





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

BOLLETTINO OLIVO SAVONA-COMUNICATO N. 21 del 7 OTTOBRE 2021



Prosegue la maturazione delle olive e nelle aree litoranee in livello di invaiatura è prossimo a quello idoneo per procedere alla raccolta. 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. Considerato che alcuni frantoi hanno iniziato l'attività di molitura delle olive, nelle aree evidenziate in rosso in tabella si consiglia di procedere alla raccolta, rispettando l'intervallo di sicurezza dell'ultimo prodotto larvicida impiegato e pianificando-la anche tenendo conto dello stato fitosanitario delle olive. 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* (<u>intervallo di sicurezza 7gg</u>). Per maggiori dettagli su biologia e strategie di difesa, si rimanda alla scheda tecnica MOSCA DELL'OLIVO accessibile al link https://bit.lv/RLmoscaolivo

Proseguono presso il laboratorio regionale di Sarzana le **determinazioni del contenuto in olio** su olive prelevate nella provincia di Imperia e ad 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		0-100 m Inf. Attiva (%)	100-200 m Inf. Attiva (%)	200–350 m Inf. Attiva (%)
FASCIA 1 COSTA	LEVANTE	>10% PREPARARSI ALLA RACCOLTA	TRATTATO 23/09 o IN RACCOLTA	_
	PONENTE	>10% PREPARARSI ALLA RACCOLTA		_
FASCIA 2 – PRIMO ENTROTERRA	LEVANTE	>10% PREPARARSI ALLA RACCOLTA		TRATTATO 23/09 o IN RACCOLTA
	PONENTE	TRATTATO 23/09 o IN RACCOLTA		TRATTATO 30/09 o PROSSIMO ALLA RACCOLTA
FASCIA 3 ENTROTERRA	INTERA FASCIA	_	TRATTATO 23/09	

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 mantenerii 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/4s3zfzus



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

LABO-CAAR -Loc. Pallodola, 19038 Sarzana (SP) - tel. 0187.278756- fax 0187.278785 e-mail caarservizi@regione.liguria.it— Web www.agriligurianet.it, https://sia.regione.liguria.it



