

**BOLLETTINO OLIVO GENOVA – COMUNICATO N. 25 del 18 NOVEMBRE 2021****SITUAZIONE ATTUALE**

Complice la generale scarsità di prodotto, la raccolta è ormai prossima al termine in buona parte del territorio provinciale. Le olive hanno raggiunto quasi ovunque un buon livello di maturazione, in particolare per quanto riguarda la varietà *Lavagnina*, mentre la *Pignola* risulta leggermente più arretrata. La situazione climatica dell'ultimo periodo, caratterizzata da piogge abbondanti e prolungate bagnature, con temperature relativamente miti (maggiori info nei **bollettini agrometeo** n.22 <https://tinyurl.com/2puerkjz> e n.23 <https://tinyurl.com/abw42jfi>), è stata favorevole allo sviluppo di patologie fungine, come l'**occhio di pavone**. Le ferite causate alla pianta dall'impiego di scuotitori meccanici rappresentano inoltre la via di ingresso per patogeni come 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 dedicata disponibile al link <http://bit.ly/RL-olivo-patologie>. Tale intervento contribuisce anche al contenimento di diverse patologie fungine, quali **occhio di pavone** (<http://bit.ly/RL-occhiopavone>) e **lebbra**.

**CONTENUTO IN OLIO E QUALITÀ**

I dati sulle rese al frantoio sono disponibili grazie alle informazioni fornite dagli olivicoltori che hanno compilato il modulo online (link: <https://tinyurl.com/rese2021>) ancora attivo. I dati registrati attraverso il questionario esposti in forma anonima sono disponibili al seguente link: <https://tinyurl.com/datirese21>. Si ricorda che la **resa al frantoio non è in alcun modo correlabile alla qualità dell'olio**, che invece può essere verificata tramite l'**analisi organolettica** e tramite l'**analisi chimica**. I primi dati relativi alle analisi chimiche condotte su oli provenienti da diverse aree regionali e in particolare dalle province della Spezia e di Imperia, evidenziano una buona qualità: la maggior parte degli oli analizzati soddisfa i requisiti della categoria extravergine per i parametri acidità e perossidi; **la media delle acidità è di circa 0,38 e la media del numero di perossidi è di circa 12**, con valori minimi e massimi rispettivamente di 0,16-0,79 per le acidità e di 5,3-19 per il numero di perossidi. Si ricorda inoltre che per soddisfare i requisiti previsti per la categoria extravergine, l'olio deve essere conforme anche dal punto di vista **organolettico**, risultando in particolare privo di difetti e con mediana del fruttato superiore a zero. Presso il Laboratorio Regionale Analisi Terreni e Produzioni Vegetali di Sarzana è possibile eseguire le analisi chimiche sull'olio, ad esempio **analisi NIR** (acidità e numero di perossidi, € 8,54 IVA inclusa); **analisi standard olio** (acidità, numero di perossidi e spettrofotometria UV **prove accreditate**, € 24,40 IVA inclusa). Per maggiori dettagli: 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)

**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. **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.

**GESTIONE DEL TERRENO**

**Concimazione:** a raccolta ultimata, ad intervalli di 3-5 anni, è opportuno eseguire un'**analisi del terreno** per poter effettuare una concimazione autunno-vernina più mirata. Gli elementi da distribuire sono quelli poco mobili, cioè **fosforo (P)** e **potassio (K)** o **eventuali correttivi come il Calcio** nel caso l'analisi ne evidenzia la necessità. E' consigliabile abbinare a concimi fosfo-potassici concimi in grado di apportare sostanza organica a basso titolo di azoto o impiegare concimi organo-minerali che riducono le perdite per lisciviazione ed hanno una più elevata efficienza nutritiva. Per quanto riguarda l'azoto (N), sono da evitare apporti in forma minerale in questo periodo, soprattutto se derivante da concimi a rapida cessione. Per definire gli apporti, il **disciplinare di produzione integrata regionale** prevede l'utilizzo del metodo del bilancio oppure le schede a dose standard. Mediante le schede a dose standard e considerando una dotazione normale di elementi nutritivi nel terreno, si possono consigliare le seguenti **dosi di unità fertilizzanti per ettaro** per una produzione attesa di circa **30-50 q/ha**:

- **40-50 unità** fertilizzanti di **fosforo** (espresso come P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>);
- **60-80 unità** fino ad un massimo di **100 unità** di **potassio** (espresso come K<sub>2</sub>O).

Gli apporti possono essere aumentati nel caso si prevedano maggiori produzioni o nel caso di scarse dotazioni rilevate alle analisi del terreno. Se nell'oliveto si pratica la trinciatura dell'erba e delle ramaglie, questa parziale restituzione al suolo di elementi nutritivi consente un risparmio dell'ordine del 30-40% sia delle unità di fosforo, sia di potassio. La scheda tecnica sulla concimazione dell'olivo conforme a quanto previsto dal Disciplinare di Produzione Integrata è disponibile al link <http://bit.ly/RLconc-olivo>.

**Sistemazioni idrauliche** - visto il periodo e la maggior frequenza di eventi piovosi violenti, è opportuno effettuare una periodica manutenzione della rete di regimazione delle acque superficiali per limitare il ruscellamento, l'erosione e gli smottamenti. La regimazione delle acque è particolarmente importante nei terreni in pendenza e in caso di terrazzamenti poiché impedisce l'eccesso di infiltrazione e possibili cedimenti strutturali di muretti e cigliani.

**Inerbimento** - l'inerbimento, naturale o artificiale, oltre ad essere la condizione più comune che caratterizza gli oliveti liguri, **è anche una disposizione obbligatoria** per chi aderisce alla Mis. 10 del PSR (agricoltura integrata) in determinate condizioni di pendenza (media superiore al 10%) e nel periodo autunno invernale in pianura per limitare le perdite di elementi nutritivi.

**COMUNICAZIONI**

**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 sono disponibili al link: <https://www.olorivieraligure.it/>

**I BANDI APERTI, relativi a varie misure del PSR,** sono consultabili al seguente link: <http://www.agriligurianet.it/>

**Il prossimo bollettino olivo verrà emesso giovedì 16 dicembre.**