

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE
AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

Corso teorico-pratico di olivicoltura

Loceri, 15 dicembre – 29 febbraio 2012

Esercitazioni pratiche preparatorie alle "selezioni zonali", valide per l'accesso al V Concorso regionale "S'Ischimadorza"

Calendario

DATA	ARGOMENTO	DOCENTE
15/12/2011 Ore 17.00	Presentazione del corso L'olivo morfologia e fisiologia della pianta.	ANTIOCO
22/12/2011 Ore 17.00	Le pratiche colturali Fabbisogno idrico, lavorazioni e fertilizzazione	BRUNA
12/01/2012 Ore 17.00	L' oliveto razionale, scelta varietale sesti di impianto e forme di allevamento, La potatura dell'olivo.	MELONI
19/01/2012 Ore 15.00	PROVA PRATICA 1 La potatura di allevamento	MELONI
26/01/2012 Ore 17.00	Avversità e difesa dell'olivo	ANTIOCO E BRUNA
02/02/2012 Ore 15.00	PROVA PRATICA 2 La potatura di produzione	MELONI
09/02/2012 Ore 17.00	L'olivicoltura: Cenni storici e situazione olivicola nei paesi produttori . La produzione delle olive/olio in Sardegna, le varietà, la raccolta e conservazione del prodotto. Fattori agronomici che ne influenzano la qualità delle Olive;	FABIO / SEBASTIANO
16/02/2012 Ore 17.00	L'Elaiotecnica: tecnologie di estrazione, la conservazione dell'olio, fattori che influenzano la qualità. La composizione chimica dell'olio – Parametri di qualità- – Degustazione guidata -	FABIO / SEBASTIANO
23/02/2012 Ore 17.00	Analisi sensoriale: il panel test, norme e introduzione alla tecnica di assaggio; i principali pregi e difetti, il vocabolario specifico; le schede di assaggio, la metodologia; test riconoscimento pregi e difetti – – Degustazione guidata -	FABIO / SEBASTIANO
29/02/2012 Ore 17.00	Caratteristiche peculiari degli oli extra vergini, degustazione varietà Regionali, Nazionali – la classificazione commerciale e l'etichettatura dell'olio, La DOP Sardegna - L'Olio Extravergine di Oliva: aspetti nutrizionali e medico-salutistici- gli altri Oli. – Degustazione guidata – – Test di verifica –	FABIO / SEBASTIANO