



# UNIVERSITÀ DI PISA

## OLIVE GROWING AND VITICULTURE

RICCARDO GUCCI

Academic year

2018/19

Course

PRODUZIONI AGROALIMENTARI E  
GESTIONE DEGLI AGROECOSISTEMI

Code

219GG

Credits

6

Modules	Area	Type	Hours	Teacher(s)
OLIVICOLTURA E VITICOLTURA	AGR/03	LEZIONI	64	GIOVANNI CARUSO RICCARDO GUCCI

### Obiettivi di apprendimento

#### Conoscenze

Lo studente imparerà a conoscere le caratteristiche anatomiche, fisiologiche e funzionali dell'olivo e della vite e le specificità della coltivazione di queste due specie e dei rispettivi prodotti (olio, vino) in modo da poter gestire tali sistemi culturali secondo criteri moderni e di elevata qualità delle produzioni.

#### Modalità di verifica delle conoscenze

L'accertamento avviene con l'esame finale.

#### Capacità

Lo studente avrà maturato al termine del corso una preparazione di base specifica sull'olivo e sulla vite e sui rispettivi sistemi culturali di queste specie.

#### Modalità di verifica delle capacità

Vengono effettuate domande durante le lezioni ed esercitazioni volte ad accettare le capacità acquisite dagli studenti.

#### Comportamenti

Al termine del corso lo studente sarà in grado di:

riconoscere gli organi di vite e olivo

comprendere la fisiologia della vite e dell'olivo

gestire la potatura di importanti forme di allevamento della vite e dell'olivo

conoscere le problematiche di gestione dell'oliveto e del vigneto

#### Modalità di verifica dei comportamenti

L'accertamento avviene principalmente con l'esame finale. Inoltre, vengono effettuate domande durante le lezioni ed esercitazioni volte ad accettare le capacità acquisite dagli studenti.

#### Prerequisiti (conoscenze iniziali)

Gli argomenti trattati nel corso di Arboricoltura Generale sono necessari.

#### Indicazioni metodologiche

Le lezioni si svolgono con diapositive. Una selezione delle diapositive viene distribuita agli studenti.

Le esercitazioni consistono in dimostrazioni pratiche in laboratorio, in serra e in campo per gruppi di studenti.

L'interazione tra docente e studenti avviene anche durante gli orari di ricevimento e al termine della lezione.

#### Programma (contenuti dell'insegnamento)

Consistenza dell'olivicoltura e della viticoltura. Inquadramento botanico di vite ed olivo. Organografia dell'olivo. Cenni di ampelografia.

Principali caratteristiche anatomiche e fisiologiche dell'olivo e della vite. Esigenze climatiche e risposta a stress ambientali. Biologia fiorale e



# UNIVERSITÀ DI PISA

sviluppo del frutto. Progettazione e impianto dell'oliveto e del vigneto. Tecnica culturale: potatura, concimazione, gestione del suolo, irrigazione, raccolta. I prodotti dell'olivicoltura e della viticoltura. Classificazione merceologica, caratteristiche analitiche e sensoriali dell'olio e del vino.

## Bibliografia e materiale didattico

Fregoni M., 2013. *Viticoltura di qualità*. Tecniche Nuove, Milano.  
Fiorino P. 2003. *Olea*. Trattato di Olivicoltura. Edagricole, Bologna.

### Further references - BIBLIOGRAFIA DI CONSULTAZIONE

Gucci R, Cantini C. 2000. *Pruning and Training Systems for Modern Olive Growing*. CSIRO Publishing, Collingwood VIC, Australia, 160 p. ISBN 0643 06443 5 (in italiano Gucci R, Cantini C. 2012. *Potatura e forme di allevamento dell'olivo*. Edagricole-Il Sole 24 Ore, Bologna, p. ISBN 978-88506-5401-7. II edizione, 251 p.)  
Keller M. 2010. The science of grapevines. Anatomy and Physiology. Academic Press, printed in China, 310 p. ISBN 9780-0-12-374881-2  
Mullins M.G., Bouquet A., Williams L.E. 1992- *Biology of the grapevine*. Cambridge, University Press.

## Indicazioni per non frequentanti

Le diapositive messe a disposizione degli studenti, i libri di testo (Fregoni, 2013 e Fiorino, 2003), il registro delle lezioni, e il ricevimento forniscono gli argomenti su cui preparare l'esame per i non frequentanti.

## Modalità d'esame

Esame finale orale in trentesimi.

Ultimo aggiornamento 12/09/2018 15:02