

# SCHEDA

## CD - CODICI

TSK - Tipo scheda	BDI
LIR - Livello catalogazione	C
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice Regione	17
NCTN - Numero catalogo generale	00206434
ESC - Ente schedatore	ICCD
ECP - Ente competente per tutela	S284

## OG - BENE CULTURALE

AMB - Ambito di tutela MiC	demoetnoantropologico
CTG - Categoria	TECNICHE
OGT - DEFINIZIONE BENE	
OGTD - Definizione	Azienda agricola Bitonti: abbacchiatura e raccolta delle olive
OGTV - Configurazione strutturale e di contesto	bene semplice
OGM - Modalità di individuazione	rilevamento sul campo

## RD - REDAZIONE

RDM - Modalità di redazione	terreno
-----------------------------	---------

## RV - RELAZIONI

### RSE - RELAZIONI CON ALTRI BENI

RSER - Tipo relazione	è in relazione con
RSES - Specifiche tipo relazione	correlazione di contesto
RSET - Tipo scheda	BDI
RSED - Definizione del bene	Frantoio Cantorio: lavorazione delle olive
RSEC - Identificativo univoco della scheda	1700206433
REZ - Note	Il bene è in relazione con altri beni demoetnoantropologici immateriali (lavorazioni olivicole), il cui rilevamento è avvenuto contestualmente.

## LA - ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVE

TLC - Tipo di localizzazione	luogo di rilevamento
------------------------------	----------------------

### PRV - LOCALIZZAZIONE

PRVS - Stato	ITALIA
PRVR - Regione	Basilicata
PRVP - Provincia	MT
PRVC - Comune	Ferrandina
PRE - Diocesi	Matera - Irsina
PRZ - Tipo di contesto	contesto rurale

### PRC - COLLOCAZIONE SPECIFICA

<b>PRCL - Luogo</b>	Uliveto Bitonti
<b>PRM - Rilevamento/contesto</b>	rilevamento nel contesto
<b>DR - DATI DI RILEVAMENTO</b>	
<b>DRV</b>	ICCD
<b>DRT - Denominazione della ricerca</b>	Itinerari Digitali
<b>DRR - Responsabile scientifico della ricerca</b>	Magnani, Fabrizio
<b>DRR - Responsabile scientifico della ricerca</b>	Musumeci, Elena
<b>DRL - Rilevatore</b>	Di Paolo, Emanuele
<b>DRD - Data del rilevamento</b>	2021/11/11
<b>DRN - Note</b>	Il progetto Itinerari digitali, promosso dall'ICCD (PON "Cultura e sviluppo" 2014-2020), ha avuto come obiettivo principale la documentazione, la catalogazione e la valorizzazione del patrimonio culturale del Sud Italia. Nell'ambito di questa ampia iniziativa interdisciplinare, il rilevamento ha affrontato, in particolare, il tema delle architetture rurali e del patrimonio demotnoantropologico di Basilicata e Puglia.
<b>GE - GEOREFERENZIAZIONE</b>	
<b>GEI - Identificativo Geometria</b>	1
<b>GEL - Tipo di localizzazione</b>	luogo di rilevamento
<b>GET - Tipo di georeferenziazione</b>	georeferenziazione puntuale
<b>GEP - Sistema di riferimento</b>	WGS84
<b>GEC - COORDINATE</b>	
<b>GECX - Coordinata x</b>	16.45754
<b>GECY - Coordinata y</b>	40.49124
<b>GPT - Tecnica di georeferenziazione</b>	rilievo da satellite
<b>GPM - Metodo di posizionamento</b>	posizionamento esatto
<b>GPB - BASE CARTOGRAFICA</b>	
<b>GPBB - Descrizione sintetica</b>	OpenSreetMap
<b>GPBU - Indirizzo web (URL)</b>	www.openstreetmap.org
<b>CA - OCCASIONE</b>	
<b>CAO - OCCASIONI</b>	
<b>CAOS - Cicli stagionali</b>	autunno
<b>CAOP - Cicli produttivi</b>	ulivicoltura (raccolta delle olive)
<b>CAOL - Lavoro</b>	agricoltura
<b>RC - RICORRENZA</b>	
<b>RCP - Ricorrenza bene</b>	no
<b>CU - COMUNICAZIONE</b>	
<b>CUC - CINESICA</b>	
<b>CUCF - Femminile</b>	2

CUCM - Maschile	5
CUCE - Fascia d'età	adulto
CUCE - Fascia d'età	ragazzo
CUCE - Fascia d'età	anziano
CUCC - Corpo	Un uomo è seduto, gli altri alternano la posizione eretta a quella china verso il basso.
CUCG - Gesto	La gestualità si concentra sulle braccia.
CUP - PROSSEMICA	
CUPF - Femminile	2
CUPM - Maschile	5
CUPE - Fascia d'età	adulto
CUPE - Fascia d'età	ragazzo
CUPE - Fascia d'età	anziano
CUPD - Descrizione	Si muovono nell'uliveto.
DA - DATI ANALITICI	
DES - Descrizione	In un uliveto alcuni operai agricoli procedono alla raccolta delle olive. Mentre un primo uomo scuote un ulivo con un braccio meccanico agganciato a un trattore, un secondo uomo regge una rete collocata ai piedi della pianta. Successivamente, altri due uomini, dopo aver battuto la pianta con una verga in legno, ne raccolgono la rete alla base. Ugualmente, due donne raccolgono le reti poste ai piedi degli ulivi e ne versano il contenuto all'interno di una cassetta forata in plastica. Le operazioni di scrollatura, battitura e raccolta delle reti vengono ripetute su altri ulivi.
DRM - ELEMENTI MATERIALI	
DRMV - Vegetali	Ulivi
DRMV - Vegetali	Olive
DRMO - Oggetti	Trattore con braccio meccanico
DRMO - Oggetti	Verghe in legno
DRMO - Oggetti	Cassette forate in plastica
DRMO - Oggetti	Rete antispina per la raccolta delle olive
	L'uliveto appartiene alla famiglia Bitonti dalla fine del Settecento. L'azienda agricola Bitonti produce un olio extravergine di oliva di majatica di Ferrandina, cultivar autoctona e identificativa del territorio. Ferrandina, infatti, conta più di 300.000 alberi di ulivo. La raccolta delle olive ha avuto inizio alla metà di ottobre 2021 e pertanto, al momento del rilevamento, ci si trova in una fase elevata di invaiatura delle olive, cioè di passaggio da un colore più chiaro a uno più scuro dell'oliva. Il metodo di raccolta adottato dall'azienda è quello della raccolta meccanica per scuotimento mediante un braccio vibrante. Questa tipologia di raccolta preserva l'integrità delle olive e consente, quindi, di ottenere un olio di elevata qualità. Si tratta di un approccio moderno all'olivicoltura che l'azienda persegue e pratica da anni. Tuttavia, la meccanizzazione non consente di raccogliere l'intero prodotto presente sull'albero (complice anche l'anticipazione dei tempi di raccolta), pertanto, ancora oggi, la rifinitura della raccolta viene praticata a mano o con le verghe, realizzate con legno di olivo o di castagno. Fino agli anni Sessanta del secolo scorso, le operazioni di raccolta venivano compiute esclusivamente a mano o con le verghe e impiegavano anche più di cinquanta persone. Si utilizzavano scale in

## NRL - Notizie raccolte sul luogo

legno per raggiungere la sommità degli alberi e si riusciva, quindi, a raccogliere fino all'ultima oliva. In passato la raccolta iniziava a dicembre inoltrato; P. B. ricorda che l'apertura dei frantoi cadeva il giorno di S. Lucia, il 13 dicembre. Questa apertura tardiva era legata alla volontà di ottenere rese in olio maggiori. La stessa raccolta, infatti, coinvolgeva non solo il prodotto di verga, cioè quello raccolto dalle fronde degli ulivi, ma anche il prodotto di terra, cioè quello derivato dalla cascola fisiologica delle olive. Generalmente, le olive raccolte da terra venivano utilizzate nella produzione dell'olio lampante, diffusamente impiegato nelle lampade ad olio. Le olive raccolte vengono versate all'interno di cassette in plastica, strutturate in modo tale da evitare un ammasso, che potrebbe causare una lacerazione dei frutti. Le olive, generalmente, vengono consegnate al frantoio entro la fine della giornata in cui sono state raccolte e molite la sera stessa o, tutt'al più, la mattina seguente, così da lavorarle entro le 24 ore dalla raccolta. Inoltre, nel caso delle olive bio, è importante che nel corso della molitura si evitino contaminazioni con olive che non siano bio. Per tale ragione i macchinari impiegati nel frantoio vengono lavati accuratamente e, generalmente, le prime olive ad essere molite sono sempre quelle delle aziende biologiche. I frantoi dell'azienda sono dotati di impianti a linea continua. In particolare, si distinguono gli impianti a tre fasi, i primi ad aver introdotto un procedimento a linea continua e che separano ancora sansa, olio e acqua di vegetazione, e gli impianti a due fasi, che eliminano la produzione del residuo sansa e separano l'olio dal patè di vegetazione. Gli impianti a due fasi consentono di ottenere prodotti di qualità più elevata sotto il profilo nutrizionale. Le olive infornate vengono prodotte, generalmente, a partire dal mese di dicembre, quando l'oliva è ben matura. Le olive al forno majatica di Ferrandina sono un presidio Slow Food. Per la realizzazione delle olive infornate si utilizzavano forni in pietra. Oggi si utilizzano forni moderni che, garantendo una ventilazione ottimale, consentono di ottenere un'uniformità di lavorazione dei frutti. Le piante di ulivo hanno oggi un aspetto diverso da quello di alcuni decenni fa. Infatti nel corso degli anni Novanta del secolo scorso era diffusa una pratica di potatura molto intensa, che abbassò le chiome degli ulivi, con risultati non eccezionali. Per questo motivo, oggi si tende a mantenere l'altezza degli alberi di ulivo intorno ai 4/4.5 m. Non è infrequente, nelle campagne, imbattersi in ruderi di casette rurali. Queste erano dotate anche di cucina dal momento che, in passato, venivano utilizzate come alloggio dalle famiglie e dalle squadre di operai impiegati nella raccolta delle olive. Le campagne si trasformavano, durante il periodo della raccolta, in una sorta di villaggio diffuso. Nell'agro di Ferrandina sono presenti anche delle strutture di approvvigionamento idrico, i capodacqua. Queste strutture venivano anticamente utilizzate sia per realizzare dei piccoli orti in campagna sia per essere di supporto nella conduzione degli uliveti in periodi di siccità, consentendo cicli di irrigazione a sostegno degli ulivi [informazioni raccolte durante il medesimo rilevamento].

I metodi più diffusi per la raccolta delle olive sono brucatura e battitura. Si tratta di metodologie che prevedono il distacco del frutto direttamente dall'albero, riducendo al minimo i danni arrecati alla chioma. In particolare, con brucatura si intende la raccolta manuale delle olive direttamente dalla pianta. Il sistema della battitura, invece, consistente nel percotimento delle chiome con una pertica al fine di provocare la caduta del frutto per terra o su una rete sospesa (BIBR: MARONI 2007). Oggi si vanno sempre più diffondendo la scrollatura, una modalità di raccolta che consiste nel far vibrare il fusto

**NSC - Notizie storico-critiche**

della pianta inducendo in tale modo la caduta del frutto, e la raccolta a mezzo pettinatura con rete sospesa: è una tecnica che prevede un'alta qualità del frutto raccolto con un danno sopportabile alla pianta (BIBR: MARONI 2007). I pettini sono rastrelli elettrici dalle dita in plastica collegati a una lunga asta e vibranti grazie ad aria compressa; pettinando le chiome si provoca il distacco e la caduta sulla rete dell'oliva. In via di sperimentazione, invece, sono le tecniche di raccolta basate sull'impiego di sostanze chimiche capaci di indurre la caduta delle olive, con un uso di cascolanti che, pur non costoso e pur non prevedendo danno alcuno alla pianta, recano un'oliva di bassa qualità e di composizione possibilmente artefatta (BIBR: MARONI 2007). Una volta raccolte, le olive devono quanto prima essere preparate e avviate alla lavorazione. Più le olive restano ammassate in attesa dell'estrazione, tanto minore sarà l'integrità dell'olio ottenuto (BIBR: MARONI 2007). Nelle operazioni di raccolta delle olive, gli operai agricoli dimostrano una grande abilità. Infatti, nonostante l'impiego di un mezzo meccanico, quale il trattore con agganciato uno scuotitore, i protagonisti del processo lavorativo sono i corpi e i gesti degli operatori, la cui competenza, esperienza e manualità è l'esito di un processo di apprendimento avvenuto in un contesto tradizionale. Il sapere tecnico tradizionale, di solito, è un sapere implicito nel fare, cioè un sapere che "quasi esclusivamente nel fare è capace di esplicitarsi" (BIBR: ANGIONI 1989, p. 47), così come "nel fare e dal fare altrui si è appreso, senza o con pochissimo spazio per il discorso esplicito, per la riflessione formalizzata" (BIBR: ANGIONI 1989, p. 43). Si ha, quindi, a che fare con un sapere operativo che è caratterizzato dall'assenza di "discorso tecnico, come momento separato, separabile, indipendente, preliminare o successivo all'operare" (BIBR: ANGIONI 1989, p. 46). Le tecniche di battitura con la verga, per esempio, vengono tramandate di generazione in generazione.

**TC - ATTORE COLLETTIVO**

<b>TCD - Denominazione</b>	Operai dell'azienda agricola Bitonti
<b>TCS - Sede</b>	via Cavour, 83

**DV - DOCUMENTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO**

<b>DVC - Codice</b>	ICCD_21_DEA_BAS_V0226_1-6
<b>DVL - Titolo</b>	Abbacchiatura e raccolta delle olive
<b>DVU - Durata</b>	8'52"
<b>DVB - Abstract</b>	Gli operai dell'azienda agricola Bitonti procedono alla raccolta delle olive.

**DVO - SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO ORIGINALE**

<b>DVOC - Codice</b>	ICCD_21_DEA_BAS_V0226
<b>DVOT - Tipo di registrazione/ripresa</b>	digitale
<b>DVOF - Formato</b>	file digitale MP4
<b>DVOD - Descrizione del formato</b>	Full HD 1920x1080
<b>DVOA</b>	Videocamera Sony HXR-MC50E
<b>DVOI - Indice</b>	1. Scuotimento con braccio meccanico su trattore (0'00"); 2. Battitura olive con verghe (0'46"); 3. Sistemazione reti e raccolta olive a terra

	(4'03"); 4. Scuotimento con braccio meccanico su trattore (4'53"); 5. Raccolta olive a terra (7'15"); 6. Battitura olive con verghe e sistemazione reti (8'10").
DVOZ - Note	Titolo: "Ferrandina_Raccolta delle olive_11112021"; durata: 8'52".
DVG - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO	
DVGS - Stato	ITALIA
DVGR - Regione	Lazio
DVGP - Provincia	RM
DVGC - Comune	Roma
DVP - COLLOCAZIONE SPECIFICA DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO	
DVPN - Denominazione archivio	Archivio Laboratorio Demoetnoantropologico-ALDEA
DVZ - CONDIZIONE GIURIDICA DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO	
DVZG - Indicazione generica	proprietà Stato
DVQ - ACQUISIZIONE DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO	
DVQT - Tipo acquisizione	documentazione prodotta da rilevamento sul terreno
VI - DOCUMENTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO INTEGRATIVO	
VIC - Codice	ICCD_21_DEA_BAS_V0227_1-3
VIL - Titolo	Intervista a P. B.
VIU - Durata	25'50"
VIB - Abstract	P. B. spiega come vengono raccolte e trattate le olive nella sua azienda.
VIA - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DELLA REGISTRAZIONE /RIPRESA	
VIK - Continente /subcontinente	Europa
VIAS - Stato	ITALIA
VIAR - Regione	Basilicata
VIAP - Provincia	MT
VIAC - Comune	Ferrandina
VIAD - Diocesi	Matera - Irsina
VIH - SPECIFICHE DELLA REGISTRAZIONE/RIPRESA	
VIHL - Luogo	Uliveto Bitonti
VID - DATI DELLA REGISTRAZIONE/RIPRESA	
VIDR - Rilevatore	Di Paolo, Emanuele
VIDD - Data della registrazione/ripresa	2021/11/11
VIF - INFORMATORE INDIVIDUALE	
VIFU - Ruolo	Proprietario dell'azienda agricola
VIFZ - Nazionalità	Italiana
VIFO - Sesso	M
VIFH - Età	45
VIFM - Mestiere	Imprenditore agricolo



<b>VIFK - Continente /subcontinente di nascita</b>	Europa
<b>VIFS - Stato di nascita</b>	ITALIA
<b>VIO - SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO</b>	
<b>VIOC - Codice</b>	ICCD_21_DEA_BAS_V0227
<b>VIOT - Tipo di registrazione /ripresa</b>	digitale
<b>VIOF - Formato</b>	file digitale MP4
<b>VIOD - Descrizione del formato</b>	Full HD 1920x1080
<b>VIOA</b>	Videocamera Sony HXR-MC50E
<b>VIOI - Indice</b>	1. Presentazione dell'azienda e delle sue prassi operative (0'00"); 2. Descrizione delle cassette rurali (16'16"); 3. Descrizione dei capodacqua (24'50").
<b>VIG - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO</b>	
<b>VIGS - Stato</b>	ITALIA
<b>VIGR - Regione</b>	Lazio
<b>VIGP - Provincia</b>	RM
<b>VIGC - Comune</b>	Roma
<b>VIP - COLLOCAZIONE SPECIFICA DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO</b>	
<b>VIPN - Denominazione archivio</b>	Archivio Laboratorio Demoetnoantropologico-ALDEA
<b>VIZ - CONDIZIONE GIURIDICA DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO</b>	
<b>VIZG - Indicazione generica</b>	proprietà Stato
<b>VIQ - ACQUISIZIONE DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO</b>	
<b>VIQT - Tipo acquisizione</b>	documentazione prodotta da rilevamento sul terreno
<b>FI - DOCUMENTO FOTOGRAFICO INTEGRATIVO</b>	
<b>FIC - CODICE</b>	
<b>FICC - Codice</b>	ICCD_PON_21_DEA_BAS_F0532
<b>FICT - Tipo</b>	fermo-immagine
<b>FICF - Formato</b>	jpg
<b>FICX - Indicazione di colore</b>	C
<b>FICA</b>	Videocamera Sony HXR-MC50E
<b>FIT - SOGGETTO</b>	
<b>FITD - Indicazioni sul soggetto</b>	In un uliveto, un operaio agricolo batte un ulivo con una verga.
<b>FITT - Titolo</b>	Battitura degli ulivi con le verghe
<b>FITQ - Quantità</b>	1
<b>FIA - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DELLA RIPRESA</b>	
<b>FIAK - Continente /subcontinente</b>	Europa
<b>FIAS - Stato</b>	ITALIA
<b>FIAR - Regione</b>	Basilicata
<b>FIAP - Provincia</b>	MT

<b>FIAC - Comune</b>	Ferrandina
<b>FIAD - Diocesi</b>	Matera - Irsina
<b>FIH - SPECIFICHE DELLA RIPRESA</b>	
<b>FIHL - Luogo</b>	Uliveto Bitonti
<b>FID - DATI DELLA RIPRESA</b>	
<b>FIDR - Rilevatore</b>	Di Paolo, Emanuele
<b>FIDD - Data della ripresa</b>	2021/11/11
<b>FIE - INFORMATORE COLLETTIVO</b>	
<b>FIEX - Note</b>	I dati dell'informatore sono registrati nel campo TC.
<b>FIG - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DELLA FOTOGRAFIA</b>	
<b>FIGS - Stato</b>	ITALIA
<b>FIGR - Regione</b>	Lazio
<b>FIGP - Provincia</b>	RM
<b>FIGC - Comune</b>	Roma
<b>FIP - COLLOCAZIONE SPECIFICA DELLA FOTOGRAFIA</b>	
<b>FIPN - Denominazione archivio</b>	Archivio Laboratorio Demoetnoantropologico-ALDEA
<b>FIZ - CONDIZIONE GIURIDICA DELLA FOTOGRAFIA</b>	
<b>FIZG - Indicazione generica</b>	proprietà Stato
<b>FIQ - ACQUISIZIONE DELLA FOTOGRAFIA</b>	
<b>FIQT - Tipo acquisizione</b>	documentazione prodotta da rilevamento sul terreno
<b>FIQE - Note</b>	Il fermo-immagine è tratto dal documento audiovisivo (vedi VDC).
<b>DO - DOCUMENTAZIONE</b>	
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
<b>FTAN - Codice identificativo</b>	ICCD_PON_21_DEA_BAS_F0532
<b>FTAG - Primario /integrativo</b>	integrativo
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fermo-immagine
<b>FTAF - Formato</b>	jpg
<b>FTAM - Titolo/didascalia</b>	Battitura degli ulivi con le verghe
<b>FTAA - Autore</b>	Di Paolo, Emanuele
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	2021/11/11
<b>FTAE - Ente proprietario</b>	ICCD
<b>FTAK - Nome file originale</b>	ICCD_PON_21_DEA_BAS_F0532.jpg
<b>FTAY - Gestione Diritti</b>	CC-BY-NC-SA 4.00
<b>VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA</b>	
<b>VDCN - Codice identificativo</b>	ICCD_21_DEA_BAS_V0226_1-6
<b>VDCM - Primario /integrativo</b>	primario
<b>VDCX - Genere</b>	documentazione esistente
<b>VDCP - Tipo/formato</b>	file digitale MP4



<b>VDCA - Denominazione /titolo</b>	Abbacchiatura e raccota delle olive
<b>VDCS - Specifiche</b>	Durata: 8'52"
<b>VDCR - Autore</b>	Di Paolo, Emanuele
<b>VDCE - Ente proprietario</b>	ICCD
<b>VDCC - Collocazione</b>	Archivio Laboratorio Demoetnoantropologico-ALDEA
<b>VDCW - Indirizzo web (URL)</b>	<a href="https://multimedia.cultura.gov.it/aldea/PON_Itinerari_Digitali/Basilicata/Video/ICCD_21_DEA_BAS_V0226.mp4">https://multimedia.cultura.gov.it/aldea/PON_Itinerari_Digitali/Basilicata/Video/ICCD_21_DEA_BAS_V0226.mp4</a>
<b>VDCY - Gestione Diritti</b>	CC-BY-NC-SA 4.00
<b>VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA</b>	
<b>VDCN - Codice identificativo</b>	ICCD_21_DEA_BAS_V0227_1-3
<b>VDCM - Primario /integrativo</b>	integrativo
<b>VDCX - Genere</b>	documentazione esistente
<b>VDCP - Tipo/formato</b>	file digitale MP4
<b>VDCA - Denominazione /titolo</b>	Intervista a P. B.
<b>VDCS - Specifiche</b>	Durata: 25'50"
<b>VDCR - Autore</b>	Di Paolo, Emanuele
<b>VDCE - Ente proprietario</b>	ICCD
<b>VDCC - Collocazione</b>	Archivio Laboratorio Demoetnoantropologico-ALDEA
<b>VDCY - Gestione Diritti</b>	CC-BY-NC-SA 4.00
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BIBR - Abbreviazione</b>	MARONI 2007
<b>BIBJ - Ente schedatore</b>	ICCD
<b>BIBH - Codice identificativo</b>	MRN_L_07
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di confronto
<b>BIBF - Tipo</b>	voce in opera enciclopedica
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Maroni Luca, Olivicoltura, in VII Appendice, Enciclopedia Italiana Treccani, 2007.
<b>BIBW - Indirizzo web (URL)</b>	<a href="https://www.treccani.it/enciclopedia/olivicoltura_%28Enciclopedia-Italiana%29/">https://www.treccani.it/enciclopedia/olivicoltura_%28Enciclopedia-Italiana%29/</a>
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BIBR - Abbreviazione</b>	ANGIONI 1989
<b>BIBJ - Ente schedatore</b>	ICCD
<b>BIBH - Codice identificativo</b>	ANG_G_89
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di confronto
<b>BIBF - Tipo</b>	contributo in miscellanea
<b>BIBM - Riferimento</b>	Angioni Giulio, Alla ricerca del tempo perduto, in Solinas Pier Giorgio (a cura di), Gli oggetti esemplari. I documenti di cultura

<b>bibliografico completo</b>	materiale in antropologia, Montepulciano, Editori del Grifo, 1989, pp. 43-50.
<b>AD - ACCESSO AI DATI</b>	
<b>ADS - SPECIFICHE DI ACCESSO AI DATI</b>	
<b>ADSP - Profilo di accesso</b>	2
<b>ADSM - Motivazione</b>	scheda contenente dati personali
<b>CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI</b>	
<b>CMP - REDAZIONE E VERIFICA SCIENTIFICA</b>	
<b>CMPD - Anno di redazione</b>	2023
<b>CMPN - Responsabile ricerca e redazione</b>	Bernardini, Mara
<b>RSR - Referente verifica scientifica</b>	Magnani, Fabrizio
<b>RSR - Referente verifica scientifica</b>	Tucci, Roberta
<b>FUR - Funzionario responsabile</b>	Magnani, Fabrizio