

# Programma per “Minicorso di olivicoltura”

## COMUNE DI TORRICELLA SICURA

- **Lunedì 2 Marzo dalle 20.00 alle 22.00** Tecniche di impianto di un oliveto; impianti tradizionali ed impianti moderni a meccanizzazione integrale.
- **Giovedì 5 marzo dalle 20.00 alle 22.00** Tecniche colturali per la gestione di un oliveto: concimazione, irrigazione, lavorazione del terreno, difesa, raccolta delle olive.
- **Lunedì 9 Marzo dalle 20.00 alle 22.00** Tecniche di trasformazione (frantoi tradizionali e a ciclo continuo)
- **Giovedì 12 Marzo dalle 20.00 alle 22.00** Qualità dell’olio; parametri chimici per la definizione delle diverse qualità merceologiche di un olio da olive. Produzioni olio extravergine “DOP pretuziano delle colline teramane”, produzione di olio extravergine biologico,
- **Lunedì 16 Marzo dalle 20.00 alle 22.00** Analisi sensoriale: pregi e difetti di un olio. Prova pratica di analisi sensoriale dell’olio; norme per l’etichettatura dell’olio extravergine di oliva.
- **Giovedì 19 Marzo dalle 20.00 alle 22.00** La potatura dell’olivo
- **Domenica 22 Marzo dalle 10.00** Prova pratica di potatura
- **Lunedì 23 Marzo dalle ore 20.00 alle ore 22.00** Consegna degli attestati, saluti e degustazioni di oli messi a disposizione dai partecipanti.