L'INFORMATORE AGRARIO
DAL 1945
LIBERO, COMPETENTE, INNOVATIVO

informatoreagrario.it

Formazione per gli olivicoltori – Corsi di formazione

CORSI DI FORMAZIONE

Dal 16 al 21 dicembre 2024

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

Lunedì 16 dicembre: Olica Soc. Coop. Agricola – Catanzaro (CZ)
Da martedì 17 dicembre a sabato 21 dicembre: Cirillo ristorante-pizzeria – San Mauro Marchesato (KR)

Il corso di formazione, "Tecniche di campo innovative e principi di mercato e marketing per l'olivicoltura biologica" organizzato da Italia Olivicola e della durata complessiva di 48 ore suddivise in sei giornate di incontri, 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 dei produttori olivicoli italiani al regime di coltivazione biologica, trasferendo nozioni tecniche legate al particolare tipo di coltivazione a basso impatto ambientale e nozioni di mercato e di marketing al fine di avviare correttamente le attività aziendali di valorizzazione commerciale del prodotto.

clicca sull'immagine per scaricare il programma completo del corso

---

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

Italia Olivicola
CONSORZIO NAZIONALE

19 e 20 dicembre 2024

Oliveto biologico: agrotecniche innovative e gestione aziendale per la sostenibilità ambientale ed economica

Agriservice – Castellana Sicula (PA)

Il corso di formazione in presenza, articolato in due giornate formative per complessive 16 ore, si propone l’obiettivo di illustrare all’olivicoltore le agrotecniche più innovative per la difesa e il bio controllo, la rigenerazione della fertilità biologica del suolo e la potatura nell’oliveto biologico.

Verranno inoltre spiegati i principali strumenti per la valorizzazione commerciale del proprio olio evo bio, tra cui focus mirati sull’etichettatura, sugli aspetti gestionali e amministrativi dell’azienda, sui contenuti dei disciplinari di produzione e sulle opportunità di aggregazione dell’offerta. Un quadro completo sulle sfide e le opportunità della produzione olivicola sostenibile, attenta all’ambiente ed agli aspetti di mercato.

clicca sull’immagine per scaricare il programma completo del corso

---

19 dicembre 2024

Tecniche di bio controllo nella coltivazione dell’oliveto e le regole per aderire alla certificazione igp olio di Calabria

Ristorante La Campagna del Re Nilio – Via G. Mazzini, 208 – Tiriolo (CZ)

Il corso di formazione in presenza, articolato in una giornata formativa per complessive 8 ore, si propone l’obiettivo di orientare l’olivicoltore nell’assumere un ruolo attivo nella implementazione della coltivazione e della certificazione biologica e per la produzione dell’IGP Olio di Calabria.

Attraverso gli interventi di alcuni esperti del settore, si esploreranno le tecniche innovative per la difesa e il bio controllo dell’oliveto biologico, le principali regole per aderire all’IGP Olio di Calabria ed alla coltivazione biologica, offrendo un quadro completo sulle sfide e le opportunità per una produzione olivicola sostenibile.

clicca sull’immagine per scaricare il programma completo del corso

---

19 dicembre 2024

Certificazione olio evo biologico: dal mercato alle soluzioni tecniche in campo

CIA Viterbo

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 "Certificazione olio EVO biologico: dal mercato alle soluzioni tecniche in campo", che si svilupperà in una giornata di 8 ore, per far conoscere agli olivicoltori le opportunità legate al mercato degli oli biologici, ma anche dei principali obblighi legati alla certificazione biologica, con particolare riferimento alle tecniche di coltivazione.

Oltre, quindi ad introdurre aspetti di valorizzazione dell'olio Evo biologico, il corso si concentrerà sulla gestione agronomica dell'oliveto, per aumentare le competenze degli olivicoltori sul fronte della gestione del suolo e della difesa.

clicca sull'immagine per scaricare il programma completo del corso

---

18 dicembre 2024

Nuove opportunità di valorizzazione per l'olio evo: certificazioni dop – igp e biologico, marketing territoriale e nutraceutica

Frantoio Casale Li Petri – Menfi (AG)

Il corso di formazione, della durata di 8 ore complessive, offre un'opportunità unica per approfondire temi chiave legati alla produzione, qualità e valorizzazione dell'olio extravergine di oliva DOP / IGP e biologico. Dalla gestione delle certificazioni fino al marketing territoriale, passando per analisi organolettiche, nutraceutica ed etichettatura, gli esperti forniranno strumenti pratici e conoscenze avanzate per affrontare le sfide del settore.

Un appuntamento formativo molto importante per i produttori olivicoli italiani che puntano alla valorizzazione di mercato delle proprie produzioni.

clicca sull'immagine per scaricare il programma completo del corso

---

18 dicembre 2024

Agrotecniche sostenibili per valorizzare resa e qualità dell’olio evo biologico

Leioffice – Business Center – Via Santuario di Dipodi II Trav. – Feroleto Antico (CZ)

Il corso di formazione, della durata di 8 ore, propone un percorso formativo di approfondimento su tematiche cruciali per la gestione sostenibile ed efficiente dell’oliveto biologico.

Gli interventi, condotti da esperti del settore, copriranno aspetti chiave come le tecniche agronomiche, la potatura, l’irrigazione e la fertirrigazione, con un focus particolare sulla fisiologia e sull’impiantistica per il biologico. Ampio spazio sarà dedicato anche alla protezione dai principali patogeni e all’utilizzo di strumenti innovativi per il biocontrollo e la biostimolazione.

L’obiettivo è fornire competenze teoriche e pratiche necessarie gli operatori olivicoli per migliorare le produzioni biologiche, garantendo al contempo la salvaguardia dell’ambiente e della qualità del prodotto finale.

clicca sull’immagine per scaricare il programma completo del corso

---

16 e 17 dicembre 2024

Nozioni tecniche e amministrative per la produzione di olio evo biologico ed evo igp olio di Calabria

Ristorante La Favola Antica – Loc. Manche Petilia Policastro (KR)

Il corso di formazione in presenza, articolato in due giornate formative per un totale di 16 ore, si propone di fornire un orientamento chiaro e completo agli olivicoltori del territorio calabrese.

L’obiettivo principale è quello di supportarli nell’assumere un ruolo attivo nell’implementazione della coltivazione biologica e nella certificazione necessaria per la produzione dell’IGP Olio di Calabria, un prodotto di eccellenza riconosciuto a livello nazionale e internazionale.

clicca sull’immagine per scaricare il programma completo del corso

---

16 e 17 dicembre 2024

Le certificazioni dop – igp e biologico e la valorizzazione dell’origine e del marketing territoriale per l’olio evo

Leioffice – Business Center – Via Santuario di Dipodi II Trav. – Feroleto Antico (CZ)

Il corso di formazione, articolato in due giornate con una durata complessiva di 16 ore, ha l’obiettivo di approfondire le opportunità di valorizzazione offerte dalle indicazioni di origine e dalla certificazione BIO per i produttori di olio EVO e di trasferire ai produttori competenze per la gestione colturale dei loro oliveti. Il primo appuntamento è finalizzato a far conoscere i disciplinari di produzione e i meccanismi di adesione alle produzioni DOP e IGP, oltre che le regole per l’etichettatura e le opportune strategie di marketing di prodotto.

Il secondo incontro si concentra sulle tecniche agronomiche che, da un lato, assicurano il rispetto dei disciplinari di produzione e, dall’altro, accolgono le istanze di sostenibilità sempre più pressanti da parte della pubblica opinione e delle politiche europee. Il corso promuove inoltre la visione di una agricoltura in grado di coniugare qualità, tracciabilità e sostenibilità ambientale che può e deve diventare anche economica.

clicca sull’immagine per scaricare il programma completo del corso

---

14 dicembre 2024

I principali adempimenti per aderire alla coltivazione biologica ed alla certificazione dell’igp olio di Calabria

Red Passion – San Mauro Marchesato (KR)

Il corso di formazione in presenza, articolato in una giornata formativa per complessive 8 ore, si propone l’obiettivo di orientare l’olivicoltore nell’assumere un ruolo attivo nella implementazione della coltivazione e della certificazione biologica e per la produzione dell’IGP Olio di Calabria, nel particolare contesto produttivo calabrese. Attraverso interventi di esperti del settore, si esploreranno le principali regole per aderire all’IGP Olio di Calabria ed alla coltivazione biologica, offrendo un quadro completo sugli adempimenti a carico delle aziende olivicole.

---

12 e 13 dicembre 2024

Aderire al biologico ed alla certificazione dell’igp olio di Calabria: ridurre l’impatto ambientale dell’olivicoltura valorizzando al contempo le produzioni

Agriturismo Grande Patrizia – Verzino (KR)

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 e per la produzione dell’IGP Olio di Calabria, nel particolare contesto produttivo calabrese. Attraverso interventi di esperti del settore, si esploreranno le tecniche innovative per la nutrizione e la difesa dell’oliveto biologico, le principali regole per aderire all’IGP Olio di Calabria ed alla coltivazione biologica, offrendo un quadro completo sulle sfide e le opportunità per una produzione olivicola sostenibile.

---

11 e 12 dicembre 2024

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

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.

clicca sull’immagine per scaricare il programma completo del corso

---

5 dicembre 2024

Il valore delle IGP e delle DOP in olivicoltura

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

---

28 novembre 2024

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

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

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 sitoExtravergini d'Italia

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