

BOLLETTINO OLIVO GENOVA – COMUNICATO N. 23 del 19 OTTOBRE 2023



Prosegue la raccolta delle olive in tutti gli areali provinciali. Le condizioni sono state particolarmente favorevoli all'attività di ovideposizione della mosca e, complice la scarsa carica produttiva, **in tutti i campioni prelevati questa settimana le infestazioni attive risultano particolarmente elevate.**

Negli oliveti dove non sono stati eseguiti i trattamenti consigliati le infestazioni dannose risultano molto elevate e tali da compromettere il prodotto dal punto di vista qualitativo.

Negli areali evidenziati in arancione in tabella, qualora sia stato eseguito l'intervento consigliato il 28/9 in alternativa alla raccolta precoce, è **necessario procedere alla raccolta al termine dell'intervallo di sicurezza dell'ultimo prodotto impiegato.**

In generale, laddove non sia ancora iniziata, 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 alla **presenza di cascola rilevante che potrà essere accentuata dal forte vento previsto, rispettando l'intervallo di sicurezza dell'ultimo prodotto impiegato** e prendendo accordi con il frantoio per prenotare le frangiture.

CONTENUTO IN OLIO E RESE AL FRANTOIO

Ringraziando i produttori che hanno registrato le prime rese attraverso il questionario disponibile al link <https://tinyurl.com/rese23> e rinnovando l'invito a utilizzare tale strumento per ogni nuova frangitura, riportiamo di seguito i dati emersi: <https://tinyurl.com/DatiRese2023>.




Le rese medie della settimana per le varietà **Frantoio/Lavagnina** comunicate dai frantoiani si attestano intorno al **14-15%**.

Rispetto allo stesso periodo dello scorso anno le rese risultano inferiori di oltre 3 punti percentuali. È comunque opportuno ricordare che la maturazione delle olive e l'accumulo in olio dipendono da molti fattori (es. varietà, microclima, tecnica di coltivazione, carica produttiva) per cui la variabilità tra un oliveto e l'altro può essere molto elevata.

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 **l'occhio 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		PROCEDERE ALLA RACCOLTA
		PONENTE	IN RACCOLTA		PROCEDERE ALLA RACCOLTA
	FASCIA 3 ENTROTERRA	UNICA	IN RACCOLTA		PROCEDERE ALLA 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.