

# L'OLIVO

La cura per gestirlo al meglio  
e per avere un olio di qualità

11.17.18.25  
FEBBRAIO

Istituto comprensivo Perugia 7

Via delle muse  
San Sisto PERUGIA



Il corso si prefigge un insegnamento teorico e pratico per la gestione delle piante di olivo molto diffuse sul nostro territorio, spesso anche abbandonate perché non apprezzate dal punto di vista della sostenibilità economica.

Impariamo nuovamente ad amare queste piante e riconosciamo la loro importanza per la nostra cultura, per la cura del paesaggio e della nostra alimentazione.

Il corso sarà svolto nel **giardino di olivi dell'istituto comprensivo Perugia 7**, con ingresso in via delle muse, a San Sisto, frazione di Perugia.

**Terra Fuori Mercato** svolge lì un lavoro di mantenimento delle piante, spesso centenarie, intrecciando il lavoro di gestione con la produzione di olio, e con la trasmissione di questa cultura anche ai bambini delle scuole.

## Corso di OLIVO CULTURA

Organizzato  
dall'**Associazione Terra Fuori Mercato**  
in collaborazione  
con l'**Istituto Comprensivo Perugia 7**

# Corso di **OLIVO CULTURA**

## I DOCENTI

**Dott.ssa Simona Tenerini**

*Agronoma*

Laurea in scienze agrarie nella facoltà di Perugia, diverse esperienze di gestione di oliveti, di raccolte e specializzata in tecniche biodinamiche. Già docente del corso nel 2022.

**Andrea Ragni**

Potatore con una lunga esperienza nel territorio del perugino sia individuale che collaborando con diverse generazioni di potatori; ha partecipato a diversi corsi con docenti universitari. Già docente nel 2022.

**Dott. Nicolò Cultrera**

*CNR-Istituto di Bioscienze e Biorisorse*

Ricercatore del CNR di Perugia, gli obiettivi principali della ricerca comprendono la biologia molecolare di colture arboree, la genetica delle piante, la biochimica, la genomica funzionale, la biotecnologia e il miglioramento genetico. Consulente per produzioni di olio di qualità e tecnico assaggiatore. Già docente nel 2022.

## TERRA FUORI MERCATO

Terra Fuori Mercato è un'associazione di Perugia che si riconosce nel movimento nazionale **Genuino Clandestino**, nato per la difesa dell'autodeterminazione alimentare e della piccola trasformazione dei prodotti agricoli. Il nostro progetto è quello di promuovere, sostenere e difendere un'agricoltura genuina, custode della biodiversità, garanzia di cibo sano e di un cammino agroecologico. I pranzi sono preparati da TFM con cereali, verdure, e legumi, pane, formaggio, e vino dei piccoli produttori e trasformatori locali.

**Costo complessivo del corso: 150 € (inclusivi di pranzi e di tessera d'associazione TFM)**

Il corso verrà svolto se si raggiungeranno almeno **10 partecipanti**.

## DOMENICA 11 FEBBRAIO

**09:30 - 13:00**

13:00 - 14:30 PAUSA PRANZO

**14:30 - 16:30**

L'olivo e le sue caratteristiche fisiologiche. Alcuni aspetti di possibili patologie. L'importanza del terreno e la sua gestione in olivicoltura.

**Docente:** Simona Tenerini

## SABATO 17 FEBBRAIO

**09:30 - 13:00**

13:00 - 14:30 PAUSA PRANZO

**14:30 - 16:30**

La potatura dell'olivo: lezione teorica, obbiettivi, strumenti, forma incentrata sul vaso policonico. Dimostrazione pratica.

**Docente:** Andrea Ragni

## DOMENICA 18 FEBBRAIO

**09:30 - 13:00**

13:00 - 14:30 PAUSA PRANZO

**14:30 - 16:30**

Esercitazione pratica in gruppi.

**Docente:** Andrea Ragni

## DOMENICA 25 FEBBRAIO

**09:30 - 13:00**

La qualità delle olive: dalla raccolta al frantoio per un olio di qualità

**Docente:** Nicolò Cultrera

13:00 - 14:30 PAUSA PRANZO

**14:30-16:30**

Condivisione sul lavoro svolto durante il corso e saluti finali



## INFO E ISCRIZIONI

**PAOLO** TEL. 075 7824004 (con segreteria)

**MICHEL** TEL. 338 1912990

**TFM** E-MAIL [tfm.coreteam@gmail.com](mailto:tfm.coreteam@gmail.com)

