

BOLLETTINO OLIVO SAVONA – COMUNICATO N. 23 del 22 OTTOBRE 2020

Nel corso delle ultime settimane in tutti gli areali provinciali è stato consigliato di raccogliere o, in alcuni casi, di eseguire un ultimo trattamento e programmare la raccolta non prima del termine dell'intervallo di sicurezza del prodotto impiegato.

Dai campioni di olive analizzati questa settimana emerge che la mosca sta continuando la sua attività di ovideposizione, anche se lo sviluppo delle larve è rallentato sia dalle basse temperature che dall'olio che si sta accumulando nelle drupe in quantità sempre maggiore.




Nei bollettini non verranno più consigliati interventi con prodotti ad azione larvicida e, considerato che in alcuni campioni sono state rilevate forme larvali di terza età, pupe e fori d'uscita, che concorrono a determinare percentuali di infestazioni dannose talvolta elevate, nonché il deterioramento del prodotto, **si rinnova il consiglio di procedere alla raccolta in tutti gli areali, rispettando sempre l'intervallo di sicurezza relativo all'ultimo prodotto fitosanitario utilizzato.**

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 (disponibile al link <https://bit.ly/olivopatologie20>). Tale intervento contribuisce anche al contenimento di diverse patologie fungine, quali **occhio di pavone e lebbra**.

CONTENUTO IN OLIO: anche 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 forniti attraverso il questionario sono disponibili al seguente link: <https://tinyurl.com/tabrese>. Queste le rese medie ottenute a livello provinciale nell'ultima settimana: **Imperia aree interne 9,6-12%; aree litoranee 12,8-14,4%; Savona 12-13%; Genova 14-16%; La Spezia 13-15%**. 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 (%)
 FASCIA 1 COSTA	LEVANTE	IN RACCOLTA		—
	PONENTE	TRATTATO 1/10 o IN RACCOLTA	IN RACCOLTA	—
 FASCIA 2 – PRIMO ENTROTERRA	LEVANTE	IN RACCOLTA		
	PONENTE	IN RACCOLTA		TRATTATO 1/10 o IN RACCOLTA
 FASCIA 3 ENTROTERRA	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) o scaricare il pieghevole http://bit.ly/piego_olio

Il prossimo bollettino olivo sarà emesso giovedì 29 ottobre