

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



**REGIONE
AUTONOMA
DELLA SARDEGNA**

Corso teorico-pratico di olivicoltura

Allai (OR), marzo - aprile 2012

19	MARZO	ORE 17	TEORIA	Presentazione del corso - Morfologia, biologia e fisiologia della pianta dell'olivo. Potatura e forme di allevamento: potatura di riforma, allevamento e produzione. L'olivicoltura cenni storici e situazione olivicola nei paesi produttori. La produzione delle olive in Sardegna, le varietà la raccolta e la conservazione del prodotto Fattori agronomici che ne influenzano la qualità delle olive.
20	MARZO		PROVA PRATICA	
22	MARZO		PROVA PRATICA	
26	MARZO		PROVA PRATICA	
27	MARZO		PROVA PRATICA	
03	APRILE		PROVA PRATICA	
12	APRILE	ORE 17	TEORIA	Impianto e tecniche colturali dell'oliveto: La gestione del suolo, lavorazioni, concimazioni, irrigazione e sistemi di allevamento
16	APRILE	ORE 17	TEORIA	Difesa antiparassitaria.
19	APRILE	PROVA PRATICA	INNESTI	Lezione teorico pratica dell'innesto.

24 APRILE

ORE 17

TEORIA

L'Elaiotecnica: tecnologie di estrazione, la conservazione dell'olio, fattori che influenzano la qualità.

La composizione chimica dell'olio.

Parametri di qualità.

Degustazione guidata

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

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 degli altri Oli.

Degustazione guidata

Test di verifica