

Organizzazione:

Dott. Antonino De Maria: info@antoninodemaria.it

Tel. 3381292357

Prof. Marco Bacchetta: marco.bacchetta@bonfantini.it

Prof. Girolamo Stasi: girolamo.stasi@bonfantini.it

Tel. 0322 77825



In collaborazione con



e con il patrocinio di



Associazione Dottori in Scienze Agrarie e Forestali delle
Province di Novara e V.C.O.

Come arrivare



da TORINO -> A4/A26 uscita Meina vs Massimo Visconti
da MILANO -> A8/A26 uscita Castelletto Ticino dir. Stresa

LA BIODIVERSITA' OLIVICOLA PIEMONTESE PSR Mis.10.2.1



LESA, 18 NOVEMBRE 2023

I.I.S. "G. BONFANTINI"

Sede associata "E.G. CAVALLINI"
Solcio di Lesa - via Sempione, 150



FESF - Fondo europeo sviluppo rurale
FESR - Fondo europeo sviluppo rurale

Il primo impianto sul Lago Maggiore risale agli anni '90 quando il dott. Angelo Sommaruga pose a dimora numerosi olivi sulle pendici del Monterosso a Verbania. Oggi l'olivicoltura in Piemonte è una realtà e molte aree abbandonate sono state convertite all'olivicoltura.

In questo contesto, grazie alla collaborazione del Consorzio di Tutela, dell'Università degli studi di Torino, è stato realizzato nel 2009 un impianto sperimentale presso l'Istituto Cavallini di Lesa, dove vengono condotti studi per l'identificazione della vocazionalità ambientale su molte varietà di olivo.

Attualmente in collaborazione con la fondazione Agrion, il Consorzio di Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva "Piemonte" e "Valle d'Aosta" e l'Università degli Studi di Torino (DISAFA), l'Istituto Bonfantini (di cui fa parte il Cavallini) partecipa al progetto "Biodiversità olivicola piemontese" (misura PSR 2014-2022) iniziato nell'ottobre 2022, che si pone l'obiettivo di valorizzare il patrimonio olivicolo piemontese, individuando, identificando e caratterizzando gli olivi storici presenti sul territorio regionale, al fine di promuovere le produzioni locali al consumatore finale.

Il convegno proposto è rivolto a tecnici e hobbisti che intendono approfondire gli aspetti legati alla coltivazione corretta della specie.

L'incontro servirà anche per comprendere cosa si intende per qualità di olio e ci sarà anche la possibilità di fare prove di assaggio per approfondire gli aspetti qualitativi dell'olio piemontese.

La partecipazione è aperta a tutti ed è gratuita.

Programma

Ore 8.45 – Registrazione dei partecipanti e saluto della Dirigente Prof.ssa Biatriz Baldo

Ore 9.00 - L'olivicoltura nel Nord Italia. Guida alla coltivazione dell'olivo in Piemonte, aspetti agronomici sulla scelta varietale e difesa dai principali parassiti.
A cura del dott. Antonino De Maria

Ore 10.45 – La biodiversità olivicola Piemontese – primi risultati del progetto di ricerca condotto dal Consorzio di Tutela Olio Piemonte – Agrion – Facoltà di Agraria – Ist. Cavallini.
A cura del dott. Marco Giachino – Presidente del Consorzio

Ore 11.30 – Il ritorno dell'olivicoltura sul Lago Maggiore negli anni '90 – esperienza sulla gestione dell'oliveto di Cavandone (frazione di Verbania).
A cura del dott. Angelo Sommaruga

Ore 12.00 - Introduzione all'assaggio dell'olio di oliva: caratteristiche positive e negative che determinano la qualità dell'olio. Prova pratica di assaggio di almeno 5 campioni.
A cura del dott. Antonino De Maria

Ore 13.00 – Dibattito e confronto

CFP

La partecipazione all'evento formativo dà il diritto ad acquisire 0,50 CFP - SDAF 02 . Rif. Regolamento per la formazione professionale continua dei dottori agronomi e dei dottori forestali approvato con delibera del Consiglio n. 162 del 27 aprile 2022.