

BOLLETTINO OLIVO LA SPEZIA – COMUNICATO N. 20 del 01 OTTOBRE 2020



A seguito delle recenti piogge le olive sono aumentate visibilmente per dimensioni, in particolare in quegli oliveti dove gli effetti della siccità erano più evidenti. Dal punto di vista fenologico, si osserva un ulteriore progresso e in un numero sempre maggiore di oliveti è possibile osservare olive di diverse varietà tra cui frantoio/razzola che iniziano ad assumere una colorazione violacea. Prosegue l'invasiatura anche tra le varietà precoci come il leccino, le cui piante, negli areali più favorevoli, mostrano la maggior parte di olive invaiate.

Le condizioni meteorologiche risultano ideali per l'attività della mosca; tutta la provincia questa settimana risulta coperta da trattamento ma, in aree non trattate in cui sono stati prelevati alcuni campioni, si continua ad osservare un notevole aumento dell'attività di ovideposizione.

Si ricorda quindi che è **possibile pianificare una raccolta precoce** tenendo presente le possibili rese riportate nel box sottostante e considerando inoltre che **nei prossimi giorni è prevista l'apertura dei frantoi**.

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		0 - 100 m Inf. Attiva (%)	100 - 200 m Inf. Attiva (%)	200 - 350 m Inf. Attiva (%)
 FASCIA 1 COSTA	LEVANTE	TRATTATO 10/09	TRATTATO 10/09	TRATTATO 10/09
	PONENTE	TRATTATO 24/09 o PROSSIMO ALLA RACCOLTA		
 FASCIA 2 PRIMO ENTROTERRA	LEVANTE	TRATTATO 24/09 o PROSSIMO ALLA RACCOLTA		
	PONENTE	TRATTATO 24/09 o PROSSIMO ALLA RACCOLTA		
 FASCIA 3 ENTROTERRA	LEVANTE	TRATTATO 10/09	TRATTATO 24/09 o PROSSIMO ALLA RACCOLTA	
	PONENTE	TRATTATO 17/09	TRATTATO 10/09	

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

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

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/y3bbremg>

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