

BOLLETTINO OLIVO SAVONA – COMUNICATO N. 20 del 1 OTTOBRE 2020



Nelle aree litoranee si assiste a una rapida progressione della fase di invaiatura, mentre nell'entroterra il fenomeno è ancora limitato. Le condizioni meteorologiche degli ultimi giorni hanno favorito l'attività della mosca e, anche nelle zone in cui era stato consigliato il trattamento il 10/09, le infestazioni attive superano la soglia di intervento. Come riportato in tabella, **nelle aree evidenziate in rosso si consiglia di intervenire 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). **Si ricorda che in alternativa al trattamento è possibile pianificare la raccolta precoce**, in funzione del tempo di carenza riportato in etichetta dell'eventuale ultimo prodotto fitosanitario impiegato e tenendo conto delle possibili rese. Nell'occasione si segnala che, sulla base delle attuali previsioni meteo a disposizione del CAAR, oltre a fenomeni temporaleschi **è previsto anche vento molto 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.



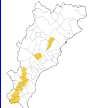
Dalle analisi effettuate sui campioni prelevati in provincia della Spezia, **il contenuto medio in olio espresso sul peso fresco è incrementato rispetto la settimana precedente ed attualmente è circa il 15,8% (min 9,3% max 19,9% e possibili rese al frantoio comprese tra il 6,1% e il 13,1%).**

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 24/09 o PROSSIMO ALLA RACCOLTA	TRATTATO 24/09 o PROSSIMO ALLA RACCOLTA	---
	PONENTE	TRATTARE >10% o prepararsi alla raccolta	TRATTATO 24/09 o PROSSIMO ALLA RACCOLTA	---
 FASCIA 2 - PRIMO ENTROTERRA	LEVANTE	TRATTATO 24/09 o PROSSIMO ALLA RACCOLTA	TRATTATO 24/09 o PROSSIMO ALLA RACCOLTA	
	PONENTE	TRATTATO 24/09 o PROSSIMO ALLA RACCOLTA		TRATTARE >10% o prepararsi alla raccolta
 FASCIA 3 ENTROTERRA	INTERA FASCIA	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-sv>

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

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/y6pqzkn>



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>

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