

BOLLETTINO OLIVO LA SPEZIA—COMUNICATO N. 21 del 5 OTTOBRE

Questa settimana il progresso fenologico appare evidente: la fase BBCH 81 prevale in tutte le aree e in quelle litoranee è possibile osservare le prime olive che hanno assunto il colore tipico del frutto maturo.

In quasi 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 aree di fascia 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 dove la raccolta non è ancora iniziata o in uscita dal trattamento **confermano una elevata pressione della mosca** olearia e le infestazioni attive rilevate raggiungono valori ovunque molto elevati.

Viste le infestazioni, **in fascia 3 levante alla quota 0-100m si consiglia di procedere tempestivamente alla raccolta precoce delle olive, rispettando l'intervallo di sicurezza dell'ultimo prodotto impiegato.**

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).




In tutti i restanti areali, laddove non sia ancora iniziata si evidenzia nuovamente 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.

Le determinazioni del contenuto in olio eseguite questa settimana presso il Laboratorio regionale di Sarzana riguardano un numero limitato di campioni e mostrano un **progresso moderato nell'accumulo di olio nelle olive**. Il contenuto medio in olio espresso sul peso fresco è risultato pari al **14% (min 13,41% max 15,25% e possibili rese al frantoio comprese tra 8,9% e 10,5%)**. I valori su fresco sono aumentati rispetto alla settimana scorsa mediamente di circa **1 punto percentuale**, quelli su secco sono invece passati dal **26,7% della scorsa settimana al 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	TRATTATO 21/09 o IN RACCOLTA	IN RACCOLTA	
	PONENTE	TRATTATO 21/09 o IN RACCOLTA		—
 FASCIA 2 PRIMO ENTROTERRA	LEVANTE	IN RACCOLTA		
	PONENTE	TRATTATO 21/09 o IN RACCOLTA	IN RACCOLTA	
 FASCIA 3 ENTROTERRA	LEVANTE	>10% TRATTARE o PREPARARSI ALLA RACCOLTA	TRATTATO 28/9 o IN RACCOLTA	
	PONENTE	TRATTATO 28/9 o IN RACCOLTA		TRATTATO 21/09 o IN 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/yc2wkwmxw>), 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>