SAVONA – bollettino n.22 del 08/10/2026

Bollettino Olivo

Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale (CAAR)

SITUAZIONE ATTUALE

Prosegue la **maturazione delle olive**: l'invaiatura è incrementata sensibilmente e nelle aree litoranee e di primo entroterra ha raggiunto o sta raggiungendo i livelli idonei alla raccolta.

Particolarmente marcato il progresso della cv. *Colombaia*.

Lo stato fitosanitario delle olive permane complessivamente molto buono e le recenti precipitazioni consentono di mitigare i sintomi di stress idrico e la disidratazione dei frutti, molto evidenti prima delle piogge.

Considerate le rese stimate, quelle reali comunicate dagli olivicoltori e dai frantoiani, laddove siano presenti infestazioni e non siano stati eseguiti gli interventi nelle tempistiche indicate, **si consiglia di procedere alla raccolta 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

SAVONA – bollettino n.22 del 08/10/2026

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

SAVONA – bollettino n.22 del 08/10/2026

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

Grazie alle informazioni comunicate dai frantoiani e grazie agli olivicoltori che hanno compilato il questionario, questa settimana sono **disponibili anche i primi dati relativi alle rese ottenute nelle prime frangiture** effettuate in provincia. Le rese al frantoio registrate in provincia risultano generalmente superiori rispetto a quelle stimate a partire dai dati di inolizione, risultando comprese tra 13% e 24,3%, con i dati più bassi relativi alla cv *Leccino* e i più alti relativi alla cv *Taggiasca.*

La differenza tra rese ipotetiche stimate a partire dai dati di inolizione e quelle reali registrate può essere attribuita, oltre che all'approccio cautelativo adottato per la stima, anche al marcato stato di disidratazione delle olive.

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

SAVONA – bollettino n.22 del 08/10/2026

Bollettino Olivo
Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale (CAAR)

ANDAMENTO DEL CONTENUTO IN OLIO

Comune oliveto	Varietà	Quota	Sostanza grassa su fresco %	Sostanza grassa su secco %	Resa al frantoio prevista %
Albenga	Taggiasca	10	19.25	36.44	**12.71**
Andora	Taggiasca/Olivotto	80	26.42	41.8	**17.44**
Andora	Taggiasca	200	23.6	39.56	**15.58**
Boissano	taggiasca	140	22.02	37.53	**14.53**
Casanova Lerrone	Taggiasca	190	21.92	38.77	**14.47**
Finale Ligure	Taggiasca	170	23.68	41.26	**15.63**
Garlenda	Taggiasca	110	21.91	39.19	**14.46**
Pietra Ligure	Taggiasca	105	23.44	40.08	**15.47**
Spotorno	Taggiasca	50	25.06	43.44	**16.54**
Stellanello	Taggiasca	260	21.39	38.12	**14.12**
Toirano	Taggiasca	50	20.99	37.44	**13.85**
Toirano	Taggiasca	170	23.06	35.96	**15.22**
Tovo San Giacomo	Taggiasca	210	25.49	44.25	**16.82**
	MEDIA		**22.94**	**39.53**	**15.14**

Dati del 05/10/2026. I dati relativi all'intero territorio regionale sono disponibili al link: https://tinyurl.com/inolizione2026

Per l'ultima settimana vengono proposte le **determinazioni del contenuto in olio,** condotte presso il **Laboratorio regionale di Sarzana** allo scopo di fornire indicazioni sullo stato di maturazione delle olive e utili per pianificare le raccolte. **Il contenuto medio in olio espresso sul peso fresco è risultato superiore rispetto a quello rilevato la scorsa settimana** di circa 3 punti percentuali (media 22,94%, min 19,2%, max 26,4% e possibili rese al frantoio comprese tra 12,7% e 17,4%). Tale aumento, oltre che dal progresso nell'accumulo in olio, può sicuramente essere imputato anche all'aumento dello stato di disidratazione delle olive. I valori su fresco si risultano mediamente superiori anche a quelli della stessa settimana del 2025 di oltre 2 punti percentuali. **Il contenuto medio in olio espresso sul peso secco,** (valore non influenzato dall'idratazione delle olive e utile per valutare il progresso del processo di inolizione) **è risultato essere 39,5%, ancora in aumento di circa 3 punti rispetto alla settimana scorsa e** superiore a quello della stessa settimana del 2025 di quasi 2 punti percentuali.

E' opportuno ricordare che la maturazione delle olive e l'accumulo in olio dipendono da molti fattori (es. idratazione delle olive, varietà, microclima, tecnica di coltivazione, carica produttiva) per cui la variabilità tra un oliveto e l'altro può essere molto elevata, e che **la resa non è un parametro di qualità dell'olio**.

RESE AL FRANTOIO

Al fine di monitorare l'andamento della maturazione, si invitano i produttori a registrare le rese effettive ottenute al frantoio nelle varie frangiture al link https://tinyurl.com/Registrazionerese26

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

SAVONA – bollettino n.22 del 08/10/2026

Bollettino Olivo
Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale (CAAR)

SITUAZIONE MOSCA

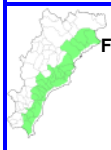
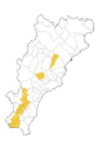
Nonostante le ovideposizioni siano in aumento in tutti gli areali provinciali, **le infestazioni attive risultano ancora generalmente contenute.**

L'unica eccezione è relativa alla fascia 3 ponente, dove, fino ai 200 metri di quota, la percentuale delle infestazioni attive supera **la soglia di intervento** prevista dal Disciplinare di Produzione integrata della Regione Liguria (5-7%).

Negli areali evidenziati in rosso in tabella è pertanto **necessario intervenire tempestivamente con prodotti ad azione larvicida,** oppure, in alternativa, pianificare la raccolta entro un paio di settimane e comunque sempre in funzione dello stato fitosanitario delle olive.

Anche negli areali dove era stato consigliato di trattare la scorsa settimana le infestazioni sono in ulteriore aumento e pertanto, qualora non siano stati eseguiti gli interventi con la tempistica indicata, si consiglia di procedere alla raccolta delle olive.

Nei restanti areali le infestazioni attive sono molto contenute e le infestazioni dannose praticamente assenti ed è pertanto possibile attendere ulteriormente per iniziare la raccolta.

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 01/10 o prossimo alla raccolta	NON TRATTARE (2%)	—
	PONENTE	NON TRATTARE (0%)	NON TRATTARE (2%)	—
 FASCIA 2 – PRIMO ENTROTERRA	LEVANTE	NON TRATTARE (2%)	NON TRATTARE (0%)	NON TRATTARE (0%)
	PONENTE	TRATTATO 01/10 o prossimo alla raccolta	NON TRATTARE (2%)	NON TRATTARE (4%)
 FASCIA 3 ENTROTERRA	INTERA FASCIA	TRATTARE o prepararsi alla raccolta (>15%)		NON TRATTARE (0%)

Modalità di lettura dei dati disponibili nel comunicato n.7: https://sia.regione.liguria.it/index.php/ultimi-bollettini/

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

SAVONA – bollettino n.22 del 08/10/2026

Bollettino Olivo
Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale (CAAR)

DIFESA DALLA MOSCA OLEARIA

PRODUZIONE INTEGRATA

Prodotti ad azione larvicida

È possibile utilizzare **flupyradifurone** (Sivanto Prime, max 1 intervento/anno indipendentemente dall'avversità, intervallo di sicurezza 14 giorni) oppure **acetamiprid** (per olive da olio: Kestrel i.s. 7 giorni o Epik SL i.s. 21 giorni; max 2 interventi/anno indipendentemente dall'avversità; per olive da mensa: Kestrel o Epik SL i.s. 28 giorni; max 1 intervento/anno indipendentemente dall'avversità).

Per avere meno vincoli in fase di raccolta, si consiglia di prevedere l'impiego dei prodotti con intervallo di sicurezza più breve negli ultimi interventi, in relazione anche a possibili difficoltà organizzative dovute ad esempio a condizioni meteo avverse.

Relativamente all'impiego di tali prodotti, si ricorda che:

* devono essere **impiegati sulle forme larvali giovani** e quindi tempestivamente non **appena rilevato l'avvio delle infestazioni**
* è necessario **acidificare la soluzione** (pH 5,5)
* si consiglia di impiegare la dose massima consentita da etichetta
* prima della raccolta è necessario **rispettare l'intervallo di sicurezza riportato nell'etichetta del prodotto impiegato** e scartare il prodotto eventualmente caduto nelle reti prima che sia trascorso.

AGRICOLTURA BIOLOGICA

Raccolta anticipata delle olive

Si consiglia di procedere alla raccolta delle olive all'apertura dei frantoi, al fine di salvaguardare lo stato fitosanitario delle olive e la qualità dell'olio prodotto, possibilmente verificando la situazione specifica del proprio oliveto.

Maggiori informazioni sulla difesa nelle schede tecniche dedicata **https://bit.ly/RLmoscaolivo**

Maggiori informazioni sulla difesa dalla mosca in BIO **https://bit.ly/RLolivobio**

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