

## BOLLETTINO OLIVO SAVONA – COMUNICATO N. 21 del 8 OTTOBRE 2020



Gli eventi temporaleschi dell'ultima settimana, caratterizzati da venti molto forti, hanno causato ingenti cascole di olive in particolare negli oliveti più esposti, che hanno riguardato soprattutto le olive con stato di maturazione più avanzato o compromesse dal punto di vista fitosanitario.

Tutte le aree provinciali si trovano attualmente sotto copertura di trattamenti larvicidi o in raccolta, ma le condizioni attuali continuano a essere favorevoli all'attività di ovideposizione della mosca, che infatti risulta in aumento in tutti gli areali regionali dove sono stati prelevati campioni.

**Negli oliveti non coperti da trattamenti larvicidi si consiglia pertanto di procedere tempestivamente con la raccolta**, tenendo conto del tempo di carenza dell'ultimo prodotto impiegato e delle possibili rese.

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	TRATTATO 24/09 o IN RACCOLTA		—
	PONENTE	TRATTATO 1/10 o PROSSIMO ALLA RACCOLTA	TRATTATO 24/09 o IN RACCOLTA	—
 FASCIA 2 – PRIMO ENTROTERRA	LEVANTE	TRATTATO 24/09 o IN RACCOLTA		
	PONENTE	TRATTATO 24/09 o IN RACCOLTA		TRATTATO 1/10 o PROSSIMO ALLA RACCOLTA
 FASCIA 3 ENTROTERRA	INTERA FASCIA	TRATTATO 1/10 o PROSSIMO 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

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/y6pgzzkn>



#### 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>

Il prossimo bollettino olivo sarà emesso giovedì 15 ottobre