožujka 2023. (četvrtak)

16,00 Otvaranje Sajma maslinarstva i uljarstva (Lobby hotela)

- Sajam opreme, alata i repromaterijala za maslinarstvo i uljarstvo
- Izložba maslinovih ulja, proizvoda od masline i proizvoda s oznakom „Hrvatski otočni proizvod“
- Olio bar, uz vođene degustacije i prezentacije maslinovih ulja

Sajam, izložba i Olio bar otvoreni su za posjetitelje:

30.3. (čet): 16.00-21.00 | **31.3.** (pet): 10.00-21.00 | **1.4.** (sub): 16.00-21.00

17,30-18,00 Sadnja spomen masline Noćnjak 2023. (ispred hotela)

18,00-19,00 Svečano otvorenje manifestacije (Dvorana Oblica)

uz dodjelu godišnjih priznanja laureatima za doprinos maslinarstvu i uljarstvu

19,00-20,00 Obilazak Sajma maslinarstva i uljarstva uz piće dobrodošlice (Lobby hotela)

20,00-21,00 Okrugli stol na temu „Maslina i klimatske promjene“ Sveučilišta u Splitu (Dvorana Levantinka)

Moderator: prof. dr. sc. Frane Strikić, Sveučilište u Splitu

- Uloga masline u sakupljanju CO₂, *prof.dr.sc. Frane Strikić*
- Nepesticidne metode u zaštiti masline, *doc.dr.sc. Mario Bjeliš*
- Politike i mjere prilagodbe klimatskim promjenama u maslinarstvu, *doc.dr.sc. Josip Gugić*
- Uloga Dalmatinske energetske agencije u poljoprivredi, *doc.dr.sc. Vedran Poljak*

21,00 Zabavna večer uz prezentaciju vina vinara Splitsko-dalmatinske županije (Restoran)

31. ožujka 2023. (petak)

09,30-11,00 Znanstveno-stručni skup o maslinarstvu i uljarstvu 1. dio (Dvorana Oblica)

Moderator: dr. sc. Predrag Vujević, Hrvatska agencija za poljoprivredu i hranu

- Rezultati istraživanja sorti maslina iz pokusnog nasada Hrvatske agencije za poljoprivredu i hranu, *dr.sc. Predrag Vujević, dr.sc. Tvrtko Jelačić*
- Preliminarni rezultati istraživanja utjecaja slabobujnih podloga na rast i razvoj sorte Oblica, *dr.sc. Tatjana Klepo*

Predstavljanje maslinarsko-uljarskih inovacija, projekata, proizvoda...

- Biološki preparati i ostali noviteti iz Syngentine palete proizvoda, *Mr. sci. Danko Tolić; Syngenta Agro d.o.o.*

11,00-13,00 Znanstveno-stručni skup o maslinarstvu i uljarstvu 2. dio (Dvorana Oblica)

Moderatorica: dr. sc. Mirella Žanetić, Institut za jadranske kulture i melioraciju krša

- Maslinarstvo sutrašnjice u kontekstu klimatskih promjena, *mr.sc. Jakša Rošin*
- Super intenzivni nasadi masline u Španjolskoj: ono što vam ne govore, *dr.sc. Josip Tadić, dr.sc. Slavko Perica*
- Rezultati prve godine istraživanja utjecaja odabranih hlapivih tvari masline na privlačenje maslinine muhe, *Filipa Burul, mag.ing.agr., Ana Bego, mag.ing.agr., dr.sc. Marijana Popović, mr.sc. Jakša Rošin, dr.sc. Maja Jukić Špika, dr.sc. Katja Žanić, dr.sc. Elda Vitanović*

- Utjecaj folijarne primjene sumpora i dušika na kvalitetu maslinova ulja domaćih i introduciranih sorata masline, *dr.sc. Igor Pasković, dr.sc. Šime Marčelić, dr.sc. Marina Lukić, dr.sc. Maja Jukić Špika, dr.sc. Karolina Brkić Bubola, Marija Polić Pasković, dipl.ing, dr.sc. Smiljana Goreta Ban*
- Što voda donosi, a što odnosi?, *dr.sc. Maja Jukić Špika*
- Maslinovo ulje divljih maslina u RH, *dr.sc. Mirella Žanetić*
- Optimalni rast EDMU Hercegovine s izraženim udjelom polifenola kroz srednjoročni razvojni plan, *prof.dr.sc. Marko Ivanković, dr.sc. Miro Barbarić*
- Kuća maslina kao centar crnogorskog maslinarstva, *Mr. Ćazim Alković*

13,00-14,00 **Zadružna ura** (*Dvorana Levantinka*)

Moderator: Lordan Ljubenkov, mag. iur.

- Predstavljanje Udruge DALMIKA, *Božo Novaković, mag. iur., tajnik Udruge*
- Informacija o javnom pozivu MRRFEU-a za dodjelu oznake HOP i prednosti korištenja oznake
- Aktualnosti u zadrugarstvu

14,00-15,00 **Ručak** (*Restoran*)

15,00-17,00 **Praktikum iz maslinarstva i uljarstva Ministarstva poljoprivrede** (*Dvorana Oblica*)

Moderator: dr. sc. Silvio Šimon, Ministarstvo poljoprivrede

- Masline u ekološkom uzgoju, *dr.sc. Silvio Šimon*
- Upisnik maslinika, *dr.sc. Saša Paprika*
- Posljedice globalnog zatopljenja na uzgoj maslina, *Stanislav Štambuk, dipl.ing.agr.*
- Mogućnosti introdukcije stranih sorata maslina, *Hrvoje Mratinić, dipl.ing.agr., Mirjana Perica, dipl.ing.agr., Žarko Kovačić, dipl.ing.agr., Bernard Bokšić, dipl.ing.agr., Stanislav Štambuk, dipl.ing.agr.*
- Multispektralne analize i precizna poljoprivreda u praksi!, *Igor Frljužec*
- Čuvanje i skladištenje maslinovog ulja, *Nikolina Paleka, dipl.ing.agr.*
- Narančin trnoviti štitasti moljac (*Aleurocanthus spiniferus*) – novi nalazi, prognoza širenja i mjere zaštite, *Silvija Marušić, dipl.ing.agr., Tihana Pipinić, dipl.ing.agr.*

17,00-19,00 **Olio gastro show** (*Kaštelet*)

Radionica vođenog i interaktivnog kušanja maslinovih ulja i vina sa hranom.

Prikazivanje značaja i utjecaja izbora određene kvalitete i sorte vina te maslinovih ulja uz pripremljene delicije.

20,00-21,00 **SVEČANO URUČIVANJE PRIZNANJA ZA OTVORENA MASLINOVA ULJA** (*Dvorana Oblica*)

21,00 **Zabavna večer uz prezentaciju vina vinara Zadarske županije** (*Restoran*)

1. travnja 2023. (subota)

08,45 **Studijski obilazak uz praktično maslinarstvo** (*Teran*)

08,45-09,00 Okupljanje na terasi hotela i polazak

09,00-09,10 Šetnja uz more do maslinika hotela Neptun

09,10-09,30 Doček sudionika u masliniku

09,30-10,00 Prezentacija poljoprivredne mehanizacije tvrtke **Entrada d.o.o.**

10,00-10,30 Prezentacija poljoprivrednih dronova tvrtke **Agrigentum d.o.o.**

10,30-10,50 Šetnja uz more do luke

10,50-11,00 Ukrcaj u brod Makarski Jadran i isplovljavanje

11,00-14,00 Plovidba uz obalu s pogledom na maslinike uz prigodni program i domjenak

14,00-14,30 Povratak u Bluesun hotel Alga

18,00-19,00 **Masterclass Gastro Ekspert – Maslinovo ulje** (*Kaštelet*)

Moderatorica: dr. sc. Sandra Petričević, Gastro ekspertiza d.o.o.

Otključajte tajna vrata okusa i mirisa maslinovih ulja i hrane. Naučite odabrati kvalitetu.

20,00-21,00 **SVEČANO URUČIVANJE PRIZNANJA ZA KVALITETU I IZGLED
PAKOVINA MASLINOVOG ULJA I PROIZVODA OD MASINE** *(Dvorana Oblica)*

21,00 **Bal šampiona**
Zabavna večer uz prezentaciju vina vinara Dubrovačko-neretvanske županije *(Restoran)*

2. travnja 2023. (nedjelja)

09,00-12,00 **Fakultativni obilazak** *(vlastiti prijevoz)*

Za sudionike Noćnjaka od 09,00-12,00 sati otvorena vrata:

- Uljara i kušaonica Acinger, Ruđera Boškovića 20, Podgora
- OPG Josip Alač, Gornja Vala 90, Drvenik