

**BOLLETTINO OLIVO LA SPEZIA – COMUNICATO N. 21 del 7 OTTOBRE 2021**



Prosegue la maturazione delle olive e l'inviatura è iniziata anche in varietà quali la *Pignola* (vedi foto). Nelle ultime due settimane in tutti gli areali provinciali sono stati consigliati trattamenti larvicidi e tutto il territorio si trova pertanto attualmente sotto copertura. I campioni prelevati in oliveti non trattati confermano la presenza di infestazioni attive elevate, costituite in prevalenza da uova e larve di prima età.

Considerato che **alcuni frantoi hanno iniziato l'attività** di molitura delle olive, qualora non siano stati eseguiti i trattamenti consigliati o allo scadere dell'intervallo di sicurezza dell'ultimo prodotto fitosanitario impiegato, **si consiglia di procedere alla raccolta**, in particolare in fascia 1 e in fascia 2 **pianificandola anche tenendo conto dello stato fitosanitario delle olive**. Per quanto riguarda eventuali interventi larvicidi 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 provinciali, 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 16,9% (min 11% max 21,7% e possibili rese al frantoio comprese tra 7,2% e 14,3%)**. L'aumento rispetto alla scorsa settimana è di oltre un punto percentuale e risulta più evidente nelle aree litoranee; il valore medio su fresco risulta superiore di un punto anche rispetto alla stessa settimana del 2020. Questa settimana sono disponibili anche i dati delle prime frangiture: per quanto riguarda le varietà *Frantoio/Razzola* le rese medie sono di circa 11-12% nelle aree di primo entroterra e 12-13% nelle aree litoranee. Le prime frangiture di olive di varietà *Leccino* hanno dato rese medie del 12%. È 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		0 - 100 m Inf. Attiva (%)	100 - 200 m Inf. Attiva (%)	200 - 350 m Inf. Attiva (%)
 <b>FASCIA 1 COSTA</b>	LEVANTE	TRATTATO 30/09 o PROS-SIMO ALLA RACCOLTA	TRATTATO 23/09 o IN RACCOLTA	
	PONENTE	TRATTATO 23/09 o IN RACCOLTA		—
 <b>FASCIA 2 PRIMO ENTROTERRA</b>	LEVANTE	TRATTATO 30/09 o PROS-SIMO ALLA RACCOLTA	TRATTATO 23/09 o IN RACCOLTA	
	PONENTE	TRATTATO 23/09 o IN RACCOLTA		
 <b>FASCIA 3 ENTROTERRA</b>	LEVANTE	TRATTATO 23/09	TRATTATO 30/09	TRATTATO 23/09
	PONENTE	TRATTATO 30/09		TRATTATO 23/09

**BUONE PRATICHE DI RACCOLTA OLIVE E CONSERVAZIONE OLIO**

È importante 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 (es. stalla, gasolio e simili). **Si consiglia inoltre di prendere accordi con il frantoio prima della raccolta, prenotando la frangitura, in modo da effettuare la molitura delle olive 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/mxse3puv>



**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>