



CORSO INTENSIVO di TECNICA CULTURALE e POTATURA DA TERRA dell'OLIVO

Gestione del suolo, concimazione, irrigazione, difesa

con LEZIONE DI DEGUSTAZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA (come riconoscere qualità e difetti)

Sede del corso: **Agriturismo Fattoria Il Noce** Contrada Marroco s.n. Manduria (TA)
f AGRITURISMO FATTORIA IL NOCE



LA POTATURA DELL'OLIVO RAPPRESENTA UNA PRATICA AGRONOMICA FONDAMENTALE PER INCREMENTARE LA PRODUTTIVITÀ DELLA CULTURA E RISPARMIARE SUI COSTI DI GESTIONE

Il corso è rivolto a **tutti i tecnici e gli operatori del settore** che intendono aggiornarsi sulle tecniche colturali dell'olivo, al fine di **migliorare la propria professionalità** nel settore della potatura in vista del cambiamento del panorama produttivo locale, a tutti gli **appassionati** che intendono prendersi cura del proprio oliveto in maniera autonoma, e alle **nuove generazioni** che si troveranno a gestire l'immenso **patrimonio olivicolo pugliese**.

Sono previste **lezioni teoriche** su temi che vanno dalla **tutela della biodiversità in oliveto** alle tecniche di **agricoltura sostenibile**, fino all'importanza di una **corretta impostazione** spaziale della piante con **tecniche di potatura a vaso policonico** per un **miglioramento produttivo e qualitativo** e per una **riduzione dei costi** di gestione e allevamento.

Seguiranno **lezioni pratiche** di potatura in diverse tipologie di oliveto, da giovani piante (potatura di allevamento), a piante adulte correttamente impostate (potatura di produzione), fino a piante allevate e potate tradizionalmente da semplificare per una più semplice e rapida gestione (potatura di riforma).

In ogni caso le operazioni di potatura saranno eseguite da terra con l'ausilio di attrezzatura manuale/elettrica/pneumatica dotata di prolunga telescopica.

Il corso si concluderà con **esercitazioni pratiche** durante le quali i partecipanti potranno mettersi alla prova, lavorando in gruppo, sotto la **guida dei docenti**.

OBIETTIVI DEL CORSO

- **Riduzione** dei sempre più gravosi **costi di produzione** mediante **razionalizzazione delle principali operazioni colturali** (potatura e raccolta);
- **Incremento della produzione** e stabilizzazione della quantità produttiva negli anni mediante aggiornamenti di tecnica colturale e **qualificazione degli addetti alla potatura**;
- **Valorizzazione delle produzioni** associando alla elevata qualità dell'olio il forte carattere di identità e tipicità, legato all'inscindibile binomio varietà-ambiente di coltivazione.

DIRETTORE SCIENTIFICO

Giorgio Pannelli - Già Primo Ricercatore c/o CRA-OLI, Spoleto (PG), Già Presidente Comitato Scientifico Campionato Nazionale Potatura dell'Olio. Direttore della Scuola Nazionale di Potatura dell'Olio
www.scuolapotaturaolivo.it ■ www.giorgiopannelli.it

DOCENTI

Raffaele Antonello - Esperto di olivicoltura biologica, agricoltura naturale e sinergica e apicoltore professionista. Vincitore del Campionato Regionale Puglia di Potatura dell'olivo a Vaso Policonico nel 2012 e nel 2016, già Presidente del Campionato Regionale nel 2015 e assistente di campo del Dott. Giorgio Pannelli dal 2012. Socio della Cooperativa Sociale Terrarossa di Tricase
www.cooperativaterrarossa.org

Cristos Xiloyannis - Professore Ordinario di Fisiologia delle specie da frutto, Frutticoltura generale e Tecniche vivaistiche presso l'Università degli Studi della Basilicata ■ oldwww.unibas.it/utenti/xiloyannis/Xiloyannis.htm

Jolanda De Nola - Degustatrice Professionista di olio da olive e olivicoltrice biologica ■ www.tenutabianco.it

PROGRAMMA

GIOVEDÌ 8 MARZO 2018

Ore 8.00– 8.30

Registrazione dei partecipanti

Ore 8.30– 9.00

Saluti e introduzione al corso (Peppe Miricola/Fattoria Il Noce – Marco Notarnicola XFarm Agricoltura Sociale)

Ore 9.00–10.00 lezione in aula

La gestione sostenibile dell'oliveto finalizzata a migliorare la fertilità chimica e microbiologica del suolo (C. Xiloyannis)

Ore 10.00 – 11.00 lezione in aula

Compost di qualità per rendere il sistema olivo sostenibile dal punto di vista economico ed ambientale (C. Xiloyannis)

Ore 11.00–12.00 lezione in aula

La potatura per limitare la presenza e la diffusione della Xylella fastidiosa (C. Xiloyannis)

Ore 12.00–13.30 lezione in aula

Basi fisiologiche ed economiche della potatura (R.Antonello)

pausa pranzo

Ore 14.30 – 17.00 lezione in campo

Lezione teorico-pratica di potatura di allevamento/produzione/riforma (R.Antonello)

VENERDÌ 9 MARZO 2018

Ore 9.00 – 13.00: lezione in campo

Lezione teorico-pratica di potatura di allevamento/produzione/riforma (R.Antonello)

NOTE

- l'iscrizione al corso va effettuata entro IL 2 MARZO 2018;
- l'iscrizione al corso va effettuata compilando apposito modulo da richiedere:
e-mail all'indirizzo: coop.officineilvolo@gmail.com
Jolanda 328 7728341

IL CORSO HA UN COSTO DI EURO 150 A PERSONA e comprende:

- lezioni teoriche come da programma
- lezioni pratiche come da programma
- n. 3 pranzi
- attestato di partecipazione valido per l'iter formativo di Potatore Certificato della Scuola Nazionale di Potatura dell'Olio diretta da Giorgio Pannelli (www.scuolapotaturaolivo.it)

il pagamento della quota di partecipazione è fattore determinante per la garanzia di partecipazione e dà diritto di precedenza;

Per la partecipazione al corso sarà necessario munirsi della propria attrezzatura: forbice manuale/telescopica – seghetto manuale/telescopico – occhiali, guanti, stivali;

Le lezioni si svolgeranno: per la parte teorica presso i locali dell'Agriturismo Fattoria Il Noce e per le prove pratiche in uliveti adiacenti

il programma potrà subire variazioni in relazione alle condizioni meteo, alle disponibilità dei docenti e verrà attivato al raggiungimento del numero minimo di 40 iscritti

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

coop.officineilvolo@gmail.com

Jolanda 328 7728341

pausa pranzo

Ore 14.00 – 17.00: lezione in campo

Esercitazioni pratiche di potatura (R.Antonello)

Ore 17.30–19.30: lezione in aula

Tecnica colturale e difesa fitosanitaria nell'oliveto, con particolare riferimento al biologico e al basso impatto ambientale (R. Antonello)

SABATO 10 MARZO 2018

Ore 9.00 – 11.00: lezione in campo

Lezione pratica di potatura di allevamento/produzione/riforma (R.Antonello)

Ore 11.00 – 13.00: lezione pratica in campo

Esercitazioni pratiche di potatura (R.Antonello)

pausa pranzo

Ore 15.00 – 17.00: lezione teorico-pratica: l'assaggio dell'olio da olive

Corso di degustazione dell'olio extravergine di oliva: le caratteristiche organolettiche di qualità dell'olio evo, come riconoscerle con l'assaggio. Pregi e difetti dell'olio. Assaggio guidato di diversi oli (J. De Nola)

Conclusione del corso e consegna degli attestati di partecipazione validi per l'iter formativo di Potatore Certificato della Scuola Nazionale di Potatura dell'Olio diretta da Giorgio Pannelli (www.scuolapotaturaolivo.it)