

# Laore

Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



**REGIONE  
AUTONOMA  
DELLA SARDEGNA**

## Corso teorico-pratico di olivicoltura

Ghilarza (OR), marzo - aprile 2012

- 29 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 conservazione del prodotto.  
 Fattori agronomici che ne influenzano la qualità' delle olive.
- 30 MARZO PROVA PRATICA  
 02 APRILE PROVA PRATICA  
 10 APRILE PROVA PRATICA  
 13 APRILE PROVA PRATICA  
 17 APRILE PROVA PRATICA
- 20 APRILE ORE 17 TEORIA  
 Impianto e tecniche colturali dell'oliveto:  
 La gestione del suolo, lavorazioni, concimazioni, irrigazione e sistemi di allevamento
- 26 APRILE ORE 17 TEORIA  
 Difesa antiparassitaria.
- 27 APRILE PROVA PRATICA INNESTI  
 Lezione teorico pratica dell'innesto.

30 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**