

BOLLETTINO OLIVO GENOVA – COMUNICATO N. 22 del 12 OTTOBRE 2023

Nella maggior parte delle aree olivicole provinciali la fase fenologica prevalente è la BBCH 85, in cui le olive iniziano ad assumere il colore tipico del frutto maturo; situazioni di maturazione più arretrata possono essere relative alle aree più interne o a oliveti con carica produttiva superiore alla media. Considerata l'elevata pressione della mosca e al fine di preservare la qualità del prodotto, nel corso delle ultime settimane è stato consigliato in tutti gli areali provinciali di procedere alla raccolta anticipata delle olive; laddove consentiti, in alternativa alla raccolta sono stati consigliati interventi larvicidi.

La raccolta delle olive è dunque iniziata nella maggior parte degli areali provinciali, ma **dai campioni prelevati emerge un ulteriore incremento dell'attività di ovideposizione della mosca, con infestazioni attive che risultano elevate in tutti i campioni analizzati.**

Negli areali evidenziati in grigio in tabella, qualora sia stato eseguito l'intervento consigliato il 28/9, le olive si trovano sotto copertura, ma anche in tali aree sarà probabilmente necessario prepararsi a raccogliere le olive tempestivamente al termine dell'intervallo di sicurezza dell'ultimo prodotto impiegato. **In generale, laddove la raccolta non sia ancora iniziata e non siano stati eseguiti gli ultimi interventi consigliati, si ribadisce la necessità di procedere tempestivamente alla raccolta delle olive**, per salvaguardare la produzione sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo, anche in relazione all'aumento della cascola, **rispettando l'intervallo di sicurezza dell'ultimo prodotto impiegato** e prendendo accordi con il frantoio per prenotare le frangiture.




La produzione di olive è molto scarsa, sia per l'annata di scarica, sia per la cascola e i danni causati dalla mosca olearia e dalla siccità. L'attività di molitura delle olive è di conseguenza limitata e attualmente sono molto poche le rese al frantoio registrate dagli olivicoltori attraverso il questionario disponibile al link <https://tinyurl.com/rese23>. **Al fine di monitorare l'andamento della maturazione invitiamo pertanto i produttori a registrare le rese effettive che otterranno al frantoio nelle varie frangiture.**

Come comunicato da alcuni frantoiani, **la maggior parte delle partite di olive locali lavorate negli ultimi giorni ha rese comprese tra il 10% e il 12%**, ma i valori relativi a olive delle aree litoranee risultano generalmente superiori di qualche punto; segnalate tuttavia anche situazioni di rese inferiori, in relazione a diversi fattori tra cui areale di provenienza, varietà e stato fitosanitario delle olive.

ASPETTI FITOSANITARI IN RACCOLTA E POST RACCOLTA

L'impiego di scuotitori meccanici per la raccolta delle olive causa lesioni attraverso le quali possono diffondersi patologie batteriche e in particolare la **rogna dell'olivo**. Nel caso ne sia riscontrata la presenza è preferibile operare in giornate asciutte, disinfettare le parti terminali degli scuotitori tra una pianta e l'altra (es. sali quaternari di ammonio) e laddove il numero di piante colpite sia limitato, raccogliere queste per ultime. Subito dopo la raccolta intervenire con prodotti rameici, utili per contrastare anche lo sviluppo delle principali patologie fungine, quali ad esempio **Pocchio di pavone**. Maggiori informazioni nelle schede tecniche dedicate: <http://bit.ly/RL-olivo-patologie> e <http://bit.ly/RL-occhiopavone>

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>

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>

>> CESSATO STATO GRAVE PERICOLOSITA' INCENDI BOSCHIVI su tutto il territorio della Regione Liguria a partire da martedì 10 ottobre 2023. Si raccomanda comunque di prestare sempre la massima attenzione ogni volta che si bruciano sfalci o si svolgono attività in grado di provocare scintille o fiamme nei pressi di un bosco.