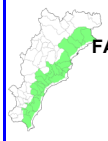
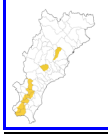
REGIONE LIGURIA – Servizi alle Imprese Agricole e Florovivaismo
PRODUZIONE INTEGRATA - AMBITO OLIVICOLTURA
Monitoraggio Agro-Ambientale

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

Il livello di invaiatura è idoneo per procedere alla raccolta in buona parte delle aree di fascia 1 e 2; 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 le indicazioni del 23/9 evidenziano 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. Lo sviluppo larvale risulta invece rallentato grazie alla diminuzione delle temperature e dall'accumulo di olio nelle drupe. **In tali aree 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 rilevanti **la raccolta deve essere tempestiva,** in particolare qualora non siano stati eseguiti i trattamenti consigliati. Nell'area evidenziata in rosso, in alternativa alla raccolta è possibile effettuare un ultimo intervento larvicida e a tal proposito 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

Questa settimana sono proseguite presso il laboratorio di Sarzana le **determinazioni del contenuto in olio** su olive prelevate nel levante regionale, 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. A livello provinciale le rese ottenute questa settimana da olive provenienti per lo più dalle aree litoranee sono mediamente del 14-15%, con punte anche superiori 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 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	IN RACCOLTA		—
	PONENTE	IN RACCOLTA		—
 FASCIA 2 – PRIMO ENTROTERRA	LEVANTE	IN RACCOLTA		
	PONENTE	IN RACCOLTA		TRATTATO 30/09 o PROSSIMO ALLA RACCOLTA
 FASCIA 3 ENTROTERRA	INTERA FASCIA	——	>10% PREPRARSI ALLA RACCOLTA	

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/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.ly/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
www.facebook.com/agriligurianet Telegram: CAARserviziBot