

BOLLETTINO OLIVO GENOVA – COMUNICATO N.21 del 8 OTTOBRE 2020



Gli eventi temporaleschi dell'ultima settimana, caratterizzati da venti molto forti, hanno causato ingenti cascole di olive in particolare negli oliveti più esposti, che hanno riguardato soprattutto le olive con stato di maturazione più avanzato o compromesse dal punto di vista fitosanitario.

In fascia 2 Ponente 200-350m, l'unica attualmente non coperta da trattamenti, non è stato possibile prelevare campioni poiché le aziende di riferimento hanno raccolto; nei campioni prelevati nelle restanti aree le infestazioni attive sono in aumento, anche in quegli oliveti dove fino ad ora gli attacchi della mosca risultavano contenuti.

Ciò premesso, nelle aree evidenziate in rosso in tabella, **si consiglia di procedere con la raccolta, tenendo conto del tempo di carenza dell'ultimo prodotto impiegato** e delle possibili rese riportate nel box sottostante.

Ancora per questa settimana 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 risultato essere circa il 15,9% (min 13,1% max 19,2% e possibili rese al frantoio comprese tra il 8,7% e il 12,7%)**.

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 **17,2% (min 13,3% max 20,7% e possibili rese al frantoio tra il 8,8% e il 13,6%)**.

In questa settimana sono disponibili anche i primi dati relativi alle prime partite di olive frante. A La Spezia sono state ottenute rese comprese tra il 9% e il 15%; Genova 12,5% - 19%; Savona 13% - 17%; Imperia 8% - 17%.

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	PREPARARSI ALLA RACCOLTA		TRATTATO 24/09 o IN RACCOLTA
	PONENTE	PREPARARSI ALLA RACCOLTA		
 FASCIA 2 PRIMO ENTROTERRA	LEVANTE	PREPARARSI ALLA RACCOLTA		
	PONENTE	TRATTATO 24/09 o IN RACCOLTA	PREPARARSI ALLA RACCOLTA	
 FASCIA 3 ENTROTERRA	UNICA	PREPARARSI ALLA RACCOLTA		TRATTATO 24/09 o IN 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.



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>

METODO BIOLOGICO O A BASSO IMPATTO

Visti i livelli di infestazione attuali e considerato che i frantoi hanno iniziato la loro attività, **si rinnova il consiglio di procedere alla raccolta in tempi rapidi in particolare nelle aree di costa**, e comunque anche in altre zone in funzione dello stato fitosanitario e di maturazione delle olive.
 Il comunicato **BIO n. 6** di venerdì 25 settembre è disponibile al link: <https://tinyurl.com/yvxb37hv>

Il prossimo bollettino olivo sarà emesso giovedì 15 ottobre