

BOLLETTINO OLIVO GENOVA – COMUNICATO N. 22 del 14 OTTOBRE 2021



Il livello di invaiatura è idoneo per procedere alla raccolta in buona parte delle aree di fascia 1 e 2; nel corso delle ultime settimane in tutti gli areali provinciali è stato consigliato di raccogliere o, in particolare nelle aree più interne, di eseguire un ultimo trattamento e programmare la raccolta non prima del termine del tempo di carenza del prodotto impiegato. I campioni prelevati negli oliveti trattati secondo i consigli del 23/9 mostrano che l'attività di ovideposizione della mosca è stata intensa in tutti gli areali provinciali e ha determinato l'aumento delle percentuali di infestazione attiva, che hanno raggiunto in alcuni casi valori molto elevati. Lo sviluppo larvale risulta invece rallentato grazie alla diminuzione delle temperature e dall'accumulo di olio nelle drupe. **In tali aree si consiglia pertanto di procedere alla raccolta al termine dell'intervallo di sicurezza dell'ultimo prodotto impiegato.** Poiché le percentuali di infestazione dannosa rilevate nei campioni sono rilevanti, **la raccolta deve essere tempestiva**, in particolare qualora non siano stati eseguiti i trattamenti consigliati. Nelle aree evidenziate in rosso, in alternativa alla raccolta è possibile effettuare un ultimo intervento larvicida e a tal proposito 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'OLIVO accessibile al link <https://bit.ly/RLmoscaolivo>

Proseguono presso il laboratorio regionale di Sarzana le **determinazioni del contenuto in olio** su olive prelevate in diversi ambiti della 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 17,6% (min 14,5% max 20% e possibili rese al frantoio comprese tra 9,6% e 13,2%).** L'aumento rispetto alla scorsa settimana è di quasi un punto percentuale e risulta più evidente nelle aree litoranee. Le rese ottenute questa settimana da olive provenienti per lo più dalle aree litoranee sono comprese tra 14 % e 18%, in funzione sia dell'areale di provenienza e quindi del grado di maturazione, sia dello stato fitosanitario. È infatti opportuno ricordare che la maturazione delle olive e l'accumulo in olio dipendono da molti fattori (es. varietà, microclima, tecnica di coltivazione, carica produttiva) e che 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 Inf. Attiva (%)	100 - 200 m Inf. Attiva (%)	200 - 350 m Inf. Attiva (%)
 FASCIA 1 COSTA	LEVANTE	IN RACCOLTA		
	PONENTE	IN RACCOLTA		
 FASCIA 2 PRIMO ENTROTERRA	LEVANTE	IN RACCOLTA		
	PONENTE	IN RACCOLTA	>10% PREPARARSI ALLA RACCOLTA	
 FASCIA 3 ENTROTERRA	UNICA	>10% PREPARARSI ALLA RACCOLTA		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>