

BOLLETTINO OLIVO IMPERIA – COMUNICATO N. 21 del 7 OTTOBRE 2021

La fase fenologica di invaiatura è ormai completa nelle aree litoranee e prosegue rapidamente anche nelle altre zone, comprese quelle interne. Nei campioni prelevati nelle aree in uscita dal trattamento consigliato il 16/9 sono state rilevate infestazioni attive elevate, costituite in prevalenza da uova e larve di prima età e in misura minore da larve di seconda 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.

Nelle aree evidenziate in rosso in tabella è pertanto necessario intervenire tempestivamente con prodotti larvicidi ammessi dal Disciplinare, preferendo in questa fase l'impiego del principio attivo acetamiprid, rispettando il limite di max 2 interventi annui con tale principio attivo. Esempi di prodotti commerciali disponibili sono Epik SL (intervallo di sicurezza 21gg) e Kestrel (intervallo di sicurezza 7gg). Considerato che alcuni frantoi hanno iniziato l'attività di molitura, nelle aree di fascia 2 **in alternativa al trattamento è possibile procedere alla raccolta, tenendo conto dello stato fitosanitario delle olive e del grado di maturazione raggiunto**. 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 nella provincia di Imperia e a Albenga, 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 è risultato essere circa 16,6% (min 13% max 22,3% e possibili rese al frantoio comprese tra 8,5% e 14,7%)**. Il dato è simile a quello della scorsa settimana e non si evidenziano differenze tra aree litoranee e interne e rispetto alla stessa settimana del 2020 il valore medio risulta leggermente inferiore. E' 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	fascia	quota (m) – infestazione attiva (%) – consiglio di trattamento		
 FASCIA 1 COSTA	INTERA FASCIA	Quota 0-200 m TRATTATO 30/09 o PROSSIMO ALLA RACCOLTA		
 FASCIA 2 – PRIMO ENTROTERRA	LEVANTE	Quota 0-100 m TRATTATO 23/09 o IN RACCOLTA	Quota 100-250 m >10% TRATTARE o PREVEDERE RACCOLTA PRECOCE	Quota >250 m TRATTATO 30/09 o PROSSIMO ALLA RACCOLTA
	PONENTE	Quota 0-250 m TRATTATO 30/09 o PROSSIMO ALLA RACCOLTA		Quota >250 m TRATTATO 30/09 o PROSSIMO ALLA RACCOLTA
 FASCIA 3 ENTROTERRA	LEVANTE	A tutte le quote TRATTATO 23/09		
	PONENTE	Quota >350 TRATTATO 30/09		
 FASCIA 4 INTERNO	INTERA FASCIA	Quota 0-250 m TRATTATO 30/09	Quota 250-350 m >10% TRATTARE	Quota >350 m >10% TRATTARE

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/wwhra3m6>



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>