

## BOLLETTINO OLIVO GENOVA—COMUNICATO N. 21 del 7 OTTOBRE 2021

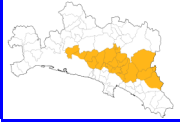


Il livello di invaiatura in area litoranea è prossimo a quello idoneo per procedere alla raccolta; a causa delle condizioni meteorologiche avverse, soprattutto per il forte vento, si evidenziano cascole anche cospicue. Nelle aree in uscita dal trattamento consigliato il 16/9 l'attività di ovideposizione della mosca è aumentata: le infestazioni attive rilevate superano talvolta la soglia di intervento e sono costituite in prevalenza da larve di prima età. In alcuni campioni la presenza di forme larvali di terza età, pupe e fori d'uscita, che concorrono a determinare le infestazioni dannose, è rilevante. Considerato che **alcuni frantoi hanno iniziato l'attività di molitura delle olive**, nelle aree evidenziate in rosso in tabella **si consiglia di procedere alla raccolta, rispettando l'intervallo di sicurezza dell'ultimo prodotto larvicida impiegato e pianificandola anche tenendo conto dello stato fitosanitario delle olive**. Qualora in alternativa alla raccolta si preferisse effettuare un ultimo trattamento larvicida, si ricorda che in questa fase è preferibile impiegare il principio attivo **acetamiprid** (max 2 interventi annui): esempi di prodotti commerciali disponibili sono **Epik SL** (intervallo di sicurezza 21gg) e **Kestrel** (intervallo di sicurezza 7gg). Per maggiori dettagli su biologia e strategie di difesa, si rimanda alla scheda tecnica MOSCA DELL'OLI-

VO accessibile al link <https://bit.ly/RLmoscaolivo>

Proseguono presso il laboratorio regionale di Sarzana le **determinazioni del contenuto in olio** su olive prelevate in provincia della Spezia, allo scopo di fornire indicazioni sullo stato di maturazione delle olive e utili per pianificare eventuali raccolte. **Il contenuto medio in olio espresso sul peso fresco per la varietà Frantoio/Razzola è risultato essere circa 16,9% (min 11% max 21,7% e possibili rese al frantoio comprese tra 7,2% e 14,3%)**. L'aumento rispetto alla scorsa settimana è di oltre un punto percentuale e risulta più evidente nelle aree litoranee; il valore medio su fresco risulta superiore di un punto anche rispetto alla stessa settimana del 2020. Le prime frangiture di olive provenienti dalle aree litoranee hanno restituito rese fino al 16%. È comunque opportuno ricordare che la maturazione delle olive e l'accumulo in olio dipendono 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/rese2021>**

### LOTTA GUIDATA MOSCA OLEARIA - Andamento su SCALA PROVINCIALE

| ZONE                                                                                                               |         | 0 - 100 m<br>Inf. Attiva (%) | 100 - 200 m<br>Inf. Attiva (%) | 200 - 350 m<br>Inf. Attiva (%) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
|  FASCIA 1<br>COSTA               | LEVANTE | >10% PROCEDERE ALLA RACCOLTA |                                |                                |
|                                                                                                                    | PONENTE | >10% PROCEDERE ALLA RACCOLTA | TRATTATO 23/09 o IN RACCOLTA   |                                |
|  FASCIA 2<br>PRIMO<br>ENTROTERRA | LEVANTE | >10% PROCEDERE ALLA RACCOLTA |                                | TRATTATO 23/09 o IN RACCOLTA   |
|                                                                                                                    | PONENTE | TRATTATO 23/09 o IN RACCOLTA |                                | 2% NON TRATTARE                |
|  FASCIA 3<br>ENTROTERRA          | UNICA   | 5% NON TRATTARE              |                                | TRATTATO 23/09 o IN RACCOLTA   |

### 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.

**OLIVICOLTURA BIO:** visti i livelli di infestazione attuali e considerato che i frantoi stanno iniziando la loro attività, **si consiglia di procedere alla raccolta in tempi rapidi, in particolare nelle aree di fascia 1 e 2**, e comunque anche in altre zone in funzione dello stato fitosanitario e di maturazione delle olive. Il comunicato BIO n.5, emesso il 6 ottobre, è disponibile al link: <https://tinyurl.com/4pakmsbv>



#### 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>