

BOLLETTINO OLIVO GENOVA – COMUNICATO N. 20 del 28 SETTEMBRE 2023



La fase fenologica prevalente è sempre la BBCH 81, ma in un numero sempre maggiore di oliveti è possibile osservare le prime drupe in cui compare il colore tipico della varietà.

Dalle attività di monitoraggio negli oliveti emerge in diversi areali una cascola importante di olive, in particolare di quelle danneggiate dalla mosca olearia.

L'attività di ovideposizione della mosca è risultata **particolarmente intensa** e in tutti gli areali dove sono stati prelevati campioni è emersa la presenza di **infestazioni attive elevate e superiori alla soglia di intervento e infestazioni dannose rilevanti**.

In tutti gli areali provinciali si consiglia pertanto di **procedere tempestivamente alla raccolta precoce delle olive, rispettando l'intervallo di sicurezza dell'ultimo prodotto impiegato e prendendo accordi con i frantoi per prenotare la frangitura**.

In alternativa alla raccolta, laddove il numero massimo di tre interventi non sia già stato raggiunto e in caso di buono stato fitosanitario delle olive, **è possibile intervenire con prodotti ad azione larvicida**.

Tra i prodotti ammessi dal Disciplinare nell'attuale contesto è possibile utilizzare **flupyradifurone** (*Sivanto Prime*, max 1 intervento/anno indipendentemente dall'avversità, intervallo di sicurezza 14 giorni) oppure **acetamiprid** (*Kestrel i.s.* 7 giorni o *Epik SL i.s.* 21 giorni max 2 interventi/anno indipendentemente dall'avversità).

Le determinazioni del contenuto in olio eseguite questa settimana presso il Laboratorio regionale di Sarzana hanno riguardato anche campioni prelevati nel territorio provinciale. Su questi campioni il **contenuto medio in olio espresso sul peso fresco è risultato pari al 15,5% (min 13,5% max 17,5% e possibili rese al frantoio comprese tra 8,9% e 11,6%)**. Nonostante le precipitazioni abbiano contribuito all'idratazione delle olive, **dal confronto dei dati relativi a campioni prelevati in altri ambiti regionali risulta un aumento rispetto alla settimana scorsa di circa 2 punti percentuali, ma rispetto alla stessa settimana del 2022 la percentuale media su fresco è inferiore di circa 3 punti percentuali (min 2 max 5)**.

E' comunque opportuno ricordare che la maturazione delle olive e l'accumulo in olio dipende da molti fattori (es. disponibilità idrica, 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 a livello regionale nel 2023, aggiornati periodicamente, sono disponibili al link: <https://tinyurl.com/inolizione2023>. Al fine di monitorare l'andamento della maturazione invitiamo i produttori a registrare le rese effettive che otterranno al frantoio nelle varie frangiture al link <https://tinyurl.com/rese23>

LOTTA GUIDATA MOSCA OLEARIA - Andamento su SCALA PROVINCIALE

ZONE			0 - 100 m Inf. Attiva (%)	100 - 200 m Inf. Attiva (%)	200 - 350 m Inf. Attiva (%)
	FASCIA 1 COSTA	LEVANTE	PROCEDERE ALLA RACCOLTA		
		PONENTE	PROCEDERE ALLA RACCOLTA		
	FASCIA 2 PRIMO ENTROTERRA	LEVANTE	PROCEDERE ALLA RACCOLTA	TRATTARE O PROCEDERE ALLA RACCOLTA	
		PONENTE	PROCEDERE ALLA RACCOLTA	TRATTARE O PROCEDERE ALLA RACCOLTA	
	FASCIA 3 ENTROTERRA	UNICA	PROCEDERE ALLA RACCOLTA	TRATTARE O PROCEDERE ALLA RACCOLTA	

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>