



Valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva del Territorio della Versilia

Corso teorico-pratico sulle tecniche di olivicoltura

Corso di 6 lezioni su tecniche olivicole, potatura
e assaggio di olio extravergine di oliva

PROGRAMMA DEL CORSO

AGRONOMIA - ASSAGGIO OLIO

Lunedì 20 Marzo 2017 ore 18.00 - 20.00

- Brevi cenni di Agronomia generale sulla gestione del suolo con riferimento all'olivicoltura.
- Nozioni di base sulla degustazione dell'olio extravergine di oliva: caratteristiche sensoriali (pregi e difetti)

POTATURA TEORICA DELL'OLIVO - segue assaggio Olio

Martedì 21 Marzo 2017 ore 18.00 - 20.00

- Ripristino di una coltivazione trascurata
- Potatura di allevamento
- Potatura di produzione

POTATURA PRATICA DELL'OLIVO

Sabato 25 Marzo 2017 ore 8.30 - 13.30

COLTIVAZIONE DELL'OLIVO - segue assaggio Olio

Lunedì 27 Marzo 2017 ore 18.00 - 20.00

- Tecniche colturali a confronto: Convenzionale - Biologico - Biodinamico
- Come produrre Extravergine di qualità

PROBLEMI FITOSANITARI - segue assaggio Olio

Giovedì 30 Marzo 2017 ore 18.00 - 20.00

- Il concetto di malattia - L'Humus come presupposto di equilibrio - Principali patologie dell'olivo e del suo frutto - Soluzioni

POTATURA PRATICA DELL'OLIVO - Consegna degli attestati di partecipazione

Sabato 1 Aprile 2017 ore 8.30 - 13.30

Docente: Prof. Alessandro Marino Merlo

Costo del corso: 40 €

Per info ed iscrizioni: Umberto Giannecchini [392 2255307](tel:3922255307)

Il corso si terrà presso la sala convegni del
Centro Direzionale del Consorzio "Le Bocchette" in
Via dei Carpentieri-Z.I. a Capezzano Pianore

