

Olivicoltura e produzione dell'olio d'oliva

Dott. Fabio Di Gioia

in collaborazione con

I Love Garden e Vivaio Pinzaglia

Sabato 10 dicembre 2016 dalle ore 10:30 alle ore 17:00

Domenica 11 dicembre 2016 dalle ore 9:30 alle ore 12:00

L'olivo è una specie arborea antichissima originaria dell' Asia Minore dal 3000 A.C. e ormai diffusa in tutte le zone del Bacino del Mediterraneo fin dai tempi più antichi, capace di produrre uno dei prodotti da condimento più utilizzati a livello mondiale.

Nel corso si prenderanno in esame gli aspetti relativi alla coltivazione dell'olivo e ai processi di trasformazione per la produzione dell'olio in particolare:

1. Botanica, fisiologia, varietà coltivate, miglioramento genetico, coltivazione e produzione dell'olivo.
2. Trasformazione delle olive in olio, macchine per il frantoio, conservazione, caratteristiche chimiche, frodi e alterazioni dell'olio.

Il corso prevederà una parte teorica nella giornata di sabato 10 dicembre e una parte pratica nella giornata di domenica 11 dicembre in cui verrà effettuata una esercitazione di potatura dell'olivo.

Per informazioni e iscrizioni:

I Love Garden:

Tel. 3475490449, 3286578501

e-mail: ilovegarden2016@gmail.com

Vivaio Pinzaglia:

Tel. 0761407009 - Cell. 3297412331

e-mail: info@vivaiopinzaglia.it vivaiopinzaglia@libero.it

Fabio Di Gioia:

Tel. 0571541483 - Cell. 3496603420

e-mail: fabiodigioia@libero.it fabiodigioia@hotmail.it

Costo del corso:

Euro 30 a persona

Prenotazioni entro l'8 dicembre 2016.