

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE
AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

Corso di olivicoltura di I livello

Nuoro, 9 gennaio 2013 - 10 aprile 2013

Calendario e programma degli incontri

DATA	ARGOMENTO	RELATORE	ORARIO	SEDE
1ª lezione 09.01.2013	Introduzione al corso Morfologia, biologia e fisiologia olivo	Dott. Antonio M. COSTA Coordinatore Laore S.U.T Nuorese D.ssa Maria Piera BACCIU Tecnico Laore S.U.T Nuorese	17.30	Sala riunioni LAORE Nuoro
2ª lezione 18.01.2013	Impianto e tecniche colturali dell'oliveto	Dott. Marco TODDE Coordinatore S.U.T Barbagia	17.30	Sala riunioni LAORE Nuoro
3ª lezione 22.01.2013	Le malattie e i parassiti dell'olivo. Metodi di lotta	P.A. Roberto SIRCA Tecnico Laore S.U.T Nuorese	17.30	Sala riunioni LAORE Nuoro
4ª lezione 29.01.2013	La mosca dell'olivo: strategie di difesa	P.A. Roberto SIRCA Tecnico Laore S.U.T Nuorese	17.30	Sala riunioni LAORE Nuoro
5ª lezione 31.01.2013	La potatura dell'olivo: teoria	P.A. Palmerio ZOCCHEDDU Tecnico Laore S.U.T. Sinis	17.30	Sala riunioni LAORE Nuoro
6ª lezione 05.02.2013	La potatura di ALLEVAMENTO: teoria e pratica in campo	P.A. Gino NANNI Tecnico Laore S.U.T Baronia	09.00	Azienda
7ª lezione 12.02.2013	La potatura di PRODUZIONE: teoria e pratica in campo	P.A. Palmerio ZOCCHEDDU Tecnico Laore S.U.T. Sinis	09.00	Azienda
8ª lezione 19.02.2013	La potatura di RIFORMA: teoria e pratica in campo	P.A. Gino NANNI Tecnico Laore S.U.T Baronia	09.00	Azienda
9ª lezione 06.03.2013	Difesa integrata dell'olivo	Dott. Franco Fronteddu Tecnico Laore S.U.T Baronia	17.30	Sala riunioni LAORE Nuoro

10 ^a lezione 20.03.2013	L'olivicoltura: Origine e diffusione. Caratteristiche chimico-fisiche dell'olio. 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. Degustazione guidata	D.ssa Maria Piera BACCIU Tecnico S.U.T. Laore Nuoro	17.30	Sala riunioni LAORE Nuoro
11 ^a lezione 22.03.2013	Lezioni teorico-pratica sull'innesto	P.A. Gavino ARCA Tecnico S.U.T. Laore Marghine	09.00	Azienda
12 ^a lezione 27.03.2013	Fattori agronomici che ne influenzano la qualità delle Olive Degustazione guidata	P.A. Fabio FANCELLO Tecnico Laore S.U.T Baronia D.ssa Maria Piera BACCIU Tecnico S.U.T. Laore Nuoro	17.30	Sala riunioni LAORE Nuoro
13 ^a lezione 03.04.2013	Fattori tecnologici che influenzano la qualità dell'olio: L'Elaiotecnica: tecnologie di estrazione, la conservazione dell'olio. Degustazione guidata -	P.A. Fabio FANCELLO Tecnico Laore S.U.T Baronia D.ssa Maria Piera BACCIU Tecnico S.U.T. Laore Nuoro	17.30	Sala riunioni LAORE Nuoro
14 ^a lezione 10.04.2013	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	P.A. Fabio FANCELLO Tecnico Laore S.U.T Baronia D.ssa Maria Piera BACCIU Tecnico Laore S.U.T Nuorese	17.30	Sala riunioni LAORE Nuoro

Responsabile del corso:
D.ssa Maria Piera BACCIU
Tel. 0784 248252 – cell. 338 5356496