



FREE WEBINAR – INVITO

16 Aprile 2020

15.00 – 16.00

I SEGRETI PER OTTENERE OLIVE ED OLI DI QUALITA', DAL CAMPO AL FRANTOIO

[Link per la registrazione](#)

L'olio italiano è sinonimo di alta qualità. La vocazione del territorio, la tradizione nella produzione e trasformazione olivicola, fanno dell'olio Made in Italy un simbolo di qualità e la grande diffusione di marchi italiani all'estero ne è la conferma.

Negli ultimi anni però, la produzione di olio in Italia è stabile, un po' per le recenti problematiche annate climatiche ma anche per l'accesa competizione dall'estero che si riflette sul prezzo di vendita.

Oli extravergini di oliva a meno di 3 euro al litro, scandali e contraffazioni, hanno certo scoraggiato i produttori che sostengono costi di gestione che sono, al contrario, sempre più elevati.

Cosa fare, allora, per valorizzare un settore che da anni tiene alta la bandiera italiana in tutto il mondo?

Bisogna puntare, oggi come non mai, sia sulla quantità che sulla qualità.

Sarà questo il tema principale del webinar del 16 aprile 2020, alle ore 15.00, dal titolo "I segreti per ottenere olive ed oli di qualità, dal campo al frantoio".

Tra i relatori, il dottore agronomo **Giovanni Lacertosa ricercatore della Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura**, che parlerà dei parametri di qualità dell'olio d'oliva e dei fattori che concorrono al raggiungimento delle caratteristiche organolettiche desiderate. Giovanni Lacertosa è anche tra gli animatori del prestigioso Premio Olivarum, appuntamento annuale ora alla sua sedicesima edizione, riservato agli olivicoltori e ai produttori di olio in proprio, singoli o associati, operanti sul territorio lucano.

Seguirà l'intervento del dottore agronomo **Angelo Cifarelli, del Servizio Agronomico di Ilsa**, sulle tecniche di nutrizione, fertilizzazione e biostimolazione per ottenere il massimo dall'oliveto, in termini sia di resa che di qualità dell'olio.



Il webinar, limitato a 100 partecipanti in base all'ordine di registrazione, si concluderà con una sessione aperta alle domande del pubblico online.

Programma del Webinar:

Giovedì 16 aprile 2020

Ore 15:00 – Introduzione

Ore 15:05 - GIOVANNI LACERTOSA (Ricercatore di ALSIA - Centro Ricerche Metapontum Agrobios)

L'olio d'oliva Extra Vergine di qualità: classificazione e parametri di misura

Pregi e caratteristiche qualitative dell'olio (alcuni risultati preliminari del Premio Olivarum)

Da cosa dipende la qualità dell'olio e quali possono essere i possibili difetti

Cosa è importante controllare in campo ed in frantoio

Ore 15:25 - ANGELO CIFARELLI (ILSA)

Come nutrire e stimolare l'oliveto per ottenere un'alta resa ed un olio d'oliva di qualità

La proposta Ilsa per aumentare la qualità dell'olivo

Ore 15:45 - Sessione domande e risposte