

**BOLLETTINO OLIVO GENOVA – COMUNICATO N. 23 del 22 OTTOBRE 2020**

Nel corso delle ultime settimane in tutti gli areali provinciali è stato consigliato di procedere alla raccolta.

Dai campioni di olive analizzati questa settimana emerge che la mosca sta continuando la sua attività di ovideposizione, anche se lo sviluppo delle larve è rallentato sia dalle basse temperature, che dall'olio, che si sta accumulando nelle drupe in quantità sempre maggiore.




**Nei bollettini non verranno più consigliati interventi con prodotti ad azione larvicida** e, considerato che nei campioni sono state rilevate forme larvali di terza età, pupe e fori d'uscita, che concorrono a determinare percentuali di infestazioni dannose talvolta elevate, nonché il deterioramento del prodotto, **si rinnova il consiglio di procedere alla raccolta in tutti gli areali, rispettando sempre l'intervallo di sicurezza dell'ultimo prodotto fitosanitario utilizzato.**

Le ferite causate alla pianta dall'impiego di scuotitori meccanici rappresentano la via di ingresso per i **batteri che causano la rogna**, il cui sviluppo è favorito dalle condizioni di elevata umidità e temperature tipiche del periodo autunnale.

Per contenere tale patologia **si consiglia di intervenire subito dopo la raccolta con prodotti rameici** e di attuare le pratiche agronomiche descritte nella scheda tecnica (disponibile al link <https://bit.ly/olivopatologie20>). Tale intervento contribuisce anche al contenimento di diverse patologie fungine, quali **occhio di pavone e lebbra**.

**CONTENUTO IN OLIO:** anche questa settimana disponiamo di dati aggiornati sulle **rese al frantoio**, grazie agli olivicoltori che hanno già compilato il modulo online (link: <https://tinyurl.com/RLrese20>) e che invitiamo a continuare a utilizzare anche per le prossime frangiture, e grazie ai dati forniti da diversi frantoiani. I dati forniti attraverso il questionario sono disponibili al seguente link: <https://tinyurl.com/tabrese>. Queste le rese medie ottenute a livello provinciale nell'ultima settimana: **Imperia aree interne 9,6-12%; aree litoranee 12,8-14,4%; Savona 12-13%; Genova 14-16%; La Spezia 13-15%**. Si ricorda che la resa al frantoio non è in alcun modo correlabile alla qualità dell'olio, che invece, almeno in parte, può essere verificata tramite **l'analisi chimica**. Il laboratorio regionale di Sarzana può fornire tale servizio. Maggiori info nel box in basso.

**LOTTA GUIDATA MOSCA OLEARIA - Andamento su SCALA PROVINCIALE**

ZONE		0 - 100 m Inf. Attiva (%)	100 - 200 m Inf. Attiva (%)	200 - 350 m Inf. Attiva (%)
 <b>FASCIA 1 COSTA</b>	LEVANTE	<b>IN RACCOLTA</b>		
	PONENTE			
 <b>FASCIA 2 PRIMO ENTROTERRA</b>	LEVANTE	<b>IN RACCOLTA</b>		
	PONENTE			
 <b>FASCIA 3 ENTROTERRA</b>	UNICA	<b>IN RACCOLTA</b>		

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.

**ANALISI CHIMICA DELL'OLIO:** presso il Laboratorio Regionale Analisi Terreni e Produzioni Vegetali di Sarzana è possibile eseguire le analisi chimiche sull'olio. Di seguito alcuni esempi di analisi, con relative tariffe, IVA inclusa:

- **analisi NIR:** è un'analisi veloce ed economica che valuta acidità e numero di perossidi (€ 8,54).
- **analisi standard olio:** pacchetto che comprende acidità, numero di perossidi e spettrofotometria UV (prove accreditate; € 24,40).
- **residui fitofarmaci:** analisi che valuta la presenza nell'olio di residui di fitofarmaci utilizzati nei trattamenti (è possibile concordando preventivamente la richiesta la determinazione di Dimetoato e Fosmet—€ 36,60 ).

Per maggiori dettagli, per conoscere tutte le tipologie di analisi, il tariffario completo e le **convenzioni che consentono riduzioni tariffarie** si invita a contattare il laboratorio (tel 0187-27871– mail: [labsarz@regione.liguria.it](mailto:labsarz@regione.liguria.it)) o scaricare il pieghevole [http://bit.ly/piego\\_olio](http://bit.ly/piego_olio)

**Il prossimo bollettino olivo sarà emesso giovedì 29 ottobre**