CORSO DI OLIVICOLTURA BIODINAMICA E POTATURA

QUANDO

19/20/21 GENNAIO 2024

08:30 – 17:30

Con pausa pranzo dalle 12:30 alle 14

DOVE

Az. Agr. La Valle dell'Usignolo

Via VIGNA RICCELLI 2, SERMONETA 04013 (LT)

RELATORI: CARLO NORO · GIORGIO PANNELLI · GIUSEPPE PALOMBO · GISA DI NICOLA

INFO E ISCRIZIONE

TEL. 0773318629 - 3397145977 - 3396657069

Info@lavalledellusignolo.it

info@oliocentrica.it

inserendo nella mail: nome, cognome e un numero di cellulare. L'iscrizione al corso deve essere effettuata entro il 7 gennaio 2024.

Possibilità di Alloggio presso Agr. La Valle dell'usignolo

CORSO PER HOBBISTI E PROFESSIONISTI

OBIETTIVI

Il corso intende fornire:

- Le basi della gestione dell'oliveto con il metodo biodinamico, per affrontare le problematiche dovute al cambiamento climatico ed ottenere olii di qualità nel rispetto dell'ambiente, dei suoli e delle cultivar.
- Le basi della tecnica di potatura agevolata e semplificata, a vasopoliconico, per ottenere miglioramenti in merito di produzione e riduzione dei tempi e dei costi di gestione
- Divulgare le novità del mondo olivicolo e avvicinamento alla degustazione dell'olio Evo.

COSTO DEL CORSO

- COMPLETO: 3 giornate di lezione teorico pratiche compresi i pranzi € 240,00
- PARZIALE: 2 giornate di lezione teorico pratiche a scelta compresi i pranzi € 180,00
- COMPLETO esclusi i pranzi: 3 giornate di lezione € 180,00
- PARZIALE esclusi i pranzi: 2 giornate di lezione a scelta € 140,00

oliocentrica
OLIO E NON SOLO

CARLO NORO
società agricola biodinamica

LA VALLE DELL'USIGNOLO

Programma:

PRIMA GIORNATA: venerdì 19 GENNAIO 2024 ore 8:30 - 17:30

Ore 9 - 13 Lezione a cura del Dott. Giorgio Pannelli CREA-OFA, Spoleto

Lezione teorico - partica di potatura a piante adulte correttamente impostate (potatura di produzione), fino a piante "scappate" in alto e/o da semplificare nella struttura scheletrica per una più economica gestione delle operazioni di potatura e raccolta (potatura di riforma). In ogni caso le operazioni saranno eseguite da terra (senza scale) con l'ausilio di attrezzatura telescopica, manuale e/o meccanica per una rapida, economica e sicura gestione del lavoro.

13:00-14:00 PRANZO A Menù fisso IN AZIENDA

Ore 14.00 - 17.30 Lezione pratica in oliveto presso l'azienda Agricola la valle dell'usignolo. In campo su potatura di allevamento/produzione/riforma Esercitazioni su potatura di allevamento/produzione /riforma

SECONDA GIORNATA: Sabato 20 GENNAIO 2024 ore 8:30 – 17:30

Ore 9 -13 Lezione a cura di Carlo Noro

Durante la mattina con il Maestro di Biodinamica Carlo Noro ci avvicineremo al metodo Biodinamico. Ci parlerà della Storia e la nascita dell'agricoltura Biodinamica, per concentrarci poi sull'olivicoltura biodinamica: come si nutre la pianta partendo dalla costruzione del suolo. Ci presenterà gli strumenti della Biodinamica: il preparato 500 cornoletame, la medicina per la nostra terra desertificata dal metodo convenzionale negli ultimi 100 anni e del preparato 501 cornosilice, che agisce sulla luce. Ci guiderà a sapere tutto su questi due preparati, come si allestiscono, cosa sono e quando si utilizzano.

13:00- 14:00 PRANZO a menù fisso IN AZIENDA

Ore 14:30-17:30 Lezione a cura di Giuseppe Palombo

lezione teorico - pratica sulle tecniche di estrazione dell'olio evo, sarà tenuta presso il frantoio Sanbenedetto. Giuseppe Palombo, Perito agrario e conduttore dell'azienda Agricola la valle Dell usignolo, esperto in olivicoltura della cultivar itrana e nella produzione di olio Evo, ci introdurrà alla storia dell'olivicoltura nel nostro territorio, al suo andamento attuale e alle prospettive future, ci farà conoscere le caratteristiche e le differenze delle maggiori cultivar locali, con particolare attenzione alla cultivar Itrana, importante cultivar della nostra zona a duplice attitudine come oliva da olio e da tavola. Conosceremo le tecniche di estrazione dell'olio Evo e le principali pratiche e attenzioni da svolgere per ottenere olii di qualità superiore.

TERZA GIORNATA: Domenica 21 gennaio 2024 ore: 8:30 – 17:30

9 -13 Lezione a cura di Carlo Noro

Lezione teorico pratica in oliveto presso l'azienda Agricola la valle dell'usignolo. Dimostrazione della pratica di dinamizzazione del 500 cornoletame e del 501 cornosilice. Distribuzione dei due preparati in campo.

13:00-14:00 PRANZO A Menù fisso IN AZIENDA

Ore 14:30-17:00 Lezione a cura di Gisa Di Nicola

Nella seconda parte della giornata Gisa Di Nicola esperta di olio Evo, Sommelier e Assaggiatrice di olio, gestore dell'oleoteca Oliocentrica, divulgherà le novità nel panorama olivicolo europeo e ci guiderà nella degustazione di diverse tipologie di olio mettendo in rilievo pregi e difetti, regalandoci importanti consigli sul marketing dell'evo e l'evoturismo. (per chi avesse il piacere di portare il proprio olio di nuova produzione verrà inserito in degustazione).

Ore 17:15 Rilascio attestati.