

Formazione per gli olivicoltori – Corsi di formazione

CORSI DI FORMAZIONE

5 dicembre 2024



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE

Il valore delle IGP e delle DOP in olivicoltura

Sede del corso: Agriturismo Alla Solagna – Contrada La Rocca, 29 – Colli del Tronto (AP)



Le certificazioni DOP e IGP rappresentano uno strumento per valorizzare le produzioni olivicole, siano esse rappresentate da olio extravergine di oliva o da olive da mensa. Tale valorizzazione passa però attraverso una corretta azione di marketing in grado di collegare i prodotti ai territori e di evidenziare le caratteristiche qualitative assicurate dalla certificazione DOP/IGP. Non di meno l'olivicoltore dedito alla produzione di olive DOP/IGP deve in ogni caso controllare i costi di produzione mediante corrette registrazioni, ottimizzando l'impiego di mezzi tecnici e cogliendo le opportunità di benchmark con altre imprese.

clicca sull'immagine per scaricare il programma completo del corso

11 e 12 dicembre 2024

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE

Olivi condotti in biologico dalla certificazione al mercato passando dalle tecniche di campo



CORSO DI FORMAZIONE

IL VALORE DELLE IGP E DELLE DOP IN OLIVICOLTURA

Le certificazioni DOP e IGP rappresentano uno strumento per valorizzare le produzioni olivicole, siano esse rappresentate da olio extravergine di oliva o da olive da mensa. Tale valorizzazione passa però attraverso una corretta azione di marketing in grado di collegare i prodotti ai territori e di evidenziare le caratteristiche qualitative assicurate dalla certificazione DOP/IGP. Non di meno l'olivicoltore dedito alla produzione di olive DOP/IGP deve in ogni caso controllare i costi di produzione mediante corrette registrazioni, ottimizzando l'impiego di mezzi tecnici e cogliendo le opportunità di benchmark con altre imprese.

8.30 - 9.00

5 dicembre 2024
ore 8.30 - 18.00

Agriturismo Alla Solagna

Contrada La Rocca, 29

Sede del corso: Palazzo del Popolo – Sala del Consiglio Comunale di Cartoceto – Piazza Garibaldi, 1 – Cartoceto (PU)

Le produzioni biologiche rappresentano per alcuni mercati e per un crescente segmento di consumatori un valore aggiunto, riconosciuto anche sul fronte del prezzo. Non di meno L'unione Europea incentiva e continuerà a incentivare questo metodo di coltivazione. Italia Olivicola, pertanto, ha organizzato il corso di formazione "Oliveti condotti in biologico: dalla certificazione al mercato passando dalle tecniche di campo", che si svilupperà in due giornate, per far conoscere agli olivicoltori le opportunità legate al mercato degli oli bio, ma anche i principali obblighi legati alla certificazione bio, con particolare riferimento alle tecniche di coltivazione. Oltre, quindi, a introdurre nozioni di marketing il corso si concentrerà sulla gestione agronomica dell'oliveto bio per aumentare le competenze degli olivicoltori sul fronte della gestione della chioma, del suolo, della nutrizione e della difesa.

28 novembre 2024

Agrotecniche e tecnologie: strategie per sviluppare il mercato dell'olio extravergine di oliva biologico

Sede del corso: Olica Società Cooperativa Agricola – Mesoraca (Kr)

Il corso di formazione in presenza, della durata di 8 ore, esplora il futuro dell'olio EVO calabrese biologico, approfondendo le tecniche agronomiche da eseguire in oliveto per mitigare gli effetti negativi su rese e qualità delle olive causati dal cambiamento climatico, le tecnologie per la tracciabilità le tendenze di mercato. Esperti di settore e accademici offriranno una interessante occasione formativa agli olivicoltori sulle nuove opportunità e sfide di valorizzazione delle caratteristiche distintive dell'olio EVO Biologico.

Un'occasione unica per apprendere nozioni di tecnica colturale e sulle nuove tecnologie per tracciare l'origine dell'olio EVO Biologico e conoscere le tendenze di mercato dell'olio EVO Biologico, che possano guidare l'olivicoltore nell'assumere un ruolo attivo nella implementazione in azienda della coltivazione e della certificazione biologica.

[clicca sull'immagine per scaricare il programma completo del corso](#)

26 e 27 novembre 2024

Agrotecniche innovative per l'olivicoltura biologica: impianto, irrigazione,

nutrizione e difesa

Sede del corso: Olica Società Cooperativa Agricola – Catanzaro

Il corso di formazione in presenza, articolato in due giornate formative per complessive 16 ore, si propone l'obiettivo di orientare l'olivicoltore nell'assumere un ruolo attivo nella implementazione della coltivazione e della certificazione biologica, nel particolare contesto produttivo e di valorizzazione dell'olio extravergine di oliva biologico calabrese.

Attraverso interventi di esperti del settore, si esploreranno le tecniche innovative per la nutrizione e la difesa dell'oliveto biologico, le innovazioni tecnologiche per la raccolta e l'irrigazione.

Saranno inoltre approfondite le tematiche relative alla progettazione di nuovi impianti e alla rigenerazione della sostanza organica del suolo in un'ottica di mitigazione degli effetti del cambiamento climatico, offrendo un quadro completo sulle sfide e opportunità per una produzione sostenibile.

[clicca sull'immagine per scaricare il programma completo del corso](#)

14, 15, 16, 28, 29, 30 ottobre 2024

Tecniche di campo innovative, principi di mercato e marketing per l'olivicoltura biologica

Sede del corso: Finoliva Global Service – Prima Str. Viale Prof. Giuseppe Lazzati – Bitonto (BA)

Sede della visita in campo del giorno 16 ottobre: Azienda Agricola Posta Locone – Canosa di Puglia (BAT)

Il corso di formazione "Tecniche di campo innovative e principi di mercato e marketing per l'olivicoltura biologica" organizzato da Italia Olivicola è dedicato agli olivicoltori che intendono approfondire la propria conoscenza verso le principali tematiche legate alla gestione dell'oliveto in regime biologico ed acquisire nozioni in tema di mercato e marketing delle produzioni BIO; l'obiettivo del corso è quello di motivare e agevolare l'adesione, il trasferimento delle conoscenze e la partecipazione dei produttori olivicoli al particolare tipo di coltivazione a basso impatto ambientale.

Il corso, della durata complessiva di 48 ore suddivise in 6 giornate, affronterà diverse tematiche afferenti alla filiera olivicolo/olearia BIOLOGICA, dagli aspetti amministrativi e di mercato fino alle tecniche di raccolta passando per le strategie di difesa, nutrizione e irrigazione specificatamente declinate per l'ambito biologico.

[clicca sull'immagine per scaricare il programma completo del corso](#)

Ulteriori informazioni sugli eventi sono disponibili sul sito [Extravergini d'Italia](#)

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE