

PROGRAM

13. ožujka 2025. (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:

13.3. (čet): 16.00-21.00 | **14.3.** (pet): 10.00-21.00 | **15.3.** (sub): 16.00-21.00

17,30-18,00 Sadnja spomen masline Noćnjak 2025. (ispred hotela)

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

uz dodjelu godišnjih priznanja laureatima za doprinos maslinarstvu i uljarstvu

19,00-21,00 Obilazak Sajma maslinarstva i uljarstva uz piće dobrodošlice (Lobby hotela)

21,00 Zabavna večer (Restoran)

14. ožujka 2025. (petak)

09,00-10,00 Znanstveno-stručni skup o maslinarstvu i uljarstvu 1. dio (Dvorana Arba)

Moderator: izv.prof.doc.dr.sc. Krunoslav Karalić, v.d. ravnatelj HAPIH-a

- **Prezentacija pokusnog nasada i rezultata istraživanja sorti maslina posađenih u gustom sklopu na pokušalištu HAPIH-a u Kaštel Štafiliću,**
dr. sc. Tvrtko Jelačić, dr.sc. Predrag Vujević, Centar za voćarstvo i povrćarstvo, HAPIH
- **Istraživanje osjetljivosti različitih sorti maslina na bolest paunovo oko u superintezivnom nasadu maslina,**
Ivana Jakovljević, Centar za zaštitu bilja, HAPIH

10,00-11,00 Predstavljanje maslinarsko-uljarskih inovacija, proizvoda, projekata... (Dvorana Arba)

Moderatorica: dr. sc. Sandra Petričević

- **Zelene ekonomije i CO₂ - uspostava certifikacijskog okvira,**
Ivana Dević, mag. ing. sec., Agencija za ruralni razvoj Zadarske županije
- **Plantella organska gnojiva,**
Milica Sekulić, savjetnica za Plantellu, Unichem agro d.o.o.
- **Perspektiva razvoja otoka,**
Zrinka Raguž, državna tajnica u Ministarstvu regionalnoga razvoja i fondova EU
- **Uloga aminokiselina i bakra u maslinarstvu,**
Josip Stanić, Timac agro d.o.o. Zagreb

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

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

- **Potencijal primjene inovativnih tehnologija u postupku proizvodnje djevičanskih maslinovih ulja iz hrvatskih sorti maslina,** *prof.dr.sc. Dubravka Škevin, izv.prof.dr.sc. Klara Kraljić, Katarina Filipan, mag.ing., doc.dr.sc. Mirella Žanetić, doc.dr.sc. Maja Jukić Špika, prof.dr.sc. Sandra Balbino, prof.dr.sc. Zoran Herceg, prof.dr.sc. Olivera Koprivnjak, izv.prof.dr.sc. Tomislava Vukušić Pavičić, dr.sc. Višnja Stulić, izv.prof.dr.sc. Marko Obranović*
- **Hlapljive tvari cvata Lastovke i Oblice kao potencijalni atraktanti za privlačenje maslinova moljca (Prays oleae Bern.),** *Filipa Burul, mag.ing.agr., prof.dr.sc. Renata Bažok, dr.sc. Marijana Popović, dr.sc. Maja Jukić Špika, dr.sc. Katja Žanić, dr.sc. Elda Vitanović*
- **Antioksidansi u djevičanskom maslinovom ulju: prva linija obrane protiv oksidacije,** *dr.sc. Maja Jukić Špika, Natalija Bulaš, mag.ing.techn.aliment., dr.sc. Mirella Žanetić, dr.sc. Elda Vitanović*
- **Kemijska i senzorska obilježja maslinovog ulja autohtone pelješke sorte Nerica,** *Iva Mračić Raič, mag.ing.techn.aliment.*
- **Kemijska i senzorna karakterizacija maslinovih ulja otoka Hvara,** *dr.sc. Mirella Žanetić*

- **Utjecaj europskih strožih ograničenja na sadržaj ugljikovodika u djevičanskom maslinovom ulju**, *dr.sc. Sandra Petričević*
- **Predstavljanje projekta Zadarske županije: CENTRAL – BIC: Central Europe Biodiversity Innovative Communities**, *doc.dr.sc. Šime Marcellić*
- **Devastacija starih maslinika u službi oslobađanja prostora za izgradnju stambeno poslovnih objekata**, *Mr. Ćazim Alković*
- **Kuća maslina – spoj tradicije i suvremenosti crnogorskog maslinarstva**, *dr. Marija Markoč, CEO, Kuća maslina, Bar*

13,00-14,00 **Okrugli stol o maslinarstvu i uljarstvu Sveučilišta u Splitu** (*Dvorana Oblica*)

Moderatori: prof. dr. sc. Frane Strikić i prof. dr. sc. Mario Bjeliš, Sveučilište u Splitu

Tema: Pozitivni učinci klimatskih promjena

14,00-15,00 **Ručak** (*Restoran*)

15,00-17,00 **Praktikum iz maslinarstva i uljarstva Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i ribarstva**

(*Dvorana Arba*)

Moderatorica: Nataša Puhelek Puština, dipl. ing. agr.

- **Značaj folijarne ishrane u maslinarstvu s naglaskom na ishranu masline mikrohranjivima**, *Dominik Gršković*
- **Osvrt na praćenje štetnih organizama u maslinicima kvarnerskih otoka**, *Karmen Karlić*
- **Kompostiranje biljnih ostataka od rezidbe maslina**, *Vladimir Škarić*
- **Polikonična vaza - ekonomičnost u agrotehnici**, *Žarko Kovačić*
- **Prodaja maslinova ulja**, *Hrvoje Mratinić*
- **Naknada za ambalažu i ambalažni otpad**, *Nikolina Štedul*
- **Gnojidba kalijem - ključ za više ulja u plodovima maslina**, *dr.sc. David Gluhić*

17,00-18,00 **Radionica: Master class – okusi i mirisi maslinovog ulja** (*Dvorana Levantinka*)

Moderatorica: dr. sc. Sandra Petričević

18,00-19,00 **Zadružna ura** (*Dvorana Oblica*)

Moderator: Lordan Ljubenkov, mag. iur.

- Aktualnosti u zadrugarstvu
- Projekti, izdanja...

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

21,00 **Zabavna večer** (*Restoran*)

15. ožujka 2025. (subota)

09,00-16,15 **Stručni studijski obilazak uz praktično maslinarstvo** (*teren*)

09:00 Okupljanje ispred hotela

09:00-09:30 **Prezentacija škara i baterijskih pila tvrtke Entrada d.o.o.**, sponzora Noćnjaka

09:30-09:45 Šetnja do gradske jezgre Raba

09:45-12:00 **Vođeni obilazak znamenitosti grada Raba**

Dolazak u gradsku jezgru grada Raba uvijek je čaroban. Od trga sv. Kristofora do trga Municipium Arba vodit će vas niz uskih ulica sve dok ne stignete u Kaldanac, koji je najstariji dio grada, ali i otoka. Čitav niz sakralnih građevina, pogled na poznata četiri zvonika grada Raba, odat će bogatu kulturnu i tradicijsku prošlost Raba. Kako naučiti raditi Rabsku tortu, što su to rapski samostreličari i što znače za Rab, sve ćete to naučiti uz pratnju licenciranog vodiča i lokalne Rabljanke i Rabljane, koji su itekako voljni podijeliti svoju priču.

12:00-12:15 Povratak ispred hotela Padova i ukrcaj u autobuse

12:15-12:30 Vožnja do Vidikovca

12:30-13:00 **Pogled s Vidikovca Zlatni zalaz** uz degustaciju maslinovih ulja Udruge maslinara Orkula

13:00-13:15 Vožnja do restorana Maslina

13:15-16:00 **Restoran Maslina, Rab**, obilazak maslinika i uljare, te domjenak i druženje

16:00-16:15 Povratak u hotel

20,00-21,00 **SVEČANO URUČIVANJE PRIZNANJA ZA KVALITETU I IZGLED**

PAKOVINA MASLINOVOG ULJA I PROIZVODA OD MASINE (*Dvorana Arba*)

21,00 **Bal šampiona, zabavna večer** (*Restoran*)

16. ožujka 2025. (nedjelja)

Doručak i odjava iz hotela