



Centro di Ricerca sull'Olio  
l'Olio e le Olive da mensa

**Programmi di sostegno al settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola di cui all'art. 29 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 - Applicazione dei Reg. (UE) n. 611/2014 e Reg. (UE) n. 615/2014 II ANNUALITA' (2016/2017)**

**Ambito d'intervento C) "Miglioramento della competitività dell'olivicoltura attraverso la modernizzazione"**

**Misura c) "Formazione dei produttori sulle nuove tecniche colturali"**

## **Sistemi colturali olivicoli innovativi: come ripartire dopo l'emergenza**

**Coordinamento Scientifico e Docenza: Prof. Salvatore Camposeo  
Dipartimento di Scienze Agro-ambientali e Territoriali dell'Università di Bari**

**5, 6, 12, 13, 14, 16 e 17 dicembre 2016**

Sede del corso:  
Soc. Coop. San Giorgio  
Via Martano-Otranto km 4  
Carpignano Salentino (LE)

Durata del corso: 30 ore

*Verrà rilasciato  
L'attestato di partecipazione*

Argomenti: la razionalizzazione della coltivazione, anche in oliveti da reimpianto, delle cultivar che si dimostreranno resistenti alla sindrome da disseccamento rapido dell'olivo, come risposta all'emergenza fitosanitaria in atto in questo importante distretto olivicolo pugliese. Saranno esposti i criteri di progettazione di nuovi impianti olivicoli e la gestione agronomica degli oliveti già in produzione. In particolare, saranno approfonditi gli aspetti agronomici della gestione del suolo, della gestione irrigua e dell'epoca di raccolta, quali strumenti agronomici cruciali per l'incremento della produttività e il miglioramento della qualità della produzione olivicola-olearia.

**Obiettivo** è fornire:

1. Indicazioni tecniche per ottimizzare e razionalizzare la conduzione di oliveti di cultivar Leccino o altre risultate tolleranti alla Xylella ;
2. Tecniche innovative per la realizzazione di nuovi impianti di olivo o reimpianto dopo estirpazione di oliveti affetti da Xylella.



Centro di Ricerca sull'Olivo  
*l'Olio e le Olive da mensa*

## PROGRAMMA

### Lunedì 5 dicembre 2016

#### 15.00 Registrazione dei partecipanti

##### Saluti

**Pantaleo Greco** – Presidente APROL Lecce

##### Presentazione del corso

**Fabrizio De Castro** – Coordinatore Programma di attività ai sensi dei Regg. UE 611 e 615/2014

15.30 -19.30

La razionalizzazione della coltivazione degli oliveti esistenti negli areali infetti.

### Martedì 6 dicembre 2016

15.30 -19.30

La progettazione di nuovi impianti olivicoli negli areali infetti.

### Lunedì 12 dicembre 2016

15.30 -19.30

Approfondimenti degli aspetti agronomici per l'incremento della produttività ed il miglioramento della qualità della produzione di oliveti di cultivar Leccino o altre varietà tolleranti alla Xylella: gestione della nutrizione

### Martedì 13 dicembre 2016

15.30 -19.30

Approfondimenti degli aspetti agronomici per l'incremento della produttività ed il miglioramento della qualità della produzione di oliveti di cultivar Leccino o altre varietà tolleranti alla Xylella: la gestione del suolo.

### Mercoledì 14 dicembre 2016

15.30 - 19.30

Approfondimenti degli aspetti agronomici per l'incremento della produttività ed il miglioramento della qualità della produzione di oliveti di cultivar Leccino o altre varietà tolleranti alla Xylella: la gestione della chioma.

### Venerdì 16 dicembre 2016

15.30 – 20.30

Approfondimenti degli aspetti agronomici per l'incremento della produttività ed il miglioramento della qualità della produzione di oliveti di cultivar Leccino o altre varietà tolleranti alla Xylella: la gestione della raccolta.

### Chiusura del corso e consegna attestati di partecipazione

### Sabato 17 dicembre 2016

8.30 – 13.30

Visita in campo