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

BOLLETTINO OLIVO LA SPEZIA—COMUNICATO N. 23 del 20 ottobre 2022

Le olive delle principali varietà hanno raggiunto un livello di maturazione idoneo alla raccolta nella maggior parte delle aree olivicole provinciali, ad esclusione delle più interne dove, sebbene un numero sempre maggiore di olive stia raggiungendo la completa invaiatura, nella varietà *Frantoio* prevale ancora la colorazione verde giallastra (vedi foto, cv *Frantoio*).

L'attività di ovideposizione della mosca prosegue intensa in tutti gli areali e lo sviluppo larvale è favorito dalle temperature ottimali. Negli areali trattati secondo le indicazioni del 29/09, evidenziati in rosso in tabella, **si consiglia di procedere alla raccolta al termine dell'intervallo di sicurezza dell'ultimo prodotto impiegato.**

Vista la maturazione delle olive, considerate le rese al frantoio e la situazione meteo, **si consiglia anche nelle restanti aree provinciali, laddove non sia già iniziata, di prepararsi alla raccolta da effettuarsi rispettando sempre l'intervallo di sicurezza dell'ultimo prodotto impiegato.**

Si ricorda inoltre che negli oliveti colpiti da rogna l'impiego di agevolatori meccanici per la raccolta può favorire la diffusione del batterio. Risulta pertanto importante impiegarli in giornate asciutte e intervenire con trattamenti rameici al termine della raccolta. Per maggiori info: http://bit.ly/RL-olivo-patologie

CONTENUTO IN OLIO E RESE AL FRANTOIO

Ringraziando i produttori che hanno registrato le prime rese attraverso il questionario disponibile al link https://tinyurl.com/rese2022 e rinnovando l'invito a utilizzare tale strumento per ogni nuova frangitura, riportiamo di seguito i dati emersi: https://tinyurl.com/DatiRese2022. Le rese medie della settimana per le varietà ***Razzola/Frantoio*** comunicate dai frantoiani si attestano intorno al **18%** (**min 14% max 22%**) e risultano più basse nella varietà ***Leccino*** le cui rese si attestano intorno all'11-12%. **Rispetto allo stesso periodo dello scorso anno le rese risultano superiori** di circa 3 punti percentuali. 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.

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 06/10 o IN RACCOLTA		PROCEDERE ALLA RACCOLTA
	PONENTE	TRATTATO 06/10 o IN RACCOLTA		—
FASCIA 2 PRIMO ENTROTERRA	LEVANTE	TRATTATO 13/10 o IN RACCOLTA		PROCEDERE ALLA RACCOLTA
	PONENTE	PROCEDERE ALLA RACCOLTA		TRATTATO 13/10 o IN RACCOLTA
FASCIA 3 ENTROTERRA	LEVANTE	TRATTATO 06/10	TRATTATO 13/10 o IN RACCOLTA	
	PONENTE	PROCEDERE ALLA RACCOLTA		TRATTATO 13/10 o IN RACCOLTA

Dati rilevati in collaborazione con **APOL S.C.A.R.L.** Guida alla lettura dei bollettini e della tabella al link: https://bit.ly/guida-sp

METODO BIOLOGICO O A BASSO IMPATTO

>> OLIVICOLTURA BIO: visti i livelli di infestazione attuali e considerato l'anticipo di maturazione delle olive in tutte le aree provinciali, **si ribadisce la necessità di procedere alla raccolta in tempi rapidi, in particolare nelle aree di fascia 1 e 2**, e comunque anche nelle aree di entroterra in funzione dello stato fitosanitario delle olive, come già consigliato **nel comunicato n.4** (https://tinyurl.com/2ndpm54s) **in cui è stata data indicazione di prepararsi alla raccolta.**

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. **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.

NEWS E COMUNICAZIONI

PSR 2014-2020. L'elenco di tutti i bandi aperti è disponibile al link https://tinyurl.com/bandiaperti

LABO-CAAR -Loc. Pallodola, 19038 Sarzana (SP) - **tel.** 0187.278756
e-mail caarservizi@regione.liguria.it– **Web** www.agriligurianet.it, http://sia.regione.liguria.it
www.facebook.com/agriligurianet Telegram: CAARserviziBot