

# Laore

Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE  
AUTONOMA  
DELLA SARDEGNA

## Corso teorico-pratico di olivicoltura

Attività rivolta agli studenti delle classi 4° e 5° dell'Istituto professionale agricoltura  
Prato Sardo, 5 dicembre 2012 - 13 marzo 2013

Calendario e programma degli incontri

<b>DATA</b>	<b>ARGOMENTO</b>	<b>RELATORE</b>	<b>ORARIO</b>	<b>SEDE</b>
1 <sup>a</sup> lezione 05.12.2012	Presentazione del corso  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	Dott. Antonio M. COSTA Coordinatore Laore S.U.T Nuorese  D.ssa Maria Piera BACCIU Tecnico Laore S.U.T Nuorese	11.30/13.30	aula
2 <sup>a</sup> lezione 12.12.2012	Fattori agronomici che ne influenzano la qualità delle Olive  Degustazione guidata	D.ssa Maria Piera BACCIU Tecnico S.U.T. Laore Nuoro	11.30/13.30	aula
3 <sup>a</sup> lezione 23.01.2013	La potatura dell'olivo: teoria	P.A. Sergio MELONI Tecnico Laore S.U.T. Ogliastra	11.30/13.30	aula
3 <sup>a</sup> lezione 30.01.2013	La potatura dell'olivo a vaso policonico: teoria	P.A. Sergio MELONI Tecnico Laore S.U.T. Ogliastra	11.30/13.30	aula
4 <sup>a</sup> lezione 06.02.2013	La potatura di ALLEVAMENTO: teoria e pratica in campo	P.A. Sergio MELONI Tecnico Laore S.U.T. Ogliastra	09.00/13.00	Azienda
4 <sup>a</sup> lezione 13.02.2013	La potatura di PRODUZIONE: teoria e pratica in campo	P.A. Sergio MELONI Tecnico Laore S.U.T. Ogliastra	09.00/13.00	Azienda
5 <sup>a</sup> lezione 20.02.2013	La potatura di RIFORMA: teoria e pratica in campo	P.A. Sergio MELONI Tecnico Laore S.U.T. Ogliastra	09.00/13.00	Azienda

<b>DATA</b>	<b>ARGOMENTO</b>	<b>RELATORE</b>	<b>ORARIO</b>	<b>SEDE</b>
6 <sup>a</sup> lezione 06.03.2013	Fattori tecnologici che influenzano la qualità dell'olio: L'Elaiotecnica: tecnologie di estrazione, la conservazione dell'olio.  Degustazione guidata	D.ssa Maria Piera BACCIU Tecnico S.U.T. Laore Nuoro	11.30/13.30	aula
7 <sup>a</sup> lezione 13.03.2013	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	D.ssa Maria Piera BACCIU Tecnico Laore S.U.T Nuorese	11.30/13.30	aula

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