



LABORATORIO FORMATIVO DI POTATURA E GESTIONE DELL' OLIVETO

PROGRAMMA DEL CORSO

Sabato 26 marzo 2022

dalle ore 9,00 alle 12,00 e dalle 14,00 alle 18,00

LEZIONE TEORICA IN AULA

Storia; cenni di anatomia e fisiologia;
fasi fenologiche; messa a dimora;
esigenze nutrizionali; esigenze idriche;
potatura dell'olivo; vaso policonico SENZA SE E SENZA MA.
tecnica di potatura; cenni di fitopatologia;
cenni di trasformazione; etichettatura oli d'oliva;
qualità dell'olio.

DOMENICA 27 marzo 2022

dalle ore 9,00 alle 12,00

DIMOSTRAZIONE PRATICA DI POTATURA DEGUSTAZIONE GUIDATA DI OLIO

Il corso si terrà presso
l'Hotel Ariotto Village ★★★★★
di Terruggia, in via E. Prato 39.

per info: Prof. Durando Giancarlo 338 394 3845

