



BANDO DI SELEZIONE ALLIEVI SCUOLA DELL'OLIO E DELL'OLIVOCOLTURA

La Pro Loco di Vinci in collaborazione con il Comune di Vinci organizza la Scuola dell'Olio e dell'Olivocoltura.

Sede: Comune di Vinci (FI)

Anno 2022

Lezioni ed esercitazioni pratiche: 46 ore

Durata: marzo-ottobre 2023

Inaugurazione 24 marzo (ven) 2023

Partecipanti: min 15-max.25

Il corso professionalizzante è rivolto a formare dei giovani tecnici specializzati per la filiera dell'olivo e dell'olio con particolare riguardo alle particolarità dell'olivocoltura del Comune di Vinci e del Montalbano. In tale area l'olivocoltura è praticata da epoche antiche e tuttora trova riconoscimento per la qualità del prodotto e la valorizzazione del paesaggio collinare. Tuttavia, le aziende olivicole sono in grave difficoltà sia dal punto di vista economico per la scarsa remuneratività della coltura sia per la difficoltà nel trovare personale specializzato affidabile in zona. Come in altre zone della Toscana, l'olivocoltura del Montalbano è minata da abbandono, arretratezza tecnica e scarsa redditività.

Obiettivo

Formare giovani tecnici per l'olivocoltura e l'elaiotecnica con priorità per i residenti nel Comune di Vinci e nei Comuni del Montalbano.

Ricadute del corso

Le principali ricadute positive sono riassumibili in:

- 1) Opportunità di lavoro per giovani in cerca di occupazione o qualificazione professionale;
- 2) Reperimento di tecnici specializzati e miglioramento delle condizioni colturali e di trasformazione;
- 3) Miglioramento dell'ambiente agricolo e del paesaggio rurale e conseguente valorizzazione dell'area

Struttura del corso (46 ore)

Il corso è strutturato in moduli, ciascuno pesato in base alle più immediate esigenze della filiera olivicolo-olearia del Montalbano. Il corso comprende 55% di attività teoriche in aula e 45% di attività pratiche.



Olivicoltura (16+12 ore)

Scelte di impianto (varietali, del materiale vivaistico, etc.)

Gestione della chioma con particolare riferimento agli oliveti presenti sul Montalbano

Gestione del suolo e concimazione con particolare riferimento agli oliveti presenti sul Montalbano

Difesa: identificazione e controllo dei principali fitofagi e patogeni

Raccolta

Elaiotecnica (6+4)

Tecnologie di trasformazione e conservazione dell'olio

Qualità analitica, merceologica e salutistica dell'olio

Analisi sensoriale (3+5 ore)

Qualità sensoriale

Assaggio dell'olio extra-vergine di oliva

Commercializzazione dell'olio

Calendario orientativo

Olivicoltura: aprile-luglio
ottobre

Elaiotecnica: settembre-ottobre

Analisi sensoriale: giugno-luglio

Docenti

Riccardo Gucci, DISAAA-a, Università di Pisa (Olivicoltura)

Bruno Bagnoli, libero professionista, già ricercatore CREA-Firenze (Difesa)

Maurizio Servili, Università di Perugia (Elaiotecnica)

Giampiero Cresti, Consorzio IGP Toscano (Analisi sensoriale)

MODALITA' DI ISCRIZIONE

Presentazione della domanda entro le ore 13.00 del 20.04.2022 all'Ufficio Protocollo del Comune di Vinci o all'indirizzo pec comune.vinci@postacert.toscana.it

Criteri preferenziali

Età:

- Tra i 18 e 24 anni punti 5
- Tra i 25 e i 40 anni punti 10
- Tra i 41 e i 45 anni punti 5
-

Residenza:

- Residenti a Vinci punti 10
- Residenti Comuni del Montalbano e dell'Unione dell'Empolese Valdelsa punti 8
- Residenti resto della Toscana punti 5

Motivazione

- Valutazione motivazionale massimo punti 10

COSTO

Il costo della Scuola dell'Olio e dell'Olivocultura è di €. 250,00.

All.: Modulo presentazione domanda d'iscrizione.