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

Bollettino Olivo

Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale (CAAR)

SITUAZIONE ATTUALE



Dal punto di vista fenologico, le olive delle aree litoranee e di primo entroterra hanno raggiunto la maturazione di raccolta (prevalenza di olive che hanno raggiunto la colorazione tipica della varietà), mentre nelle aree di entroterra prosegue la fase di invaiatura.

Le ultime precipitazioni hanno favorito l'idratazione delle drupe dopo un lungo periodo di stress idrico, determinando tuttavia condizioni maggiormente favorevoli all'attività di ovideposizione della mosca.

Le infestazioni da mosca risultano infatti in aumento in tutti gli areali provinciali e pertanto è necessario **pianificare la raccolta in funzione dello stato fitosanitario delle olive e dell'andamento delle infestazioni.**

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.23 del 15/10/2026

Bollettino Olivo
Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale (CAAR)

SITUAZIONE MOSCA

Fino alla scorsa settimana, l'attività di ovideposizione della mosca è risultata fortemente limitata dalle condizioni di stress idrico e dallo stato di disidratazione delle olive.

Nella maggior parte degli oliveti monitorati è iniziata la raccolta delle olive e pertanto non disponiamo dei dati puntuali solitamente riportati in tabella, ma dai campioni analizzati le **infestazioni sono risultate ovunque in aumento**.

Le infestazioni attive superano nella maggior parte dei campioni la soglia di intervento prevista dal Disciplinare di Produzione integrata della Regione Liguria (5-7%) e risultano costituite in prevalenza da uova e in minor misura da larve di prima età. Si consiglia pertanto:

- negli areali in cui erano stati consigliati trattamenti nelle scorse settimane, **procedere alla raccolta al termine dell'intervallo di sicurezza dei prodotti impiegati**. Qualora tali interventi non siano stati eseguiti, procedere tempestivamente alla raccolta.
- negli areali in cui l'attività della mosca era risultata assente fino alla settimana scorsa, **pianificare la raccolta delle olive entro circa 15 giorni** , oppure, in alternativa, intervenire tempestivamente con prodotti ad azione larvicida. In entrambi i casi verificare la situazione specifica del proprio oliveto in realzione alle infestazioni e allo stato fitosanitario delle olive.

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).

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.

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.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**.

SAVONA – 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 7% e 16%.

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**