

Il Presidente della Regione

Giunta

Consiglio



URP

CHI È

SERVIZI ON-LINE

CONSULTAZIONE

MAIL

[home](#) / [News](#) / Dettaglio News[Segnala ad un amico](#)[stampa](#)

## Itas Matera organizza giornate tecniche su olivicoltura

**07/12/2011 12:43**

**BAS** Due giornate di studio dedicate all'olivicoltura sono state organizzate dall'Istituto tecnico agrario statale (Itas) "Gaetano Briganti" di Matera.

Il primo incontro, teorico, avente per tema "Aspetti agronomici e tecnologici per una olivicoltura di qualità" si svolgerà sabato 10 dicembre a partire dalle ore 10 nella sede dell'Istituto, in Contrada Rondinelle.

Coordinati dal giornalista Filippo Radogna, interverranno: Salvatore Carone -dirigente scolastico dell'Itas; Carmine Cocca - Presidente Federazione Regionale Ordini Dottori Agronomi e Forestali di Basilicata; Emanuele Genchi - presidente del Collegio provinciale dei Periti Agrari di Matera; Vincenzo Castoro - agronomo; Piergiorgio Quarto- imprenditore agricolo e presidente regionale Coldiretti e Nicola Vignola- consigliere dell'Ordine provinciale dei Dottori Agronomi e Forestali.

Per quanto riguarda la seconda giornata, avente quale tema "Analisi sensoriale per il controllo della qualità dell'olio" si terrà, lunedì 19 dicembre, sempre con inizio alle ore 10 nei laboratori di chimica dell'Itas. La relazione e le applicazioni pratiche saranno a cura dell'agronomo Stefania D'Alessandro, Capo panel del settore olivicolo.

I seminari sono stati organizzati in collaborazione con l'Ordine provinciale dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali e il Collegio provinciale dei Periti Agrari e dei Periti Agrari laureati.

Il comparto olivicolo-oleario lucano ha avuto negli ultimi anni una crescita in termini di qualità e di mercati. Sono circa 30 mila gli ettari coltivati in Basilicata con 40 mila aziende e circa 150 frantoi operanti. Tra questi, negli ultimi anni, si sta verificando un processo di ristrutturazione e riqualificazione con la diffusione dei sistemi a ciclo continuo. La produzione di olio in Basilicata, nel 2010, è stata di 6.180 tonnellate, quantità che rappresenta circa l'1% mercato italiano.

Il confezionamento in Basilicata è pari al 22% della produzione regionale e dovrebbe pertanto aumentare. La restante parte ( il 78%) viene venduta sfusa sul mercato locale, all'ingrosso ed auto consumata.

Gli oli extravergini, anche grazie ai programmi regionali sono passati dal 40% dei primi anni '90, a circa l'85% dell'ultimo decennio. E' di recente acquisizione per la Basilicata la Dop denominata "Vulture".

Le cultivar più pregiate in Basilicata sono la Maiatica, l'Ogliarola del Bradano e l'Ogliarola del Vulture.

Nel corso dei seminari, destinati agli studenti delle IV e delle V classi, ma aperti anche a tecnici e imprenditori agricoli, saranno illustrate le principali operazioni per l'impianto dell'oliveto, le pratiche culturali e i metodi di raccolta, la difesa fitosanitaria e le peculiarità chimiche e organolettiche degli oli d'oliva.

L'Itas di Matera da tempo, in concorso con Enti pubblici, Ordini professionali e con la collaborazione di un gruppo di ex alunni, organizza seminari tesi a individuare possibili percorsi per formare adeguate

figure professionali che siano flessibili e spendibili nel mondo del lavoro e nello sviluppo del territorio. Le presenti giornate tecniche relative al comparto olivicolo-oleario rientrano in tale proficuo percorso tecnico e didattico.

BAS 05

---

©2010 Basilicatanet

Concorsi e selezioni | Cittadini | Imprese | Altri Enti | Territorio | Regione Basilicata | [Contatti](#) | [Login](#) | [Standard e Accessibilità](#)



Finanziato da



Basilicata 2007/2013

Fondo  
europeo  
di  
sviluppo  
regionale



Il portale è ottimizzato per Internet Explorer 7.0 o superiore. Se non disponi di tale browser o la versione non è aggiornata, puoi scaricare Internet Explorer 7.0 o superiore dal sito [www.microsoft.com](#).  
Basilicatanet, agenzia multimediale della Regionale Basilicata, registrazione n.268/1999 al Trilobite - Consorzio per la promozione del territorio. Direttore responsabile Giovanni Rivelli