

BOLLETTINO OLIVO GENOVA – COMUNICATO N. 19 del 21 SETTEMBRE 2023



Nelle aree litoranee la fase fenologica prevalente è la BBCH 81, con le olive che hanno iniziato l'invaiaitura ma, in particolare per quanto riguarda le varietà più precoci, è possibile osservare olive che hanno iniziato ad assumere il colore tipico della varietà. Nelle aree di entroterra prevale ancora la fase BBCH 80 e le drupe presentano colorazione verde chiaro, giallastra. È stata inoltre osservata la presenza della cosiddetta "falsa invaiatura", caratteristica di olive compromesse dal punto di vista fitosanitario a seguito degli attacchi della mosca olearia.

Le attuali condizioni meteo e le recenti precipitazioni contribuiscono al miglioramento dello stato fisiologico delle piante e della turgidità delle olive, ma possono favorire anche l'attività della mosca.

Quasi tutti gli areali provinciali si trovano attualmente sotto la copertura del trattamento consigliato il 7 settembre e in tali aree i campionamenti per la determinazione delle infestazioni riprenderanno la prossima settimana.




Dai campionamenti effettuati questa settimana non emergono criticità, ma si ricorda che l'attività di ovideposizione della mosca è continuata senza sosta e in tutti gli areali dove sono stati prelevati campioni nelle scorse settimane è emersa la presenza di **infestazioni attive elevate e dannose talvolta rilevanti**.

Considerato quanto sopra, nonostante l'**accumulo di olio nelle olive** non abbia ancora raggiunto valori ottimali per la raccolta (vedi box sotto), **laddove i trattamenti consigliati non siano stati eseguiti e laddove lo stato fitosanitario delle olive risulti compromesso e il numero massimo di tre interventi sia già stato raggiunto, è necessario programmare la raccolta precoce in funzione dello stato fitosanitario delle olive, rispettando l'intervallo di sicurezza dell'ultimo prodotto fitosanitario impiegato.**

A riguardo si informa che alcuni frantoi apriranno già dalla prossima settimana.

Questa settimana presso il **Laboratorio regionale di Sarzana** sono state eseguite le **prime determinazioni del contenuto in olio** su campioni di olive prelevati in vari ambiti olivicoli regionali, allo scopo di fornire indicazioni sullo stato di maturazione delle olive e utili per pianificare eventuali raccolte anticipate. **Il contenuto medio in olio espresso sul peso fresco per la varietà è risultato essere circa 15,8% (min 8,9% max 18,8% e possibile rese al frantoio comprese tra 6% e 12,4%, con marcate differenze tra i campioni del Levante e del Ponente).** Nella stessa settimana 2022, annata caratterizzata da un anticipo evidente con elevate rese già a inizio stagione, erano stati analizzati campioni solo nello spezzino e dal confronto il dato su fresco risulta inferiore di circa 7 punti percentuali. L'accumulo di olio rilevato nei campioni del ponente è invece più elevato e dal confronto con i valori della settimana successiva del 2022, il dato su fresco risulta inferiore di soli 2 punti percentuali. **Dalla prossima settimana verranno prelevati campioni anche nel territorio provinciale.** E' comunque opportuno ricordare che la maturazione delle olive e l'accumulo in olio dipendono da molti fattori (es. idratazione delle olive, varietà, microclima, tecnica di coltivazione, carica produttiva) per cui la variabilità tra un oliveto e l'altro può essere molto elevata. **I dati relativi alle analisi eseguite nel 2023, aggiornati periodicamente, sono disponibili al link: <https://tinyurl.com/inolizione2023>**

LOTTA GUIDATA MOSCA OLEARIA - Andamento su SCALA PROVINCIALE

ZONE			0 - 100 m Inf. Attiva (%)	100 - 200 m Inf. Attiva (%)	200 - 350 m Inf. Attiva (%)
	LEVANTE		TRATTATO 7/9	TRATTATO 7/9	TRATTATO 7/9
	PONENTE		TRATTATO 7/9		TRATTATO 7/9
	LEVANTE		TRATTATO 7/9	TRATTATO 7/9	TRATTATO 7/9
	PONENTE		TRATTATO 7/9	TRATTATO 7/9	2% NON TRATTARE
	UNICA		TRATTATO 7/9		TRATTATO 7/9

Dati rilevati in collaborazione con **Cooperativa Olivicoltori Sestresi**. Guida alla lettura dei bollettini e della tabella: <https://bit.ly/guida-ge>

METODO BIOLOGICO O A BASSO IMPATTO

>> **OLIVICOLTURA BIO:** il 20 settembre è stato emesso l'**ultimo comunicato BIO** (<https://tinyurl.com/ybf54auf>) in cui, considerata l'imminente apertura dei frantoi, **si consiglia di procedere alla raccolta in tempi brevi.**

BUONE PRATICHE DI RACCOLTA OLIVE E CONSERVAZIONE OLIO

È importante raccogliere le olive direttamente dalla pianta e scartare le olive cadute a terra o in cattivo stato fitosanitario, avendo cura di **riporre il prodotto in strati sottili e in cassette forate** possibilmente in locali freschi, ben aerati, al riparo dall'acqua, dal vento e lontano da odori sgradevoli. **Si consiglia inoltre di prendere accordi con il frantoio prima della raccolta, prenotando la frangitura, in modo da effettuare la molitura delle olive prima possibile (possibilmente entro le 24 ore dalla raccolta).**

Per preservare le caratteristiche dell'olio prodotto è importante **utilizzare contenitori in acciaio o vetro scuro, privi di odori, puliti** (con acqua calda e soda) e **asciutti e mantenerli colmi** al fine di limitare il contatto tra olio e aria. **I locali di stoccaggio devono essere asciutti e privi di odori con temperature ottimali comprese tra i 12 e i 16 °C.** Dopo 15-20 giorni in caso di olio non filtrato è **necessario effettuare il primo travaso**, per eliminare la morchia naturalmente sedimentata, limitandone così il contatto con l'olio. Si consiglia di effettuare il travaso evitando di mettere in circolo il sedimento.



Servizi informativi accessibili tramite Telegram

Attraverso **CAARserviziBot** è possibile scaricare bollettini, schede tecniche e disciplinari regionali di produzione integrata, ricevere a livello comunale **informazioni sulla situazione idrica o previsioni del modello sull'avvio dell'infestazione estiva della mosca dell'olivo.** Per attivarlo scaricare **Telegram** e ricercare **CAARserviziBot**, avviare e seguire il menu. Breve guida: <http://bit.ly/guidacaarservizibot>

>> Permane lo **STATO di GRAVE PERICOLOSITÀ INCENDI BOSCHIVI:** su tutto il territorio della Regione Liguria è vietato l'abbruciamento di residui agricoli e forestali. Ulteriori limitazioni sono dettagliate nel Decreto al link <https://tinyurl.com/RLincendi>