



CORSO DI FORMAZIONE

TECNICHE DI CAMPO INNOVATIVE, PRINCIPI DI MERCATO E MARKETING PER L'OLIVICOLTURA BIOLOGICA

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.

PROGRAMMA DEL CORSO

Lunedì 14 ottobre 2024

8.30 - 12.30 • 14.00 - 18.00

Agrotecniche per l'olivicoltura in regime biologico: scelta varietale, impianto e principi di difesa

La prima parte del corso approfondirà la scelta della varietà, della densità, del sesto d'impianto e delle tecniche agronomiche. Verranno inoltre affrontate le tematiche relative alle varietà autoctone che hanno meno sensibilità verso i fattori biotici e maggiore rusticità e resistenza a quelli abiotici. Gestione della densità mirata alle condizioni ideali per una buona aerazione dell'albero ed una corretta illuminazione.

La seconda parte approfondirà le basi della difesa biologica in olivicoltura (integrazione di varie tecniche quali le buone pratiche agronomiche, la scelta di materiale genetico adatto, i mezzi fisici, biotecnologici, gli agrofarmaci chimici, biologici, ecc.). Ciclo biologico e strategie di difesa con indicazioni operative relative a tempi di intervento e prodotti utilizzabili in olivicoltura biologica contro i principali patogeni e fitofagi dell'oliveto.

Docenti e orari:

8.30 - 12.30

Come impostare correttamente l'olivo biologico • **Concetta Gentile** - Agrimeca

10.30 - 12.30

Difesa dell'oliveto biologico: batteriosi e virosi • **Elena Santilli** - CREA OFA di Rende

14.00 - 16.00

Difesa dell'oliveto biologico: malattie fungine • **Veronica Vizzarri** - CREA OFA di Rende

16.00 - 18.00

Difesa dell'oliveto biologico: insetti • **Salvatore Germinara** - Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari - Risorse Naturali e Ingegneria. Università di Foggia



Martedì 15 ottobre 2024

8.30 - 12.30 • 14.00 - 18.00

Agrotecniche per l'olivicoltura in regime biologico: gestione irrigua e nutrizione

La parte dedicata alla gestione irrigua approfondirà il calcolo delle necessità idriche della pianta in base alle fasi fenologiche (fioritura, allegagione e prime fasi di sviluppo dei frutticini, sviluppo delle drupe dal termine dell'indurimento del nocciolo fino all'invaiaatura). Altri temi: Progettazione di un impianto di irrigazione/fertirrigazione (impianti a goccia, a spruzzo e sub-irrigazione) per la fase di allevamento e per la fase di produzione. Vantaggi e svantaggi e costi di realizzazione dell'irrigazione tradizionale e della subirrigazione.

La parte dedicata alla nutrizione approfondirà le tipologie, titolo e formulazione dei fertilizzanti specifici per l'oliveto in biologico (macro, meso e microelementi, materiali organici di provenienza animale o vegetale), calcolo delle quantità da distribuire, modalità ed epoca di somministrazione in base alla conoscenza delle dotazioni di elementi nutritivi del terreno e della sua natura fisica, del clima, del comportamento vegetativo-produttivo degli alberi e della tecnica colturale adottata.

Docenti e orari:

8.30 - 11.30

Irrigazione dell'olivo: vantaggi agronomici e produttivi

Giuseppe Montanaro - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali (DAFE), Università degli studi della Basilicata

11.30 - 12.30 • 14.00 - 15.30

Nutrizione dell'olivo: come impostarla correttamente in regime biologico

Dr Antonio Carlomagno - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali (DAFE) Università degli studi della Basilicata

15.30 - 18.00

Innovazioni tecnologiche e impiantistiche per l'irrigazione e la fertirrigazione dell'olivo

Salvatore Scicchitano - Irritec

Mercoledì 16 ottobre 2024

8.30 - 12.30 • 14.00 - 18.00

Tecniche e tecnologie per la lavorazione e la raccolta e costi operativi per l'olivicoltura in regime biologico

Il corso, che si svolgerà nell'ambito della manifestazione Olivo in campo (Azienda Agricola Posta Locone, Canosa di Puglia - BAT) approfondirà le tematiche relative a raccolta, meccanizzazione e costi per l'olivicoltura. Le tecniche e le tecnologie disponibili per la raccolta nelle diverse forme di allevamento dell'olivo saranno il focus dell'incontro durante il quale verranno analizzati anche i costi e le implicazioni con le operazioni di potatura.

Docenti e orari:

8.30 - 10.30

Tecniche e tecnologie per efficientare la raccolta delle olive • **Alessandro Leone** - Università di Bari

10.30 - 12.30

Meccanizzazione e costi di raccolta

Angelo Frascarelli - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali. Università di Perugia

14.00 - 18.00

Tour tematici e visite guidate ad Olivo in campo presso l'Azienda Agricola Posta Locone, Canosa di Puglia - (BAT)



Lunedì 28 ottobre 2024

8.30 - 12.30 • 14.00 - 18.00

Aspetti amministrativi e normativi per l'olivicoltura biologica

La parte dedicata agli aspetti amministrativi di questo corso spiega come presentare le domande di adesione al regime biologico e delle domande per il sostegno dell'Intervento SRA29 (Pagamento al fine di adottare/mantenere pratiche e metodi di produzione biologica), come gestire il Piano di gestione aziendale in biologico, la gestione delle non conformità, i controlli e il sistema sanzionatorio amministrativo. Verrà inoltre affrontata la metodologia del campionamento per l'analisi di conformità.

La parte dedicata all'inquadramento normativo affronterà la tematica a livello UE, con particolare riferimento al regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, e della legge 9 marzo 2022, n. 23 «Disposizioni per la tutela, lo sviluppo e la competitività della produzione agricola, agroalimentare e dell'acquacoltura con metodo biologico». Verranno inoltre affrontati approfondimenti specifici sulla gestione vivaistica per l'olivicoltura in regime biologico.

Focus specifico su nuove metodiche molecolari per la tracciabilità dell'olio EVO BIO.

Docenti e orari:

8.30 - 12.30

Inquadramenti amministrativi e normativi per l'olivicoltura biologica

Pierluca Torsello - Agronomo libero professionista

14.00 - 16.00

La filiera dell'olio EVO biologico italiano: sistemi di assicurazione della qualità

Gaetano Bonasia - Responsabile tecnico dei Sistemi qualità di Finoliva Global Service SPA

16.00 - 18.00

Tecnologie innovative per la tracciabilità dell'olio EVO BIO

Cinzia Montemurro - Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.). Università di Bari

Martedì 29 ottobre 2024

8.30 - 12.30 • 14.00 - 18.00

Mercato e marketing dell'olivicoltura biologica

Il corso affronterà, nella parte dedicata al mercato, la catena del valore dell'olio biologico nella filiera italiana descrivendo la filiera corta, dei frantoiani e industriale, i principali flussi di prodotto e le categorie di operatori che contribuiscono alla generazione di valore del prodotto Olio BIO.

Nella parte dedicata al marketing verranno approfondite le leve per posizionare il proprio prodotto sul mercato in vendita diretta, con particolare riferimento alle esigenze del consumatore, i canali di commercializzazione, la promozione del prodotto, le politiche di assortimento e prezzo.

Docenti e orari:

8.30 - 9.00

Introduzione e apertura del corso di formazione • **Benedetto Fracchiolla** - Presidente di Finoliva Global Service

9.00 - 11.00

Il mercato dell'olio EVO BIO: numeri e tendenze • **Tiziana Sarnari** - Esperto ISMEA

11.00 - 12.30

Strategie e strumenti di marketing per l'olio EVO bio: l'esperienza di Alce Nero

Renzo Pattelli - Direttore Marketing Alce Nero



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE




Italia Olivicola
CONSORZIO NAZIONALE

14.00 - 16.00

Il ruolo dell'olio EVO bio nella nutraceutica

Severina Pacifico - Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli"

16.00 - 18.00

Il marketing territoriale a servizio dell'olio EVO BIO • **Alberto Grimelli** - Agronomo e giornalista

Mercoledì 30 ottobre 2024

8.30 - 12.30 • 14.00 - 18.00

Agrotecniche per l'olivicoltura in regime biologico: potatura e gestione del suolo (8 ore)

Il corso approfondirà gli obiettivi della potatura con riferimento a epoca, turno, intensità di potatura e modalità di esecuzione dei tagli (asportazione o raccorciamento di branche primarie e/o secondarie, stroncatura e succisione, decorticazione anulare, incisione, ecc.). Focus su potatura e forme di allevamento e su tipi di potatura (allevamento, produzione, di riforma, di ringiovanimento e di risanamento). Focus su macchine e attrezzature disponibili sul mercato.

La parte dedicata alla gestione del suolo affronterà le tematiche relative alle caratteristiche fisiche e chimiche del suolo, definizione e ruolo della sostanza organica del terreno, descrizione dei benefici a livello colturale e ambientale. Approfondimento su sinergia tra pianta e microbioma del suolo e su micorrize e fertilità del suolo. Analisi del suolo: obiettivi, metodologia e interpretazione dei risultati.

Docenti e orari:

8.30 - 12.30

Tecniche di potature dell'olivo • **Giorgio Pannelli** - Esperto Potatura

14.00 - 18.00

Gestione del suolo per l'oliveto BIO • **Giorgio Pannelli** - Esperto Potatura

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)

Segreteria organizzativa: Italia Olivicola Scarl - Via Piave, 8 - Roma - Telefono 06.81171963