

BOLLETTINO OLIVO LA SPEZIA—COMUNICATO N. 25 del 12 NOVEMBRE 2020

SITUAZIONE ATTUALE

La raccolta è ancora in corso nell'entroterra e prosegue anche in quegli oliveti delle aree costiere dove sono stati effettuati trattamenti larvicidi nel mese di ottobre. Lo stato fitosanitario è eccellente: le olive sono turgide e in stato avanzato di maturazione lungo la costa, prossimo all'ottimale in buona parte dell'entroterra, con esclusione delle zone più interne, dove nelle varietà frantoio/razzola prevale ancora la colorazione verde-giallastra.

Le ferite causate alla pianta dall'impiego di scuotitori meccanici rappresentano la via di ingresso per i **batteri che causano la rogna**, il cui sviluppo è favorito dalle condizioni di elevata umidità e temperature tipiche del periodo autunnale. Per contenere tale patologia **si consiglia di intervenire subito dopo la raccolta con prodotti rameici** e di attuare le pratiche agronomiche descritte nella scheda tecnica dedicata disponibile al link <https://bit.ly/olivopatologie20>. Tale intervento contribuisce anche al contenimento di diverse patologie fungine, quali **occhio di pavone** (<http://bit.ly/occhiopavone20>) e **lebbra**.

CONTENUTO IN OLIO E QUALITA'

Nelle ultime settimane la raccolta sta interessando sempre più oliveti delle aree interne; anche per questo motivo i valori relativi alle rese medie dell'ultima settimana risultano piuttosto variabili: **Imperia aree interne 10-12,8%; entroterra 13,6-16%; aree litoranee 14,4-18,4%; Savona 13-17%; Genova 16-17%; La Spezia 12-15%**. I dati sulle rese al frantoio sono disponibili grazie alle informazioni fornite da diversi frantoiani e dagli olivicoltori che hanno compilato il modulo online (link: <https://tinyurl.com/RLrese20>) e che invitiamo a continuare a utilizzare anche per le prossime frangiture. I dati forniti attraverso il questionario sono disponibili al seguente link: <https://tinyurl.com/tabrese>. Si ricorda che la **resa al frantoio non è in alcun modo correlabile alla qualità dell'olio**, che invece può essere verificata, almeno in parte, tramite **l'analisi chimica**. I primi dati relativi alle analisi condotte su oli liguri, provenienti prevalentemente dalle aree di levante, evidenziano una buona qualità: quasi tutti gli oli soddisfano i requisiti della categoria extravergine per i parametri acidità e perossidi, mentre **la media delle acidità è di circa 0,38 e la media del numero di perossidi è di circa 10,8**.

Si ricorda che presso il Laboratorio Regionale Analisi Terreni e Produzioni Vegetali di Sarzana è possibile eseguire le analisi chimiche sull'olio, ad esempio **analisi NIR** (acidità e numero di perossidi, € 8,54 IVA inclusa); **analisi standard olio** (acidità, numero di perossidi e spettrofotometria UV **prove accreditate**, € 24,40 IVA inclusa); **residui fitofarmaci** (es Dimetoato/Ometoato € 36,60 IVA inclusa). Per maggiori dettagli: tel 0187-27871 – mail: labsarz@regione.liguria.it o scaricare il pieghevole http://bit.ly/piego_olio

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.

GESTIONE DEL TERRENO

Concimazione: a raccolta ultimata, ad intervalli di 3-5 anni, è opportuno eseguire **un'analisi del terreno** per poter effettuare una concimazione autunno-vernina più mirata. Gli elementi da distribuire da questo periodo sono quelli poco mobili, cioè **fosforo (P)** e **potassio (K)**. E' consigliabile abbinare a concimi fosfo-potassici concimi in grado di apportare sostanza organica a basso titolo di azoto o impiegare concimi organo-minerali che riducono le perdite per lisciviazione ed hanno una più elevata efficienza nutritiva. Per quanto riguarda l'azoto (N), sono da evitare apporti in forma minerale in questo periodo, soprattutto se derivante da concimi a rapida cessione. Per definire gli apporti, il **disciplinare di produzione integrata regionale** prevede l'utilizzo del metodo del bilancio oppure le schede a dose standard. Mediante le schede a dose standard e considerando una dotazione normale di elementi nutritivi nel terreno, si possono consigliare le seguenti **dosi di unità fertilizzanti per ettaro** per una produzione attesa di circa **30-50 q/ha**:

- **40-50 unità** fertilizzanti di **fosforo** (espresso come P₂O₅);
- **60-80 unità** fino ad un massimo di **100 unità** di **potassio** (espresso come K₂O).

Gli apporti possono essere aumentati nel caso si prevedano maggiori produzioni o nel caso di scarse dotazioni rilevate alle analisi del terreno. Se nell'oliveto si pratica la trinciatura dell'erba e delle ramaglie, questa parziale restituzione al suolo di elementi nutritivi consente un risparmio dell'ordine del 30-40% sia delle unità di fosforo, sia di potassio.

Sistemazioni idrauliche - visto il periodo e la maggior frequenza di eventi piovosi violenti, è opportuno effettuare una periodica manutenzione della rete di regimazione delle acque superficiali per limitare il ruscellamento, l'erosione e gli smottamenti. La regimazione delle acque è particolarmente importante nei terreni in pendenza e in caso di terrazzamenti poiché impedisce l'eccesso di infiltrazione e possibili cedimenti strutturali dei muretti.

Inerbimento - l'inerbimento, naturale o artificiale, oltre ad essere la condizione più comune che caratterizza gli oliveti liguri, è **anche una disposizione obbligatoria** per chi aderisce alla Mis. 10 del PSR (agricoltura integrata) in determinate condizioni di pendenza (media superiore al 10%) e nel periodo autunno invernale in pianura per limitare le perdite di elementi nutritivi.

COMUNICAZIONI

I bandi aperti, relativi a varie misure del PSR, sono consultabili al seguente link: <http://www.agriligurianet.it/it/>

Il prossimo bollettino olivo verrà emesso giovedì 17 dicembre.