

BOLLETTINO OLIVO IMPERIA – COMUNICATO N. 22 del 15 OTTOBRE 2020





Nella maggior parte delle aree provinciali è stato consigliato nelle ultime settimane di trattare o procedere alla raccolta. La riduzione delle temperature ha contribuito a contenere l'attività della mosca e lo sviluppo larvale; nei campioni prelevati questa settimana tuttavia sono state rilevate infestazioni attive comprese tra il 5 e il 10%, costituite in prevalenza da uova e giovani larve. Le infestazioni dannose risultano invece molto limitate e **lo stato fitosanitario delle olive attualmente risulta eccellente**.

Ciò considerato, nelle aree evidenziate in rosso in tabella, si consiglia di prepararsi alla raccolta **anticipata rispetto alla maturazione ottimale delle olive**, da pianificare in funzione dell'intervallo di sicurezza dell'eventuale ultimo prodotto fitosanitario impiegato e da eseguirsi entro circa 15-20 giorni per evitare che le infestazioni in atto danneggino le olive. Nelle aree di fascia 3 e 4, dove la maturazione delle olive è più arretrata, in alternativa alla raccolta è possibile **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**. Si ricorda che per quanto riguarda il dimetoato il Decreto regionale prevede la soglia di intervento del 10-15%.

CONTENUTO IN OLIO: 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 ottenuti mostrano grande variabilità, determinata sia dallo stato fitosanitario delle olive che dal grado di maturazione. **Queste le rese medie ottenute sino ad oggi: Imperia 15,3% (min 13, max 17,6), Savona 9,4% (min 8, max 12), Genova 14,3% (min 11, max 19), La Spezia 13% (min 8, max 16)**. 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.

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 10% PROCEDERE ALLA RACCOLTA	Quota 100-200 m TRATTATO 1/10 o IN RACCOLTA	—
	LEVANTE	Quota 0-250 m TRATTATO 1/10 o IN RACCOLTA		Quota 250-350 m TRATTATO 8/10 o IN RACCOLTA
	PONENTE	Quota 0-150 m TRATTATO 1/10 o IN RACCOLTA	Quota 150-250 m 7% PREPARARSI ALLA RACCOLTA	Quota 250-350 m TRATTATO 1/10 o IN RACCOLTA
	LEVANTE	Quota 0-250 m TRATTATO 8/10 o IN RACCOLTA		Quota 250-350 m 6% TRATTARE O PREPARARSI ALLA RACCOLTA
	PONENTE	Quota >250 TRATTATO 1/10		
	FASCIA 4 INTERNO INTERA FASCIA	Fino a 250 m 6% TRATTARE O PREPARARSI ALLA RACCOLTA	Quota 250-350 m TRATTATO 1/10	Quota >350 m 8% TRATTARE O PREPARARSI ALLA RACCOLTA

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

ERRATA CORRIGE BOLLETTINO n. 21. Nella tabella del 8/10 in alcune celle era riportata la dicitura “trattato 24/09”, ma la data corretta del trattamento consigliato era 1/10. Inoltre in **fascia 1 quota 0-100** non era stato consigliato in precedenza alcun trattamento, quindi la corretta dicitura doveva essere “**PREPARARSI ALLA RACCOLTA**”. La tabella sopra riportata è aggiornata correttamente.

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

Visti i livelli di infestazione attuali e delle ultime settimane e visto che i frantoi hanno iniziato la loro attività, **si rinnova il consiglio di procedere alla raccolta che dovrà essere eseguita con tempistiche che dipendono soprattutto dallo stato fitosanitario delle olive e secondariamente in funzione della maturazione delle olive**.

Il comunicato BIO n. 6 di venerdì 2 ottobre è disponibile al link: <https://tinyurl.com/y64vfndc>

Il prossimo bollettino olivo sarà emesso giovedì 22 ottobre