

BOLLETTINO OLIVO GENOVA – COMUNICATO N.20 del 1 OTTOBRE 2020



Prosegue la maturazione dei frutti e sempre più frequentemente è possibile osservare oliveti in cui le olive stanno assumendo il colore tipico della varietà.

Tutta la provincia è coperta dai trattamenti indicati in precedenza, ad eccezione della fascia 3 Ponente 200-350m; i campioni prelevati questa settimana in tali zone mostrano una infestazione attiva bassa, per cui è possibile attendere i prossimi comunicati.

Si ricorda che è imminente l'apertura dei frantoi, quindi è **possibile pianificare una raccolta precoce** in funzione del tempo di carenza riportato in etichetta dell'ultimo prodotto fitosanitario impiegato e tenendo conto delle possibili rese riportate nel box sottostante.

Nell'occasione si segnala che, sulla base delle attuali previsioni meteo a disposizione del CAAR, oltre a fenomeni temporaleschi è **previsto anche vento molto forte a partire da domani venerdì 2 ottobre in tutta la provincia.**

Proseguono presso il laboratorio regionale di Sarzana le **determinazioni del contenuto in olio** su olive prelevate nella riviera di Levante e di Ponente, allo scopo di fornire indicazioni sullo stato di maturazione delle olive, utili per pianificare eventuali raccolte anticipate.

Dalle analisi effettuate sui campioni prelevati in provincia della **Spezia**, il **contenuto medio in olio espresso sul peso fresco è incrementato rispetto la settimana precedente ed è risultato essere circa il 15,8% (min 9,3% max 19,9% e possibili rese al frantoio comprese tra il 6,1% e il 13,1%).**

Per quanto riguarda invece i dati relativi al Ponente, le analisi sui campioni prelevati **nell'imperiese** e ad **Albenga** rivelano un contenuto medio in olio sul peso fresco pari a **17,4% (min 9,3% max 22,8% e possibili rese al frantoio tra il 6,1% e il 15%).**

Rispetto alla stessa settimana del 2019 i valori su fresco su campioni prelevati nelle medesime situazioni **risultano leggermente superiori.** E' comunque opportuno ricordare che la maturazione delle olive e l'accumulo in olio dipende da molti fattori (es. varietà, microclima, tecnica di coltivazione, carica produttiva) per cui la variabilità tra un oliveto e l'altro può essere molto elevata.

Al fine di monitorare l'andamento della maturazione invitiamo i produttori a registrare le rese effettive che otterranno al frantoio nelle varie frangiture al link <https://tinyurl.com/RLrese20>

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 17/09	TRATTATO 17/09	TRATTATO 24/09 o PROSSIMO ALLA RACCOLTA
		PONENTE	TRATTATO 17/09	TRATTATO 17/09	
	FASCIA 2 PRIMO ENTROTERRA	LEVANTE	TRATTATO 17/09	TRATTATO 17/09	TRATTATO 17/09
		PONENTE	TRATTATO 24/09 o PROSSIMO ALLA RACCOLTA	TRATTATO 17/09	NON TRATTARE 3%
	FASCIA 3 ENTROTERRA	UNICA	TRATTATO 17/09		TRATTATO 24/09 o PROSSIMO ALLA RACCOLTA

Per la corretta interpretazione del bollettino e della tabella riportante i dati di infestazione consultare la guida: <https://bit.ly/guida-ge>

BUONE PRATICHE DI RACCOLTA E CONSERVAZIONE

È consigliabile 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 (stalla, gasolio e simili). Si consiglia inoltre di prendere accordi con il frantoio prima della raccolta, prenotando la frangitura, in modo da frangere 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



Servizi informativi accessibili tramite Telegram
 Attraverso **CAARserviziBot** è possibile scaricare bollettini, schede tecniche e disciplinari regionali di produzione integrata, ricevere a livello comunale informazioni sulla situazione idrica o previsioni del modello sull'avvio dell'infestazione estiva della mosca dell'olivo.

Per attivarlo scaricare **Telegram** e ricercare **CAARserviziBot**, avviare e seguire il menu. Breve guida: <http://bit.ly/guidacaarservizibot>

Linee guida per il controllo della mosca olearia in olivicoltura biologica o a basso impatto scaricabili al link <https://bit.ly/RLolivobio>. Indicazioni specifiche per la difesa sono contenute nei comunicati (**BOLLETTINO OLIVO BIO – Comunicato n. xx**), emessi a livello provinciale sulla base delle necessità emerse dai rilievi settimanali. Il comunicato **BIO n. 6** di venerdì 25 settembre è disponibile al link: <https://tinyurl.com/yyxb37hy>

L'Università di Pisa chiede la collaborazione degli agricoltori per una ricerca sulla conoscenza dell'agricoltura di precisione. Per partecipare è sufficiente compilare il questionario <https://tinyurl.com/Qagriunipi>

Il prossimo bollettino olivo sarà emesso giovedì 8 ottobre