

## 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, Aristoil 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)