

# Laore

Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



**REGIONE  
AUTONOMA  
DELLA SARDEGNA**

## Corso teorico-pratico di potatura dell'olivo

Nuoro, marzo-aprile 2012

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

<b>DATA</b>	<b>ARGOMENTO</b>	<b>RELATORE</b>	<b>ORARIO</b>	<b>SEDE</b>
1 <sup>a</sup> lezione <b>01.03.2012</b>	Presentazione del corso Morfologia, biologia e fisiologia della pianta dell'olivo	Dr.Agr. Giovanni PITTALIS Coordinatore S.U.T. Laore uoro D.ssa Maria Piera BACCIU Tecnico S.U.T. Laore Nuoro	18.00	Sala riunioni LAORE Nuoro
2 <sup>a</sup> lezione <b>06.03.2012</b>	Impianto e tecniche colturali dell'oliveto	D.ssa Maria Piera BACCIU Tecnico S.U.T. Laore Nuoro	18.00	Sala riunioni LAORE Nuoro
3 <sup>a</sup> lezione <b>08.03.2012</b>	Principali avversità dell'olivo: fisiopatie, parassiti animali e crittogame	P.A. Roberto SIRCA Tecnico S.U.T. Laore	18.00	Sala riunioni LAORE Nuoro
4 <sup>a</sup> lezione <b>13.03.2012</b>	La mosca dell'olivo: strategie di difesa	P.A. Roberto SIRCA Tecnico S.U.T. Laore	18.00	Sala riunioni LAORE Nuoro
5 <sup>a</sup> lezione <b>15.03.2012</b>	La potatura di ALLEVAMENTO: teoria e pratica in campo	P.A. Gino NANNI Tecnico S.U.T. Laore Orosei	9.00	Azienda
6 <sup>a</sup> lezione <b>20.03.2012</b>	La potatura di RIFORMA: teoria e pratica in campo	P.A. Gino NANNI Tecnico S.U.T. Laore Orosei	9.00	Azienda
7 <sup>a</sup> lezione <b>22.03.2012</b>	La potatura di PRODUZIONE: teoria e pratica in campo	P.A. Gino NANNI Tecnico S.U.T. Laore Orosei	9.00	Azienda
8 <sup>a</sup> lezione <b>29.03.2012</b>	Lezioni teorico-pratica sull'innesto	P.A. Gavino ARCA Tecnico S.U.T. Laore Macomer	9.00	Azienda
9 <sup>a</sup> lezione <b>03.04.2012</b>	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	D.ssa Maria Piera BACCIU Tecnico S.U.T. Laore Nuoro	18.00	Sala riunioni LAORE Nuoro

DATA	ARGOMENTO	RELATORE	ORARIO	SEDE
10 <sup>a</sup> lezione <b>04.04.2012</b>	L'Elaiotecnica: tecnologie di estrazione, la conservazione dell'olio, fattori che influenzano la qualità. La composizione chimica dell'olio – Parametri di qualità- <b>– Degustazione guidata -</b>	P.A. Fabio FANCELLO Tecnico S.U.T. Laore Orosei D.ssa Maria Piera BACCIU Tecnico S.U.T. Laore Nuoro	18.00	Sala riunioni LAORE Nuoro
11 <sup>a</sup> lezione <b>11.04.2012</b>	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 – <b>– Degustazione guidata</b>	P.A. Fabio FANCELLO Tecnico S.U.T. Laore Orosei D.ssa Maria Piera BACCIU Tecnico S.U.T. Laore Nuoro	18.00	Sala riunioni LAORE Nuoro
12 <sup>a</sup> lezione <b>11.04.2012</b>	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. <b>– Degustazione guidata –</b> <b>– Test di verifica –</b>	P.A. Fabio FANCELLO Tecnico S.U.T. Laore Orosei D.ssa Maria Piera BACCIU Tecnico S.U.T. Laore Nuoro	18.00	Sala riunioni LAORE Nuoro

**Responsabile del corso: D.ssa Maria Piera BACCIU Tel. 0784248252 - 3385356496**