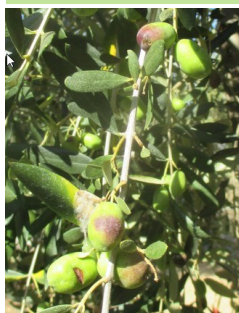


BOLLETTINO OLIVO GENOVA – COMUNICATO N. 21 del 5 OTTOBRE 2023



La fase fenologica prevalente è la BBCH 85, con le drupe che assumono il colore tipico della varietà. Evidente la cascola di olive, in particolare di quelle danneggiate dalla mosca olearia.

In tutto il territorio provinciale è stato consigliato nell'ultimo comunicato di procedere alla raccolta precoce delle olive, tempestivamente in caso di olive molto colpite da mosca e compromesse dal punto di vista fitosanitario. Limitatamente alle quote più elevate di fascia 2 e 3, in alternativa alla raccolta è stata evidenziata la **possibilità di ricorrere a un trattamento con prodotti ad azione larvicida**.

I campioni prelevati questa settimana in oliveti non trattati dove la raccolta non è ancora iniziata **confermano una elevata pressione della mosca olearia e le infestazioni attive rilevate raggiungono valori ovunque elevati**.




Laddove non ancora iniziata, si ribadisce la **necessità di procedere tempestivamente alla raccolta, rispettando l'intervallo di sicurezza dell'ultimo prodotto impiegato e prendendo accordi con il frantoio per prenotare le frangiture**.

Questa settimana non sono stati prelevati campioni nel territorio provinciale e le determinazioni del contenuto in olio eseguite presso il Laboratorio regionale di Sarzana riguardano solo alcuni campioni prelevati nello spezzino. Sebbene i valori possano essere differenti da quelli ottenuti la scorsa settimana su olive prelevate in ambito provinciale, vengono comunque proposti i risultati per dare indicazione del progresso settimanale. **Il progresso nell'accumulo di olio nelle olive appare moderato: l'incremento è di circa 1 punto percentuale per quanto riguarda il contenuto medio in olio espresso sul peso fresco (da 13% a 14%) e di circa 1,7 punti percentuali per quanto riguarda il contenuto medio in olio espresso sul peso secco (da 26,7% a 28,4%).**

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>.**

I dati delle rese ottenute sulle prime partite di olive lavorate, comunicati dai frantoiani delle province di Genova e La Spezia variano mediamente dal 9% al 13%. **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	IN RACCOLTA		
		PONENTE	IN RACCOLTA		
	FASCIA 2 PRIMO ENTROTERRA	LEVANTE	IN RACCOLTA	TRATTATO 28/9 o IN RACCOLTA	
		PONENTE	IN RACCOLTA	TRATTATO 28/9 o IN RACCOLTA	
	FASCIA 3 ENTROTERRA	UNICA	IN RACCOLTA	TRATTATO 28/9 o IN RACCOLTA	

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

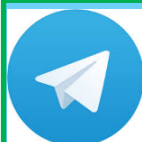
METODO BIOLOGICO O A BASSO IMPATTO

>> 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, ma è prevista la CESSAZIONE a partire dalle ore 00:01 di martedì 10 ottobre 2023". Maggiori info nel Decreto al link <https://tinyurl.com/2syupw6v>