



Promosso dal Consorzio per la Tutela dell'Olio EVO DOP "Terre di Siena"

giovedì 19 settembre 2024

Corso di Olivicoltura e Qualità dell'Olio

9:00 REGISTRAZIONE PARTECIPANTI

SALUTI ISTITUZIONALI

9:30 **Luigi Fanciulli Del Casino** - Presidente del Consorzio DOP "Terre di Siena"
Simon Lorenzo Signorini - Presidente dell'Unione Provinciale Agricoltori di Siena

GESTIONE DELL'OLIVETO: PROBLEMATICHE E POSSIBILI SOLUZIONI

10:00 **Prof. Franco Famiani** - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia

12:00 DOMANDE DEI PARTECIPANTI

PRANZO CON DEGUSTAZIONE: CONOSCERE L'OLIO DOP "TERRE DI SIENA"

12:30-
14:30 **Prof. Primo Proietti** - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia

GESTIONE DELLE OLIVE: DAL CAMPO ALLA BOTTIGLIA

15:00 **Prof. Maurizio Servili** - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia

17:00 DOMANDE DEI PARTECIPANTI

17:30 CHIUSURA DEI LAVORI

Presso **Az. Agr. "Torre alle Tolfe"** - Strada delle Tolfe 14, Siena SI

- Il corso verrà attivato solo al raggiungimento di **minimo 20 partecipanti**;
- Le iscrizioni al corso vanno effettuate entro il 13/09/2024 scrivendo a **dopsiena@gmail.com**, mettendo in oggetto "CORSO OLIVICOLTURA";
- Su richiesta, è possibile la partecipazione **online**, su piattaforma ZOOM;
- La quota di partecipazione è di **85 Euro** a persona (IVA inclusa).



Il corso è valido per il riconoscimento dei **crediti formativi** ODAF e Collegio Periti Agrari SiArFi.



Per maggiori informazioni è possibile contattare il Consorzio:
chiamando il 3404259228 oppure scrivendo a dopsiena@gmail.com