

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







Anche questa settimana si continua a rilevare un numero sempre più elevato di frutti in fase di invaiatura. Le condizioni meteorologiche sono risultate favorevoli all'attività della mosca e si rileva una ripresa delle infestazioni in tutta la provincia, in particolare con uova e larve di prima età. Nelle aree evidenziate in rosso in tabella **si consiglia di intervenire con prodotti ad azione larvicida ammessi dal Disciplinare di Produzione Integrata della Regione Liguria** (come modificato da Decreto n. 4218 del 23/07/20 – <https://bit.ly/RLdec4218>), quali **dimetoato (ROGOR® L 40 ST 2020 o DIAMANT PLUS** entrambi con Intervallo di Sicurezza (IS) di 28 gg), **acetamiprid (EpiK SL con IS di 21gg, e Kestrel con IS di 7 gg) o fosmet (es. Spada, Suprafos, Imidan tutti con IS pari a 21 gg) prestando attenzione al numero massimo di interventi ammessi per i diversi principi attivi e al relativo tempo di carenza in relazione alla possibile data di inizio raccolta.**

Considerando che **la prossima settimana apriranno i primi frantoi**, in alternativa al trattamento, in alcune aree evidenziate in rosso in tabella **è possibile pianificare una raccolta precoce** in funzione del tempo di carenza dell'ultimo prodotto impiegato e tenendo conto delle possibili rese. Nell'occasione si segnala che, sulla base delle attuali previsioni meteo a disposizione del CAAR, oltre a fenomeni temporaleschi **è previsto anche vento 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	fascia	quota (m) – infestazione attiva (%) – consiglio di trattamento		
 FASCIA 1 COSTA	INTERA FASCIA	Quota 0-100 m 5% NON TRATTARE	Quota 100-200 m TRATTARE 7% o prepararsi alla raccolta	—
 FASCIA 2 - PRIMO ENTROTERRA	LEVANTE	Quota 0-150 m TRATTARE 9% o prepararsi alla raccolta	Quota 150-250 m TRATTARE 10% o prepararsi alla raccolta	Quota 250-350 m 2% NON TRATTARE
	PONENTE	Quota 0-150 m TRATTARE 9% o prepararsi alla raccolta	Quota 150-250 m TRATTATO 17/09	Quota 0-150 m TRATTARE 9% o prepararsi alla raccolta
 FASCIA 3 ENTROTERRA	LEVANTE	Quota 0-150 m 5% NON TRATTARE	Quota 150-250 m 3% NON TRATTARE	Quota 250-350 m 0% NON TRATTARE
	PONENTE	Quota >250 TRATTARE 9%		
 FASCIA 4 INTERNO	INTERA FASCIA	Fino a 250 m 2%NON TRATTARE	Quota 250-350 m TRATTARE >10%	Quota >350 m 4%NON TRATTARE

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

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

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. 5** di venerdì 4 settembre è disponibile al link: <https://tinyurl.com/y2nvhqev> ed è imminente l'uscita del prossimo comunicato.

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

LABO-CAAR -Loc. Pallodola, 19038 Sarzana (SP) - tel. 0187.27871- fax 0187.278785
 e-mail caarservizi@regione.liguria.it – Web www.agriligurianet.it, <http://sia.regione.liguria.it>