GENOVA – bollettino n.23 del 15/10/2026

Bollettino Olivo

Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale (CAAR)

SITUAZIONE ATTUALE



Le drupe hanno raggiunto la fase fenologica idonea alla raccolta in tutti gli areali provinciali a eccezione delle quote più elevate delle aree più interne, dove prosegue il processo di invaiatura, con il progressivo viraggio del colore delle olive verso quello tipico della varietà.

Le ultime precipitazioni hanno favorito l'idratazione delle drupe, ma in alcuni casi hanno causato anche cascola, soprattutto di olive il cui stato fitosanitario risulta compromesso dagli attacchi della mosca.

Dal punto di vista delle infestazioni da mosca, queste sono in ulteriore aumento e pertanto **si ribadisce il consiglio di procedere alla raccolta delle olive in tutti gli areali provinciali.**

È possibile attendere ulteriormente solo negli oliveti trattati nelle tempistiche e con le modalità indicate, con olive in ottimo stato fitosanitario.

REGIONE LIGURIA—Settore Servizi alle imprese agricole e florovivaismo—LABO-CAAR
Loc. Pallodola, 19038 Sarzana (SP) - tel. 0187.278756
e-mail caarservizi@regione.liguria.it – Web www.agriligurianet.it - sia.regione.liguria.it
www.facebook.com/agriligurianet Telegram: CAARserviziBot

GENOVA – bollettino n.23 del 15/10/2026

Bollettino Olivo
Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale (CAAR)

SITUAZIONE MOSCA

In tutti gli areali provinciali è stato consigliato di procedere alla raccolta delle olive, oppure, in alternativa, sono stati consigliati trattamenti con prodotti ad azione larvicida.

Le analisi effettuate questa settimana evidenziano un **ulteriore incremento dell'attività della mosca** e in diversi campioni le infestazioni attive hanno raggiunto valori molto elevati.

Campioni prelevati in oliveti in cui non sono stati effettuati i trattamenti nelle tempistiche e con le modalità consigliate mostrano valori di **infestazione dannosa molto elevati** e non più compatibili con la produzione di olio di qualità.

Si raccomanda di procedere alla raccolta delle olive senza attendere ulteriormente, al fine di limitare il peggioramento dello stato fitosanitario delle olive causato dalle infestazioni in corso.

Laddove sono stati eseguiti interventi, si consiglia di pianificare la raccolta al termine dell'intervallo di sicurezza dei prodotti impiegati, che ricordiamo essere:

- **flupyradifurone** (es. Sivanto Prime, 14 giorni);
- **acetamiprid:** per olive da olio: Kestrel i.s. 7 giorni o Epik SL i.s. 21 giorni; per olive da mensa: Kestrel o Epik SL i.s. 28 giorni).

È possibile attendere ulteriormente per la raccolta solo negli oliveti delle quote più elevate dell'entroterra e solo nel caso in cui siano stati eseguiti i trattamenti nelle tempistiche e con le modalità indicate, previa verifica del buono stato fitosanitario delle olive.

REGIONE LIGURIA—Settore Servizi alle imprese agricole e florovivaismo—LABO-CAAR
Loc. Pallodola, 19038 Sarzana (SP) - tel. 0187.278756
e-mail caarservizi@regione.liguria.it – Web www.agriligurianet.it - sia.regione.liguria.it
www.facebook.com/agriligurianet Telegram: CAARserviziBot

GENOVA – bollettino n.23 del 15/10/2026

Bollettino Olivo
Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale (CAAR)

BUONE PRATICHE DI RACCOLTA DELLE OLIVE E CONSERVAZIONE DELL'OLIO

È importante **raccogliere le olive direttamente dalla pianta** e scartare quelle 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.

Nella pianificazione della raccolta è opportuno tenere conto di diversi aspetti:

- andamento delle infestazioni e stato fitosanitario delle olive: per ottenere un **olio di qualità** è necessario frangere **olive in buono stato fitosanitario**;
- andamento della maturazione delle olive e del contenuto in olio: la maturazione delle olive influisce sulle **caratteristiche organolettiche dell'olio** prodotto; il contenuto in olio è indicativo della **resa potenziale al frantoio;**
- previsioni meteo (consultabili al link **https://tinyurl.com/previsioniARPAL**): eventuali fasi di maltempo possono **interferire con le operazioni di raccolta**, prolungandone i tempi con eventuali conseguenze sullo stato fitosanitario del prodotto; l'idratazione delle olive a seguito di eventuali piogge può determinare l'abbassamento delle **rese percentuali** ed infine, eventuali eventi di forte intensità, purtroppo sempre più frequenti, potrebbero causare **cascola di prodotto**.

REGIONE LIGURIA—Settore Servizi alle imprese agricole e florovivaismo—LABO-CAAR
Loc. Pallodola, 19038 Sarzana (SP) - tel. 0187.278756
e-mail caarservizi@regione.liguria.it – Web www.agriligurianet.it - sia.regione.liguria.it
www.facebook.com/agriligurianet Telegram: CAARserviziBot

GENOVA – bollettino n.23 del 15/10/2026

Bollettino Olivo
Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale (CAAR)

ASPETTI FITOSANITARI IN RACCOLTA E POST RACCOLTA

L'impiego di scuotitori meccanici per la raccolta delle olive causa lesioni attraverso le quali possono diffondersi patologie batteriche, come la **rogna dell'olivo,** responsabile di gravi danni alle produzioni in molti areali provinciali. 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, **l'occhio di pavone.**

Nel caso di **oliveti particolarmente colpiti da rogna,** è possibile abbinare al trattamento rameico anche concimi fogliari a base di rame e zinco (es. Dentamet); in tal caso, è consigliabile dimezzare le dosi di impiego di entrambi i prodotti. Maggiori informazioni nelle schede tecniche dedicate: **http://bit.ly/RL-olivo-patologie** e **http://bit.ly/RL-occhiopavone**

RESE AL FRANTOIO

Le scorsa settimana è stata caratterizzata da **precipitazioni abbondanti** in tutti gli areali regionali, che hanno determinato una progressiva **reidratazione delle olive**, tanto più marcata negli areali dove lo stress idrico era più grave. Le rese al frantoio ottenute nei giorni successivi possono pertanto risultare più basse, ed effettivamente così risulta dai dati registrati dagli olivicoltori attraverso il questionario, che evidenziano una riduzione delle rese medie di circa 4 punti percentuali, rispetto al periodo precedente alle ultime precipitazioni. Per quanto riguarda gli areali provinciali, i dati relativi a lavorazioni successive alle piogge sono pochi e compresi tra 11% e 19%.

Al fine di disporre di dati sempre aggiornati, si invitano i produttori a registrare le rese effettive ottenute al frantoio nelle varie frangiture attraverso il **questionario disponibile** al link **https://tinyurl.com/Registrazionerese26**.

Tutti i dati comunicati a livello regionale, utili per pianificare al meglio le operazioni di raccolta e aggiornati periodicamente, sono disponibili al seguente link: **https://tinyurl.com/Rese2026**

REGIONE LIGURIA—Settore Servizi alle imprese agricole e florovivaismo—LABO-CAAR
Loc. Pallodola, 19038 Sarzana (SP) - tel. 0187.278756
e-mail caarservizi@regione.liguria.it – Web www.agriligurianet.it - sia.regione.liguria.it
www.facebook.com/agriligurianet Telegram: CAARserviziBot