

BOLLETTINO OLIVO LA SPEZIA – COMUNICATO N. 19 del 21 SETTEMBRE 2023



Per quanto riguarda le olive di varietà *Frantoio/Razzola* nelle aree litoranee e di primo entroterra prevale la colorazione verde chiaro-giallastra e non si osservano ancora drupe che hanno iniziato ad assumere le sfumature violacee tipiche del frutto maturo. È stata invece osservata la presenza della cosiddetta "falsa invaiatura", caratteristica di olive compromesse dal punto di vista fitosanitario a seguito degli attacchi della mosca olearia.

Nella maggior parte degli areali le olive di varietà *Leccino* hanno iniziato ad assumere il colore tipico delle varietà, così come la *Pignola*, sebbene limitatamente alle aree litoranee.

L'attività di ovideposizione della mosca è continuata senza sosta e in tutti gli areali dove sono stati prelevati campioni è emersa la presenza di **infestazioni attive superiori alla soglia di intervento**, costituite sia da uova che da forme larvali di tutte le età, e di **infestazioni dannose talvolta elevate**.

Negli areali evidenziati in rosso in tabella, **laddove i tre interventi larvicidi ammessi non siano ancora stati eseguiti, si consiglia di trattare tempestivamente 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** (*Epik SL* i.s. 21 giorni o *Kestrel* i.s. 7 giorni; max 2 interventi/anno indipendentemente dall'avversità).

Nonostante l'accumulo di olio nelle olive non abbia ancora raggiunto valori ottimali per la raccolta (vedi box sotto), **laddove il numero massimo di tre interventi sia già stato raggiunto, oppure in alternativa al trattamento, è necessario programmare la raccolta precoce in funzione dello stato fitosanitario delle olive, rispettando l'intervallo di sicurezza dell'ultimo prodotto 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 provinciali 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 *Frantoio/Razzola* è risultato essere circa 10,9% (min 8,9% max 13,7% e possibili rese al frantoio comprese tra 6% e 9,1%)

Rispetto alle prime prove condotte nella stessa settimana 2022, annata caratterizzata da un anticipo evidente con elevate rese già a inizio stagione, su campioni prelevati negli stessi areali i **valori su fresco risultano mediamente inferiori di quasi 7 punti percentuali e non evidenziano significative differenze tra aree litoranee e di entroterra**.

E' comunque opportuno ricordare che la maturazione delle olive e l'accumulo in olio dipende 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 a livello regionale 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 (%)
 FASCIA 1 COSTA	LEVANTE	>15% TRATTARE o PREPARARSI ALLA RACCOLTA	TRATTATO 7/09	TRATTATO 7/09
	PONENTE	>15% TRATTARE o PREPARARSI ALLA RACCOLTA		—
 FASCIA 2 PRIMO ENTROTERRA	LEVANTE	TRATTATO 7/09	TRATTATO 7/09	TRATTATO 7/09
	PONENTE	>15% TRATTARE o PREPARARSI ALLA RACCOLTA	TRATTATO 7/09	TRATTATO 7/09
 FASCIA 3 ENTROTERRA	LEVANTE	TRATTATO 14/09	TRATTATO 7/09	TRATTATO 7/09
	PONENTE	TRATTATO 7/09		>15% TRATTARE o PREPARARSI ALLA RACCOLTA

Dati rilevati in collaborazione con **APOL S.C.A.R.L.** Guida alla lettura dei bollettini e della tabella al link: <https://bit.ly/guida-sp>

METODO BIOLOGICO O A BASSO IMPATTO

>> **OLIVICOLTURA BIO:** il 20 settembre è stato emesso l'ultimo comunicato BIO (<https://tinyurl.com/yc2wkwmw>), 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>