

BOLLETTINO OLIVO SAVONA—COMUNICATO N. 23 del 21 OTTOBRE 2021



Prosegue la maturazione delle olive e la raccolta è iniziata in buona parte del territorio provinciale. Questa settimana sono stati prelevati campioni in diversi oliveti, tra cui quelli trattati secondo l'indicazione del 30/09: dall'analisi è emerso che l'attività di ovideposizione della mosca continua ad essere intensa in tutti gli areali provinciali e di conseguenza le percentuali di infestazione attiva continuano ad essere elevate. Come già osservato la settimana scorsa, lo sviluppo larvale risulta rallentato rispetto a quanto si osserva generalmente nel periodo estivo e pertanto al momento non si evidenzia un aumento di infestazione dannosa, che tuttavia in alcuni dei campioni analizzati si conferma elevata. Poiché le olive danneggiate possono deteriorarsi velocemente e compromettere la qualità dell'olio prodotto, **in tali situazioni si consiglia di raccogliere tempestivamente.**

Nell'area evidenziata in rosso, trattata secondo il comunicato del 30/09, si consiglia di procedere alla raccolta al termine dell'intervallo di sicurezza dell'ultimo prodotto impiegato. In generale in tutti

gli areali provinciali è opportuno procedere alla raccolta, la cui programmazione deve avvenire in funzione dello stato fitosanitario delle olive e degli ultimi trattamenti eseguiti, nonché delle previsioni meteo, consultabili al seguente link: <https://tinyurl.com/9xht56nw>. Per maggiori dettagli su biologia e strategie di difesa, si rimanda alla scheda tecnica MOSCA DELL'OLIVO accessibile al link <https://bit.ly/RLmoscaolivo>

Ringraziando i produttori che hanno registrato le prime rese ottenute attraverso il questionario disponibile al link <https://tinyurl.com/rese2021> e rinnovando l'invito a utilizzare tale strumento per ogni nuova frangitura, riportiamo di seguito i dati registrati: <https://tinyurl.com/dati rese21>. Con la collaborazione di tecnici e frantoiani che comunicano settimanalmente i dati, disponiamo anche di **informazioni sulle rese medie ottenute questa settimana**, che sono aumentate e mediamente raggiungono il 18%, con i valori più elevati ottenuti da olive provenienti dalle **aree litoranee e di primo entroterra**. Si ricorda tuttavia 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.

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		PREPARARSI ALLA RACCOLTA
 FASCIA 3 ENTROTERRA	INTERA FASCIA	—	IN 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.

ETICHETTATURA DELL'OLIO: guida pratica all'etichettatura a cura dell'ICQRF: <https://tinyurl.com/guidaetichettatura>

DOP RIVIERA LIGURE: tutte le informazioni sulla filiera dell'olio DOP, dal disciplinare all'etichettatura, sono disponibili sul sito del consorzio Olio DOP Riviera Ligure: <https://www.oliolivieraligure.it/>

OLIVICOLTURA BIO: considerato che nelle ultime settimane l'attività di ovideposizione della mosca è proseguita intensamente, qualora non sia ancora iniziata la raccolta, come indicato nel comunicato BIO n.5 del 6 ottobre, disponibile al link <https://tinyurl.com/4s3zfsus>, si consiglia di procedere tempestivamente anche nelle aree più interne.

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>