

# **CORSO DI POTATURA DELL'OLIVO** **Febbraio/Marzo 2013**

## **FRANTOIO OLIVICOLTORI VALDINIEVOLE**

*Via Vigne 8/b Montecatini Alto*

### **PRIMA PARTE: POTATURA**

Durata complessiva: 12 ore

#### **Prima lezione:**

- Fisiologia e Morfologia dell'olivo
- Obbiettivi della potatura

#### **Seconda lezione:**

- Tecniche di potatura
- Forme di allevamento
- Macchine e attrezzature per la potatura

#### **Terza e Quarta lezione:**

- Esercitazioni pratiche in campo

### **SECONDA PARTE:**

Durata complessiva: 6 ore

#### **Prima lezione:**

- Fertilizzanti organici e minerali
- Fertilizzazione dell'olivo

#### **Seconda lezione:**

- Caratteristiche chimiche e organolettiche dell'olio extravergine di oliva
- Principali pregi e difetti dell'olio extravergine
- Tecnica di assaggio

#### **Terza lezione:**

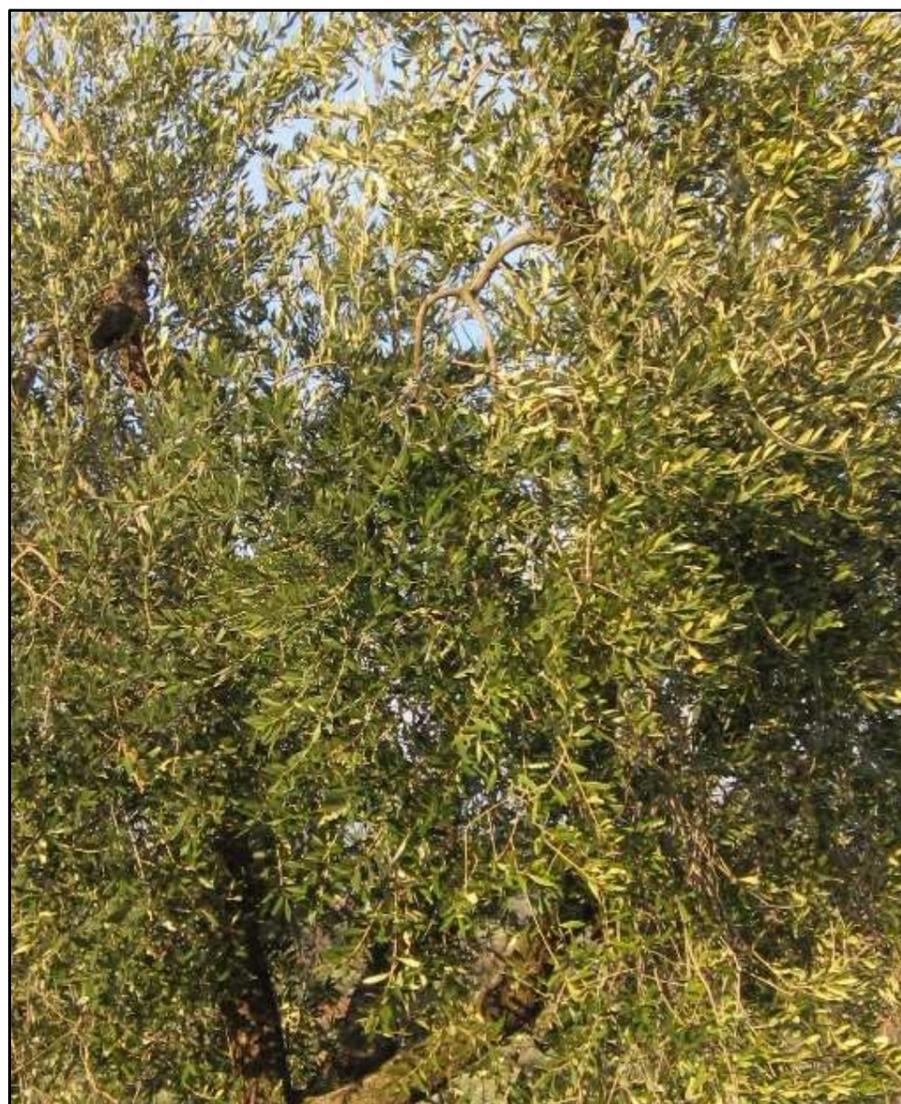
- Degustazione guidata finalizzata ad apprendere i principali pregi e difetti dell'olio extravergine di oliva

**Al termine consegna degli attestati di partecipazione**

**Quota di partecipazione: Prima parte 25€/persona**

**Seconda parte 20€/persona**

**Corso completo 35€/persona**



 LE ISCRIZIONI SARANNO APERTE NEI SEGUENTI ORARI PRESSO I LOCALI DEL FRANTOIO: 

**18 GENNAIO 2013 DALLE 20.00 ALLE 22.00**

**4 FEBBRAIO 2013 DALLE 20.00 ALLE 22.00**

**11 FEBBRAIO 2013 DALLE 20.00 ALLE 22.00**

**PER INFORMAZIONI RIVOLGERSI A:**

**Agr. Leonardo Lucini 347 8666043 Agr. Romina Tasi 349 8718684**

**e-mail: [consulenzaagronomica@virgilio.it](mailto:consulenzaagronomica@virgilio.it)**