

HUB RURALE - INCONTRO DI CAMPO

LA FILIERA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP RIVIERA LIGURE: LA VARIETÀ ARNASCA TRA TRADIZIONE, TERRITORIO E INNOVAZIONE

La filiera dell'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure trova nella coltivazione dell'oliva Arnasca un'attività che si tramanda da secoli nella Valle d'Arroschia, nel cuore più autentico della Riviera di Ponente. Tipica di Arnasco, paese dell'entroterra savonese, è un'oliva piuttosto piccola, tondeggiante, di colore nero violaceo, dalle altissime potenzialità qualitative, la cui valorizzazione trae origine dal particolare contesto geografico produttivo e dalle oculte tecniche agronomiche adottate.

8.30 - 9.30

Il valore dell'olivicoltura nel territorio di Arnasco

Luciano Gallizia - Presidente della Cooperativa Olivicola di Arnasco

Attività in campo:

9.30 - 13.00

Raccolta delle olive e tecniche di potatura (dimostrazioni pratiche)

Prof. Franco Famiani - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e ambientali dell'Università degli Studi di Perugia

13.00 - 14.00 - Pausa pranzo

14.00 - 16.00

Scelta dell'epoca e meccanizzazione della raccolta delle olive

Principi, tecniche e attrezzature per la semplificazione della potatura

Prof. Franco Famiani - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e ambientali dell'Università degli Studi di Perugia

16.00 - 17.00

L'oliva Arnasca nella valorizzazione della DOP Riviera Ligure: una varietà unica vocata alla qualità

Tommaso Bodini - Agrotecnico della Cooperativa Olivicola di Arnasco

17.00 - 18.00

Dal campo al frantoio: le azioni per perseguire la qualità dell'olio a DOP ad alta qualità

Luca Vignola - Agrotecnico della Cooperativa Olivicola di Arnasco

6 novembre 2024
ore 8.30 - 18.00

Cooperativa Olivicola di Arnasco

Piazza IV Novembre, 8
Arnasco (SR)

Segreteria organizzativa:
Italia Olivicola Scarl
Via Piave, 8 - ROMA

Informazioni:
Cooperativa Olivicola di Arnasco
tel. 0182 761178