



Cofinanziato  
dall'Unione europea



Piano Strategico della PAC 2023/2027—Complemento regionale per lo Sviluppo Rurale della Liguria  
Intervento SRH06—“servizi di back office per l'AKIS”



REGIONE LIGURIA

## BOLLETTINO OLIVO LA SPEZIA—COMUNICATO N. 23 del 16 OTTOBRE 2025



La produzione di olive è molto scarsa, sia per l'annata di scarica, sia per la cascola e i danni causati dalla mosca olearia.

La raccolta si sta dunque svolgendo solo in quegli oliveti dove la difesa è stata eseguita correttamente e tempestivamente.

Nonostante l'elevato numero di ovideposizioni che hanno subito, le olive, negli oliveti così gestiti, mostrano ancora uno stato fitosanitario soddisfacente, ma per preservarlo e ottenere un olio extravergine di qualità è necessario **procedere alla raccolta in tutti gli areali provinciali, senza attendere ulteriormente.**

Oltre ai danni che le infestazioni in corso stanno determinando, bisogna infatti considerare che l'eventuale **peggioramento delle condizioni meteo potrebbe causare ulteriori cascole e accelerare i processi di degradazione in atto.**

Si ricorda di **rispettare sempre gli intervalli di sicurezza (tempo di carenza)** di eventuali prodotti fitosanitari impiegati, di seguire le buone pratiche di raccolta descritte nel box dedicato e di **concordare la frangitura** con il frantoio di fiducia.

### ASPETTI FITOSANITARI

**Cecidomia dell'olivo:** si sta concludendo la generazione autunnale, in cui un certo numero delle forme larvali presenti all'interno delle galle completa il proprio ciclo biologico, originando adulti che infestano la nuova vegetazione in via di emissione. Dalle analisi effettuate le forme interessate risultano inferiori al 30%.

Tale generazione è stata piuttosto lunga e attualmente è possibile osservare sia le nuove galle neoformate sulle prime foglie emesse in autunno, sia le ultime uova deposte sui germogli di recente emissione.

In **questo periodo non sono consigliati trattamenti specifici contro Cecidomia**, ma si ricorda che eventuali interventi con prodotti ad azione larvicida, in particolare *flupyradifurone (Sivanto Prime)*, effettuati recentemente per il contenimento delle infestazioni di mosca olearia, possono avere un effetto anche nei confronti di Cecidomia, avendo mostrato buona attività sia ovida che larvicida anche verso questo insetto.

**Rogna dell'olivo:** l'impiego di scuotitori meccanici per la raccolta delle olive causa lesioni attraverso le quali, in condizioni di temperatura e umidità ideali, può diffondersi tale batteriosi. È necessario contrastarne la diffusione, operando in giornate asciutte, disinfettando le parti terminali degli scuotitori passando da una pianta all'altra (es. sali quaternari di ammonio) e, laddove il numero di piante colpite sia limitato, raccogliendo queste per ultime.

Subito dopo la raccolta è opportuno intervenire **con prodotti rameici**, utili anche per contrastare lo sviluppo delle principali patologie fungine quali, ad esempio, **Pocchio di pavone.**

Nel caso di **oliveti molto colpiti da rogna**, situazione assai frequente negli areali maggiormente colpiti dalla Cecidomia, è possibile abbinare al trattamento rameico anche concimi fogliari a base di rame e zinco (es. Dentamet); in tal caso, le dosi di impiego di entrambi i prodotti vanno dimezzate.

**Considerato che in molti oliveti la raccolta delle olive non sarà effettuata per mancanza di prodotto**, si sottolinea che gli interventi sopra descritti sono comunque opportuni e necessari in caso di elevata incidenza del patogeno.

Maggiori informazioni nelle schede tecniche dedicate: <http://bit.ly/RL-olivo-patologie> e <http://bit.ly/RL-occhiopavone>

### RESE AL FRANTOIO

Sono terminate le prove di inolizione presso il **Laboratorio Regionale di Sarzana**, ma al momento, complice la scarsa produzione di olive, non disponiamo di dati circa le rese al frantoio comunicate dagli olivicoltori. Al fine di monitorare l'andamento della maturazione, si invitano quindi i produttori a registrare le rese effettive ottenute al frantoio nelle varie frangiture al link <https://tinyurl.com/Registrazioneresese25>

Sono tuttavia disponibili dati relativi alle frangiture ottenute dalle olive raccolte negli appezzamenti che costituiscono la rete di monitoraggio provinciale e quelli comunicati dai frantoiani. Per quanto riguarda le rese ottenute da olive in buono stato fitosanitario raccolte in aree litoranee e di prima collina, queste si attestano mediamente intorno al 14-15%.

### 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.

