

**BOLLETTINO OLIVO LA SPEZIA – COMUNICATO N. 22 del 15 OTTOBRE 2020**

Prosegue la maturazione dei frutti, che risulta particolarmente eterogenea per via di una carica produttiva piuttosto diversificata. Lungo l'intera fascia costiera le olive di varietà *Razzola* e *Frantoio* hanno raggiunto la colorazione tipica varietale di raccolta, in particolare alle quote medio-basse. Ben evidente il progresso nell'entroterra, dove, nei versanti ben esposti, le principali varietà hanno iniziato ad assumere la colorazione violacea anche a quote medio-alte. La raccolta delle olive è iniziata nella maggior parte delle aree provinciali, poiché nel corso delle ultime settimane è stato consigliato di prepararsi o di procedere alla raccolta o, in alternativa, di eseguire un intervento con prodotti ad azione larvicida. In quest'ultimo caso gli oliveti si trovano attualmente sotto copertura e si potrà procedere alla raccolta al termine dell'intervallo di sicurezza riportato nell'etichetta dell'ultimo prodotto impiegato.

Nei campioni prelevati questa settimana i valori percentuali di infestazione attiva risultano in aumento e tali da rendere necessario **in fascia 3 ponente alla quota 0-200m la 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 giorni) **o un 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.**

**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. 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	IN RACCOLTA		
	PONENTE	TRATTATO 24/09 o IN RACCOLTA		
 <b>FASCIA 2 PRIMO ENTROTERRA</b>	LEVANTE	TRATTATO 24/09 o IN RACCOLTA		
	PONENTE	TRATTATO 24/09 o IN RACCOLTA		
 <b>FASCIA 3 ENTROTERRA</b>	LEVANTE	TRATTATO 8/10 o IN RACCOLTA	TRATTATO 24/09 o IN RACCOLTA	
	PONENTE	<b>&gt;10% PREPARARSI ALLA RACCOLTA O TRATTARE</b>	TRATTATO 8/10 o IN 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.

**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 22 ottobre**