

BOLLETTINO OLIVO LA SPEZIA—COMUNICATO N. 21 del 8 OTTOBRE 2020

Gli eventi temporaleschi dell'ultima settimana, caratterizzati da venti molto forti, hanno causato cascole di olive, anche gravi negli oliveti più esposti, che hanno riguardato in particolare le olive con stato di maturazione più avanzato o compromesse dal punto di vista fitosanitario. L'attività della mosca risulta essere elevata, anche in quegli oliveti dove fino ad ora gli attacchi erano stati contenuti, e nei campioni prelevati negli areali dove era stato consigliato di trattare il 10/9 le infestazioni attive risultano superiori alla soglia di intervento.

In fascia 1 levante, considerato che le olive hanno raggiunto un livello di maturazione sufficiente, si consiglia di procedere con la raccolta, rispettando il tempo di carenza dell'ultimo prodotto impiegato e tendendo conto dello stato fitosanitario delle olive.

Nelle aree evidenziate in rosso di fascia 3, considerata la fenologia più arretrata, è possibile eseguire un ulteriore intervento con prodotti ad azione larvicida ammessi dal Disciplinare di Produzione Integrata della Regione Liguria (sulla base del 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. In alternativa al trattamento è possibile pianificare la raccolta precoce, in funzione dell'intervallo di sicurezza dell'eventuale ultimo prodotto fitosanitario impiegato.

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	>10% PREPARARSI ALLA RACCOLTA		
	PONENTE	TRATTATO 24/09 o IN RACCOLTA		
 FASCIA 2 PRIMO ENTROTERRA	LEVANTE	TRATTATO 24/09 o IN RACCOLTA		
	PONENTE	TRATTATO 24/09 o IN RACCOLTA		
 FASCIA 3 ENTROTERRA	LEVANTE	TRATTARE >10% o prepararsi alla raccolta		TRATTATO 24/09 o IN RACCOLTA
	PONENTE	TRATTATO 17/09		TRATTARE >10% 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-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.



In settimana è scomparso **Renato Oldoini**, dottore agronomo che, tra le molteplici attività svolte, ha ricoperto importanti incarichi in ambito provinciale e regionale di Confagricoltura. Persona apprezzata per competenza ed equilibrio, lo ricordiamo per i molteplici contributi, spesso originali e innovativi, forniti per il miglioramento del comparto agricolo. Alla famiglia esprimiamo le nostre sentite condoglianze.

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/y3bbremg>.

Il prossimo bollettino olivo sarà emesso giovedì 15 ottobre

LABO-CAAR - Loc. Pallodola, 19038 Sarzana (SP) - tel. 0187.27871 - fax 0187.27875
e-mail caarservizi@regione.liguria.it - Web www.agriligurianet.it, <http://sia.regione.liguria.it>



www.facebook.com/agriligurianet



Telegram: CAARserviziBot