

BOLLETTINO OLIVO GENOVA—COMUNICATO N. 23 del 21 OTTOBRE 2021



Prosegue la maturazione delle olive e la raccolta è iniziata in buona parte del territorio provinciale. Questa settimana sono stati prelevati campioni in alcuni oliveti non trattati e in altri in cui è terminato il periodo di copertura dell'ultimo trattamento larvicida eseguito: dall'analisi è emerso che l'attività di ovideposizione della mosca continua a essere intensa in tutti gli areali provinciali e di conseguenza le percentuali di infestazione attiva continuano ad essere elevate. Come già osservato la settimana scorsa, lo sviluppo larvale risulta rallentato rispetto a quanto si osserva generalmente nel periodo estivo e pertanto al momento non si evidenzia un aumento delle percentuali di infestazione dannosa, che tuttavia in alcuni dei campioni analizzati si conferma elevata. Poiché olive danneggiate possono deteriorarsi velocemente e compromettere la qualità dell'olio prodotto, **in tali situazioni si consiglia di raccogliere tempestivamente.**

Come riportato negli ultimi comunicati per tutti gli areali provinciali, **si rinnova pertanto il consiglio di procedere alla raccolta, la cui programmazione deve avvenire in funzione dello stato fitosanitario delle olive e degli ultimi trattamenti eseguiti**, nonché delle previsioni meteo, consultabili

al seguente link: <https://tinyurl.com/9xht56nv>. Per maggiori dettagli su biologia e strategie di difesa, si rimanda alla scheda tecnica MOSCA DELL'OLIVO accessibile al link <https://bit.ly/RLmoscaolivo>

Ringraziando i produttori che hanno registrato le prime rese ottenute attraverso il questionario disponibile al link <https://tinyurl.com/rese2021> e rinnovando l'invito a utilizzare tale strumento per ogni nuova frangitura, riportiamo di seguito i dati registrati: <https://tinyurl.com/dati2021>. Con la collaborazione di tecnici e frantoiani che comunicano settimanalmente i dati, disponiamo anche di **informazioni sulle rese medie ottenute questa settimana**, che sono aumentate e mediamente raggiungono il 18%, con i valori più elevati ottenuti da olive provenienti dalle **aree litoranee e di primo entroterra**. Si ricorda tuttavia 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.

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		
 FASCIA 3 ENTROTERRA	UNICA	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.

ETICHETTATURA DELL'OLIO: guida pratica all'etichettatura a cura dell'ICQRF: <https://tinyurl.com/guidaetichettatura>

DOP RIVIERA LIGURE: tutte le informazioni sulla filiera dell'olio DOP, dal disciplinare all'etichettatura, sono disponibili sul sito del consorzio Olio DOP Riviera Ligure: <https://www.oliolrivialigure.it/>

OLIVICOLTURA BIO: considerato che nelle ultime settimane l'attività di ovideposizione della mosca è proseguita intensamente, qualora non sia ancora iniziata la raccolta, come indicato nel **comunicato BIO n.5 del 6 ottobre**, disponibile al link <https://tinyurl.com/4pakmsbv>, si consiglia di procedere tempestivamente anche nelle aree più interne.



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>