

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

La raccolta procede a rilento, a causa delle frequenti avverse condizioni meteo. Nelle aree litoranee un numero sempre maggiore di olive sta assumendo il colore tipico della varietà (invaitura).



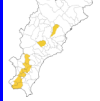
L'analisi dei campioni prelevati questa settimana evidenzia un **aumento dei valori delle infestazioni attive, che hanno raggiunto valori talvolta molto elevati**, anche negli areali in uscita dal trattamento consigliato il 28 settembre. Negli areali evidenziati in arancione in tabella, considerata la maturazione e i valori di inolizione già raggiunti nelle scorse settimane, **si consiglia pertanto di procedere 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.

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/yrtll6TtpHg>. 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 olive locali lavorate in settimana hanno reso al frantoio mediamente il 12% (min 10%, max 15%), con i valori più elevati ottenuti dalle partite provenienti dalle aree litoranee. Sono molti i fattori che possono influenzare le rese al frantoio, (es. varietà e carica produttiva), ma in questa stagione il fattore determinante è l'idratazione delle olive. **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	TRATTATO 3/10 o in raccolta	—
	PONENTE		PROCEDERE ALLA RACCOLTA		—
 FASCIA 2 – PRIMO ENTROTERRA	LEVANTE		TRATTATO 3/10 o in raccolta	TRATTATO 10/10 o in raccolta	TRATTATO 10/10 o in raccolta
	PONENTE		TRATTATO 3/10 o in raccolta	TRATTATO 10/10 o in raccolta	PROCEDERE ALLA RACCOLTA
 FASCIA 3 ENTROTERRA	INTERA FASCIA		TRATTATO 10/10 o in raccolta		

La guida alla lettura dei bollettini e alla consultazione della tabella è disponibile al link: <https://bit.ly/guida-sv>

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/3akfzsj>



Nuovo canale Whatsapp CAAR REGIONE LIGURIA

Tutti i bollettini informativi del Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale (Olio, Olivo 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>

