

PROGRAM

15. ožujka 2018. Četvrtak

16,00 Otvaranje i obilazak (Lobby hotela)

- Sajma opreme, alata i repromaterijala za maslinarstvo i uljarstvo
- Izložbe maslinovih ulja, proizvoda od masline i proizvoda s oznakom „HOP“
- Olio bara, uz vođene degustacije i prezentacije maslinovih ulja

Sajam, Olio bar i izložba otvoreni su za posjetitelje:

15.3. (čet): 16,00-21,00 16.3. (pet): 10,00-21,00 17.3. (sub): 17,00-21,00

17,30 Sadnja spomen masline jubilarnog Noćnjaka 2018.

18,00 Svečano otvaranje manifestacije (Dvorana Olympia)

Obilježavanje 20 godina Noćnjaka (1999.-2018.)

Dodjela osobnih i kolektivnih priznanja za maslinarstvo i uljarstvo

19,30 Koktel dobrodošlice (Terasa hotela / bazen)

21,00 Zabavna večer (Restoran)

16. ožujka 2018. Petak

09,00 Uvodna izlaganja (Dvorana Artemida)

Moderatori: dr. sc. Frane Strikić i Lordan Ljubenkov, dipl. iur.

-Urod i berba maslina u Hrvatskoj 2017. s osvrtom na Šibensko-kninsku županiju

mr. sc. Marijo Tomić, mr. sc. Višnja Šimunović, Savjetodavna služba

-Nova rješenja za suzbijanje korova u maslinicima

Pavao Uljević, Orchem d.o.o.

-Kvalitetnije poslovanje uz stručnu podršku RBA tima

Mirela Krstulović, direktor regije za poslovanje s pravnim osobama, Raiffeisenbank Austria d.d.

-Hrvatska banka za obnovu i razvitak - Financiranje malog gospodarstva

Mira Krneta, Područni ured HBOR-a za Dalmaciju

-Pitanja i odgovori

10,00 Znanstveno-stručni skup o maslinarstvu i uljarstvu (Dvorana Artemida)

Moderator: dr. sc. Mirella Žanetić

-Uzgoj introduciranih sorti maslina u super gustom sklopu

dr. sc. Predrag Vujević, HCPHS, Zavod za voćarstvo

-Utjecaj koncentracije IBA na kvalitetu ožiljavanja reznica odabranih autohtonih sorata maslina dubrovačkog područja

Marina Barnjak Vukas, mag.chem. i Marija Marinović-Peričević, dipl.ing.agr., Sveučilište u Dubrovniku

-Cijepljenje ili navrtanje maslina

mag.ing.agr. Šime Marčelić, Sveučilište u Zadru

-Uspostavljanje sustava prognoze štetnih organizama–doprinos održivoj uporabi pesticida u maslinarstvu

Daniel Segarić, Tomislav Kos, Ana Gašparović Pinto, Šime Marčelić, Kristijan Franin, Marica Babić, Sveučilište u Zadru

-Uzročnici sušenja stabala masline (Olea europaea L.) na području Istre

dr. sc. Sara Godena, Institut za poljoprivredu i turizam Poreč

-Folijarna gnojidba masline – dosadašnja saznanja i iskustva

Josip Tadić, mag.ing., Institut za jadranske kulture i melioraciju krša Split, Višeslav Glavinović, mag.ing.agr., Znanstveni centar izvrsnosti za bioraznolikost i molekularno oplemenjivanje bilja, Sveučilište u Zagrebu, Agronomski fakultet Zagreb

-Novi pristupi i alati u izučavanju reproduktivne kompatibilnosti masline–predstavljanje novog maslinarskog projekta

doc.dr.sc. Gabriela Vuletin Selak, Institut za jadranske kulture i melioraciju krša Split

-Prilagodba hrvatskog maslinarstva klimatskim promjenama

mr.sc. Jakša Rošin, Institut za jadranske kulture i melioraciju krša Split

-Trženje maslinovih ulja s dodanom vrijednošću

dr. sc. Marin Čagalj, Institut za jadranske kulture i melioraciju krša Split

-Maslina u Znanstvenom centru izvrsnosti za bioraznolikost i molekularno oplemenjivanje bilja

dr. sc. Tatjana Klepo, dr. sc. Slavko Perica, doc. dr. sc. Gabriela Vuletin Selak, Mira Radunić, Josip Tadić; Institut za jadranske kulture i melioraciju krša Split, Znanstveni centar izvrsnosti za bioraznolikost i molekularno oplemenjivanje bilja, Sveučilište u Zagrebu, Agronomski fakultet Zagreb

-Ekonomski, društveni i kulturni značaj maslinarstva u Bosni i Hercegovini

prof.dr.sc. Marko Ivanković, dr.sc. Miro Barbarić; Federalni agromediteranski zavod Mostar, BIH

-Fenolni sekoiridoidi u hrvatskim maslinovim uljima

prof. dr. dc. Tea Bilušić, Sveučilište u Splitu, Aристоil projekt

-Utjecaj enzima iz ploda masline na sastav hlapljivih tvari u maslinovim uljima

dr. sc. Ivica Ljubenkov i dr. sc. Barbara Soldo, Prirodoslovno-matematički fakultet u Splitu

-Pitanja i odgovori

12,00 Zadružna ura (Dvorana Atena)

Moderator: Lordan Ljubenkov, dipl. iur.

-Položaj zadruga na tržištu i hrvatski zadružni sustav

*Tomislav Klarić Kukuz, ravnatelj Hrvatskog centra za zadružno poduzetništvo
Lordan Ljubenkov, predsjednik Zadružnog saveza Dalmacije*

-120 godina PZ Kuna 1898

Niko Meštrović, upravitelj PZ kuna 1898

Želimir Bašić, dipl. iur. i Božo Novaković dipl. iur., Zadružni savez Dalmacije

14,00 Ručak (Restoran)

16,00 Stručni skup Savjetodavne službe (Dvorana Atena)

Moderatorica: mr. sc. Višnja Šimunović

-Problematika ishrane maslina

mr. sc. Marijo Tomić

-Kako kiše u rujnu utječu na razvoj paunova oka

Gordana Kožarić-Silov, dipl. ing. agr., Šibenik

-Zaštita maslina od maslinova svrdlaša - vlastito istraživanje

mr. sc. Stanislav Štambuk, Hvar

-Maslina od berbe do prerade

Zvonimir Vlatković, dipl. ing. agr., Zadar

-Pozitivne i negativne odlike maslinova ulja – kako pristupiti kušanju

mr. sc. Stanislav Štambuk, Hvar

-Pitanja i odgovori

18,00 Radionica „Olio gastro show“ (Dvorana Artemida)

Vođeno i interaktivno kušanje i sljubljivanje maslinovih ulja, vina i hrane

Moderatorica: Miranda Žitko Vulić, dipl. oec.

20,00 Svečano uručivanje priznanja za kvalitetu OTVORENIH MASLINOVIH ULJA (Dvorana Olympia)

Proglašenje šampiona otvorenih maslinovih ulja

21,00 Zabavna večer uz vina PZ Kuna 1898

povodom 120. obljetnice zadruge (Restoran)

17. ožujka 2018. Subota

09,00 Studijski obilazak uz praktično maslinarstvo

Sudionici Noćnjaka koji imaju pansion u Hotelu Olympia, prilikom prijave na recepciji dobivaju karticu za autobus

08,45-09,00 Ukrcaj u autobuse

09,00 Polazak

09,15-10,00 Obilazak Centra maslinovog ulja Sv. Ivan Vodice

10,00-10,30 Ukrcaj u autobuse i vožnja do Dubrave kod Tisnog

10,30-11,00 Obilazak Banovih dvora i ekološkog maslinika Damira Vodanova Bana

11,00-11,30 Ukrcaj u autobuse i vožnja prema Stankovcima

11,30-12,30 Obilazak OPG Rajner Perica, Stankovci, Bila Vlaka

Razgledanje plantaže maslina, bajama i smilja uz prezentaciju strojeva i opreme za maslinarstvo tvrtke Messis d.o.o. Zagreb, generalnog sponzora Noćnjaka 2018.

12,30-13,00 Ukrcaj u autobuse i vožnja do vidikovca Kamenjak

13,00-14,30 Vidikovac Kamenjak – domjenak uz pogled na najveće prirodno jezero u Hrvatskoj, suhozide Modrava i morsko plavetnilo prošarano otocima...
(u slučaju nepovoljnih vremenskih uvjeta / jakog vjetra i kiše / domjenak će se upriličiti u Domu kulture u Stankovcima)

14,30-15,15 Ukrcaj u autobuse i povratak u hotel

18,00 Radionica „Mala škola kušanja maslinovih ulja“ (Dvorana Artemida)

Moderatorica: Sandra Petričević, dipl. ing.

20,00 Svečano uručivanje priznanja za kvalitetu i izgled

PAKOVINA MASLINOVOG ULJA I PROIZVODA OD MASLINE (Dvorana Olympia)

Proglašenje najboljih proizvoda od masline

Proglašenje šampiona pakovina maslinovih ulja

21,00 Bal šampiona 20. Jubilarnog Noćnjaka 2018. (Restoran)