

BOLLETTINO OLIVO LA SPEZIA – COMUNICATO N. 24 del 24 OTTOBRE 2024

La raccolta delle olive prosegue in funzione delle condizioni meteorologiche. Dal punto di vista fenologico, nelle aree litoranee la varietà *Razzola/Frantoio* è prossima a raggiungere la maturazione di raccolta, nelle aree di primo entroterra e interne la maturazione è invece generalmente più arretrata.

Si segnalano cascole di olive verdi non danneggiate dalla mosca, causate probabilmente da attacchi fungini, viste le condizioni particolarmente favorevoli. **Anche di tale aspetto è necessario tenere conto nella programmazione della raccolta.**

In tutti gli areali provinciali nelle ultime settimane l'attività della mosca è risultata elevata e pertanto è stato consigliato di procedere alla raccolta delle olive o in alternativa di eseguire trattamenti con prodotti ad azione larvicida.

Dai campioni prelevati questa settimana in oliveti non trattati o al termine dell'intervallo di sicurezza emerge inoltre un **ulteriore aumento dei valori di infestazione**. Ciò considerato non si ritiene più utile proseguire con il monitoraggio dell'insetto e dell'andamento delle infestazioni perché, laddove non sia ancora iniziata, **è necessario procedere rapidamente alla raccolta delle olive, rispettando sempre l'intervallo di sicurezza di eventuali prodotti fitosanitari impiegati e adottando le buone pratiche di raccolta** descritte nel box sotto riportato.

ASPETTI FITOSANITARI IN RACCOLTA E POST RACCOLTA




Le attuali condizioni sono particolarmente favorevoli allo sviluppo di patologie fungine e batteriche. L'impiego di agevolatori meccanici può favorire la diffusione della rogna, poiché causano microlesioni su rami e rametti che costituiscono la via di ingresso del batterio.

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 si consiglia di intervenire tempestivamente sulle piante con prodotti rameici per disinfettare le lesioni e limitarne la diffusione.**

Tale intervento è consigliato anche per la difesa dalle principali patologie fungine, sia a carico dell'apparato fogliare che dei frutti, ma in caso di elevata incidenza è necessario agire nel periodo primaverile impiegando prodotti specifici, secondo quanto riportato nei comunicati. Maggiori informazioni nelle schede tecniche dedicate: <http://bit.ly/RL-olivo-patologie> e <http://bit.ly/RL-occhiopavone>

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		0 - 100 m Inf. Attiva (%)	100 - 200 m Inf. Attiva (%)	200 - 350 m Inf. Attiva (%)
 FASCIA 1 COSTA	LEVANTE	TRATTATO 10/10 o in raccolta		
	PONENTE	IN RACCOLTA		—
 FASCIA 2 PRIMO ENTROTERRA	LEVANTE	TRATTATO 10/10 o in raccolta		IN RACCOLTA
	PONENTE	IN RACCOLTA	TRATTATO 10/10 o in raccolta	
 FASCIA 3 ENTROTERRA	LEVANTE	PROCEDERE ALLA RACCOLTA	TRATTATO 17/10 o in raccolta	
	PONENTE	TRATTATO 17/10 o in raccolta		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-sp>

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 bicarbonato di sodio) 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/58ykb6d6>

Nuovo canale Whatsapp CAAR REGIONE LIGURIA



Tutti i bollettini informativi del Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale (Olivo, Olivo BIO, Vite, Agro-meteo), 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>

