





REGIONE LIGURIA – Servizi alle Imprese Agricole e Florovivaismo PRODUZIONE INTEGRATA - AMBITO OLIVICOLTURA Monitoraggio Agro-Ambientale

BOLLETTINO OLIVO LA SPEZIA-COMUNICATO N. 22 del 14 OTTOBRE 2021



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. I campioni prelevati negli oliveti trattati secondo i consigli del 23/9 mostrano che l'attività di ovideposizione della mosca è stata intensa in tutti gli areali provinciali e ha determinato l'aumento delle percentuali di infestazione attiva, che hanno raggiunto in alcuni casi valori molto elevati, in particolare negli oliveti di fascia 1 e 2. Lo sviluppo larvale risulta invece rallentato grazie alla diminuzione delle temperature e dall'accumulo di olio nelle drupe. In tali aree si consiglia pertanto di procedere alla raccolta al termine dell'intervallo di sicurezza dell'ultimo prodotto impiegato. In caso di prodotto compromesso dal punto di vista fitosanitario o qualora non siano stati eseguiti i trattamenti consigliati, la raccolta deve essere tempestiva. Qualora nelle aree di fascia 3 si preferisse effettuare un ultimo intervento larvicida si ricorda che in questa fase è preferibile impiegare il principio attivo acetamiprid (max 2 interventi annui): esempi di pro-

dotti 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 17,6% (min 14,5% max 20% e possibili rese al frantoio comprese tra 9,6% e 13,2%). L'aumento rispetto alla scorsa settimana è di quasi un punto percentuale e risulta più evidente nelle aree litoranee. Le rese ottenute questa settimana sono comprese tra 12 % e 17%, in funzione sia dell'areale di provenienza e quindi del grado di maturazione, sia dello stato fitosanitario. È infatti opportuno ricordare 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. 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 (%)
	FASCIA 1 COSTA	LEVANTE	TRATTATO 30/09 o PROS- SIMO ALLA RACCOLTA	IN RACCOLTA	
		PONENTE	IN RAC	CCOLTA	
FASCIA 2 PRIMO ENTROTERRA		LEVANTE	TRATTATO 30/09 o PROS- SIMO ALLA RACCOLTA	IN RACCOLTA	
		PONENTE	IN RACCOLTA		
EN	FASCIA 3 NTROTERRA	LEVANTE	PREPARARSI ALLA RACCOLTA	TRATTATO 30/09	PREPARARSI ALLA RACCOLTA
		PONENTE	TRATTATO 30/09		PREPARARSI ALLA RACCOLTA
BLIONE 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

COMUNICAZIONI: corso per il rinnovo dell'abilitazione all'acquisto e all'uso dei prodotti fitosanitari ("patentino"). Maggiori informazioni e riferimenti per l'iscrizione al link https://tinyurl.com/corsofitofarmaci



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.lv/guidacaarservizibot



