

BOLLETTINO OLIVO IMPERIA—COMUNICATO N. 23 del 17 OTTOBRE 2024

La raccolta procede a rilento, a causa delle frequenti avverse condizioni meteo. Nelle aree litoranee prevale ancora la fase fenologica di inizio invaiatura, ma un numero sempre maggiore di olive sta assumendo il colore tipico della varietà (invaiatura).

Secondo quanto consigliato nelle ultime settimane, la maggior parte del territorio provinciale si trova attualmente in raccolta o sotto copertura. L'analisi dei campioni prelevati questa settimana evidenzia tuttavia un **ulteriore aumento dei valori delle infestazioni attive in tutti gli areali provinciali**, con valori talvolta elevati. Alla quota più bassa di fascia 3 levante, evidenziata in rosso in tabella, **terminata l'efficacia dell'ultimo trattamento eseguito è pertanto necessario valutare se intervenire tempestivamente con prodotti ad azione larvicida oppure, in alternativa, procedere alla raccolta entro circa 10-15 giorni, rispettando sempre l'intervallo di sicurezza di eventuali prodotti fitosanitari impiegati e adottando le buone pratiche di raccolta** descritte nel box sotto riportato.

Tra i prodotti ammessi dal Disciplinare 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*), **acidificando la soluzione per favorire l'assorbimento del prodotto e migliorarne l'efficacia**.

In tutti gli areali, qualora non siano stati eseguiti i trattamenti consigliati nelle scorse settimane, è necessario procedere tempestivamente alla raccolta, per evitare che le infestazioni in corso danneggino le olive e compromettano la qualità dell'olio.

I principali aspetti da considerare per pianificare al meglio la raccolta delle olive al fine di ottenere un olio di qualità sono stati recentemente approfonditi in un breve video disponibile al link <https://youtu.be/yrll6TtpHg>. Per maggiori dettagli su biologia, strategie di difesa e modalità di impiego dei principali prodotti, si rimanda alla scheda tecnica MOSCA DELL'OLIVO <https://bit.ly/RLmoscaolivo>.

ROGNA OLIVO: le attuali condizioni sono idonee allo sviluppo di patologie fungine (es. lebbra) o batteriche e la diffusione della rogna può essere favorita dalle operazioni di raccolta a causa delle microlesioni che gli agevolatori meccanici causano su rami e rametti.

Negli oliveti colpiti si consiglia pertanto di intervenire tempestivamente dopo la raccolta con prodotti rameici per disinfettare le lesioni e limitarne la diffusione. Maggiori info nella scheda tecnica disponibile al link <http://bit.ly/RL-olivo-patologie>

Le rese al frantoio di partite di olive locali lavorate in settimana non sono aumentate rispetto alla settimana scorsa. I valori medi risultano ancora prossimi al 14% (rese alla quarta da 1,4 a 1,9), con i valori più elevati ottenuti dalle partite provenienti dalle aree litoranee.

Al fine di monitorare l'andamento della maturazione invitiamo i produttori a registrare le rese effettive ottenute al frantoio nelle varie frangiture al link <https://tinyurl.com/Rese2024>. I dati relativi alle rese sono disponibili al link <https://tinyurl.com/DatiRese2024>.

LOTTA GUIDATA MOSCA OLEARIA - Andamento su SCALA PROVINCIALE

ZONE	fascia	quota (m) – infestazione attiva (%) – consiglio di trattamento		
	INTERA FASCIA	Quota 0-200 m TRATTATO 3/10 o in raccolta		
	LEVANTE	Quota 0-150 m TRATTATO 3/10 o in raccolta	Quota 150-250 m TRATTATO 3/10 o in raccolta	Quota 250-350 m TRATTATO 10/10 o in raccolta
	PONENTE	Quota 0-150 m TRATTATO 3/10 o in raccolta	Quota 150-250 m TRATTATO 10/10 o in raccolta	Quota 250-350 m TRATTATO 10/10 o in raccolta
	LEVANTE	Quota 0-100 m 10% TRATTARE o prepararsi alla raccolta	Quota 100-250 m TRATTATO 3/10 o in raccolta	Quota 250-350 m TRATTATO 3/10 o in raccolta
	PONENTE	Quota >350 TRATTATO 10/10 o in raccolta		
	INTERA FASCIA	Fino a 250 m TRATTATO 3/10 o in raccolta	Quota 250-350 m TRATTATO 10/10 o in raccolta	Quota >350 m TRATTATO 10/10 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-im>

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.

METODO BIOLOGICO O A BASSO IMPATTO

>> OLIVICOLTURA BIO: gli olivicoltori che adottano metodi di lotta a basso impatto o biologici devono procedere alla raccolta in tutti gli areali provinciali. Comunicato BIO n.4 disponibile al link <https://tinyurl.com/4zaxa2m5>



Nuovo canale Whatsapp CAAR REGIONE LIGURIA
 Tutti i bollettini informativi del Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale (Olive, Olive BIO, Vite, Agrometeo), le comunicazioni e i consigli saranno disponibili sempre aggiornati anche sul **nuovo canale Whatsapp CAAR Regione Liguria**, che prossimamente sostituirà la consueta modalità di invio tramite instant messaging. E' possibile iscriversi gratuitamente tramite QR Code o cliccando sul seguente link: <https://tinyurl.com/WhatsappCAAR>

