



## UNIVERSITÀ DI PISA

---

### OLIVE GROWING AND VITICULTURE

#### RICCARDO GUCCI

Anno accademico	2021/22
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 17/07/2021 10:58