

BOLLETTINO OLIVO IMPERIA—COMUNICATO N. 22 del 14 OTTOBRE 2021



Nelle aree litoranee e di primo entroterra l'invaiaitura delle olive ha raggiunto livelli idonei alla raccolta. 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. Le condizioni continuano ad essere favorevoli all'attività di ovideposizione della mosca, ma lo sviluppo larvale risulta invece rallentato grazie alla diminuzione delle temperature e all'accumulo di olio nelle drupe. Nelle aree trattate secondo le indicazioni del 23/9 si **consiglia di procedere alla raccolta al termine dell'intervallo di sicurezza dell'ultimo prodotto impiegato**. Poiché le percentuali di infestazione dannosa rilevate nei campioni sono talvolta rilevanti è opportuno valutare attentamente lo stato fitosanitario delle olive e **raccogliere tempestivamente qualora questo risulti compromesso**.

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

Le rese ottenute questa settimana da olive provenienti per lo più dalle aree di fascia 1 e 2 sono notevolmente aumentate rispetto ai dati medi della settimana scorsa: nelle aree dell'imperiese variano tra 14 e 22%, nel dianese tra 16 e 21%, in funzione dell'areale di provenienza e quindi del grado di maturazione. È inoltre opportuno ricordare che la maturazione delle olive e l'accumulo in olio dipendono da molti fattori (es. varietà, microclima, tecnica di coltivazione, carica produttiva, stato fitosanitario) e che la variabilità tra un oliveto e l'altro può essere molto elevata. Sebbene non siano ancora disponibili dati sulla qualità, le prime indicazioni sugli oli ottenuti in questa stagione sembrano essere molto soddisfacenti. **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		
	INTERA FASCIA	Quota 0-200 m TRATTATO 30/09 o PROSSIMO ALLA RACCOLTA		
	LEVANTE	Quota 0-100 m PREPARARSI ALLA RACCOLTA	Quota 100-250 m TRATTATO 7/10 o PROSSIMO ALLA RACCOLTA	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
	LEVANTE	A tutte le quote PREPARARSI ALLA RACCOLTA		
	PONENTE	Quota >350 TRATTATO 30/09		
	INTERA FASCIA	Quota 0-250 m TRATTATO 30/09	Quota 250-350 m TRATTATO 7/10	Quota >350 m TRATTATO 7/10

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>