



ACCADEMIA DEI GEORGOFILI  
Sezione Sud - Ovest



SEMINARIO

## Olivicoltura superintensiva in Calabria: si può?

Giovedì 28 marzo 2019 - ore 15.00  
Università degli Studi "Mediterranea" di Reggio Calabria  
Dipartimento Agraria – Feo di Vito  
Aula Seminari

---

Giunta alla sua quinta edizione, torna l'ormai consueta giornata di incontro tra mondo accademico e stakeholder, per discutere sulle opportunità e sulle problematiche dell'olivicoltura, con risvolto sulla Calabria.

La manifestazione, sarà quest'anno incentrata sull'olivicoltura superintensiva.

Negli ultimi anni, rapide e profonde trasformazioni hanno guidato l'evoluzione dell'olivicoltura mondiale. Tali spinte al cambiamento, inserite in un quadro di risorse comunitarie fisse e tendenzialmente decrescenti, stanno progressivamente cambiando il volto dei tradizionali scenari olivicoli, con l'affermarsi di una più moderna olivicoltura specializzata e meccanizzata, nella quale diventa centrale il tema dell'efficacia delle risorse impiegate e della riduzione dei costi di produzione.

Consapevoli di queste realtà, dobbiamo responsabilmente valutare se la nostra millenaria olivicoltura mediterranea sia oggi del tutto all'altezza dei tempi, considerata la sua grande eterogeneità che la caratterizza, dovuta a molteplici ragioni storiche, ambientali, genetiche e culturali.

Una possibile scommessa per i nostri territori, è costituita dall'innovazione incentrata su un sistema di coltivazione denominato superintensivo, caratterizzato da un'elevata densità d'impianto (fino a 2000 ed oltre piante/ha) e il cui vantaggio principale consiste nell'elevata efficienza della raccolta meccanica, realizzata in continuo, mediante l'impiego di macchine scavallatrici, utilizzate da tempo e con eccellenti risultati nella raccolta dell'uva, modificate al fine di renderle adatte anche alla raccolta delle olive.

Questo modello di coltivazione sta tuttavia determinando una "rivoluzione globale delle tecniche di coltivazione dell'olivo" in quanto, soprattutto alcune di queste, come le densità di

piantagione, la forma di allevamento e la raccolta delle drupe, hanno subito profonde innovazioni.

Ma tale modello può essere utilizzato con successo anche in Calabria? Quali sono le opportunità che esso offre, ma soprattutto, siamo ancora in tempo per coglierle? Questi sono gli interrogativi ai quali la Sezione Sud-Ovest dell'Accademia dei Georgofili, con Italia Olivicola, Prim'Olio, l'Ordine degli Agronomi di Reggio Calabria, oltre che con il Dipartimento di Agraria, intende iniziare a rispondere organizzando il presente seminario.

Rosario Di Lorenzo

Giuseppe Zimbalatti

---

## PROGRAMMA

### Saluti istituzionali

Ore 15,00-15,45

**Santo Marcello Zimbone** – Rettore Università degli studi “*Mediterranea*” di Reggio Calabria

**Rosario Di Lorenzo** – Presidente Accademia dei Georgofili- Sez. Sud Ovest

**Gennaro Siculo** – Presidente Italia Olivicola

**Francesca Giuffrè** – Presidente Ordine Dottori Agronomi e Forestali di Reggio Calabria

### Introduzione ai lavori

Ore 15,50 – 16,00

**Giuseppe Zimbalatti** – Direttore Dipartimento Agraria, Università Mediterranea di Reggio Calabria

### Interventi programmati

Ore 16,00 – 18,00

Coordina e conclude **Rosario Di Lorenzo** – Presidente Accademia dei Georgofili- Sez. Sud Ovest

**Joan Tous Martí** - *Esperto in olivicoltura ed elaiotecnica - Spagna*

Spagna, dove nasce il modello superintensivo.

**Tiziano Caruso** - *Università di Palermo*

Superintensivo in Italia. Stato dell'arte e prospettive

**Rocco Mafrica e Rocco Zappia** - *Università degli Studi “Mediterranea” di Reggio Calabria*

Olivicoltura intensiva e superintensiva in Calabria

**Bruno Bernardi** - *Università degli Studi “Mediterranea” di Reggio Calabria*

La meccanizzazione delle operazioni colturali nel modello superintensivo

**Giovanni Enrico Agosteo** - *Università degli Studi “Mediterranea” di Reggio Calabria*

Alta densità e problematiche fitosanitarie

**Stefano Polacchi** - *Curatore della guida del Gambero Rosso “Oli d'Italia”*

---

# Il superintensivo e la qualità dell'olio

**Consegna attestati di “Assaggiatore di oliva vergine ed extravergine di oliva”**

Ore 18,00 – 18,30

**Cena\* con protagonista l'EVO**

Ore 20,15

*Ristorante "L'Accademia" di Reggio Calabria - Chef Filippo Cogliandro*

**Degustazione oli calabresi ed analisi sensoriale**

Ore 15,00 – 18,30

*Rosario Franco e Antonio Fazari*

*\*su prenotazione (tel....email....)*

Campagna Finanziata con il Contributo dell'Unione Europea e dell'Italia – Regg. UE 611-615/2014 smi 1° Annualità (2018 – 2019)

