



UNIVERSITÀ DI PISA

OLIVE GROWING AND VITICULTURE

RICCARDO GUCCI

Anno accademico	2020/21
CdS	PRODUZIONE AGROALIMENTARI E GESTIONE DEGLI AGROECOSISTEMI
Codice	219GG
CFU	6

Moduli	Settore/i	Tipo	Ore	Docente/i
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 colturali 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 colturali di queste specie.

Modalità di verifica delle capacità

Vengono effettuate domande durante le lezioni ed esercitazioni volte ad accertare le capacità acquisite dagli studenti. A causa della pandemia in corso le interazioni in presenza con gli studenti dovranno rispettare le norme anti-covid e subire eventuali restrizioni durante lo svolgimento delle attività didattiche.

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 accertare 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 compatibilmente con le misure per il contenimento della pandemia in corso.
L'interazione tra docente e studenti avviene anche durante gli orari di ricevimento (provvisoriamente in modalità telematica) e al termine della lezione.



UNIVERSITÀ DI PISA

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 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. *Viticultura 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-II 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

Pallotti A., Poni S., Silvestroni O. 2015. *La nuova viticoltura*. Edagricole, Bologna, 532 p.

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 12/02/2021 18:29