

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

Prosegue la maturazione delle olive e i livelli di invaiatura sono prossimi a essere idonei alla raccolta nella maggior parte delle aree di fascia 1 e 2.

In tutte le aree provinciali, nei bollettini precedenti è stato consigliato trattare o procedere alla raccolta. L'attività della mosca risulta in calo e nei campioni analizzati questa settimana sono state rilevate infestazioni attive inferiori al 10%, ma con presenza di forme larvali di terza età, pupe e fori di uscita, che concorrono a determinare percentuali, in alcuni casi anche rilevanti, di infestazione dannosa.




In tale situazione **lo stato fitosanitario delle olive rischia di non essere ottimale e di peggiorare velocemente, compromettendo la qualità dell'olio prodotto** e aumentando il rischio di cascole.

**Ciò considerato si rinnova il consiglio di procedere alla raccolta, che deve essere eseguita in tempi tanto più brevi quanto più le olive risultano compromesse dal punto di vista fitosanitario, rispettando l'intervallo di sicurezza riportato nell'etichetta dell'ultimo prodotto larvicida eventualmente impiegato.**

**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	TRATTATO 24/09 o IN RACCOLTA		—
	PONENTE	TRATTATO 1/10 o IN RACCOLTA	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		TRATTATO 1/10 o IN RACCOLTA
 <b>FASCIA 3 ENTROTERRA</b>	INTERA FASCIA	TRATTATO 1/10 o IN RACCOLTA		

Per la corretta interpretazione del bollettino e della tabella riportante i dati di infestazione consultare la guida: <https://bit.ly/guida-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.

**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**