

**BOLLETTINO OLIVO SAVONA—COMUNICATO N. 22 del 13 OTTOBRE 2022**



La raccolta delle olive è iniziata in molti areali e in particolare in quelli litoranei di fascia 1 e 2, dove le olive hanno raggiunto un buon livello di maturazione; nelle aree di primo entroterra la maggior parte delle olive sta assumendo il colore tipico della varietà, mentre nelle aree più interne prevale ancora il colore verde giallastro.

**Nelle ultime due settimane è stato consigliato di trattare o prepararsi alla raccolta in tutto il territorio provinciale.** Le condizioni sono tuttavia attualmente molto favorevoli all'attività di ovideposizione della mosca, come confermato dalle analisi di campioni prelevati in oliveti non trattati e in altre aree regionali, dove l'**attività di ovideposizione è risultata intensa e le infestazioni attive hanno raggiunto in alcuni casi valori molto elevati.**

**Visto il livello di maturazione raggiunto dalle olive e le rese al frantoio, si consiglia pertanto di prepararsi a raccogliere negli oliveti di fascia 1 e 2 dove è stato consigliato di trattare il 29/09 rispettando sempre l'intervallo di sicurezza dell'ultimo prodotto impiegato.** In tutti gli areali, laddove non siano stati eseguiti gli interventi consigliati in precedenza, è opportuno verificare lo stato fitosanitario delle olive e procedere rapidamente alla raccolta, al fine di evitare il deterioramento del prodotto a causa delle infestazioni.

**Negli oliveti colpiti da rogna** è opportuno ricordare che l'impiego di agevolatori meccanici per la raccolta possono favorire la diffusione del batterio. Risulta pertanto importante impiegarli in giornate asciutte e intervenire con trattamenti rameici al termine della raccolta. Maggiori info nella scheda tecnica: <http://bit.ly/RL-olivo-patologie>

**Visto l'inizio delle frangiture e la disponibilità di dati relativi alle rese, questa settimana sono state sospese le determinazioni del contenuto in olio delle olive.**

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 comunicate dai frantoiani si attestano intorno al **17%-18% (min 14,5% max 20%)** con i valori più elevati nelle aree litoranee. Rispetto allo stesso periodo dello scorso anno, quando le frangiture erano iniziate solo nelle aree litoranee, le rese risultano superiori di circa 2 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	IN RACCOLTA	TRATTATO 29/09 O IN RACCOLTA	—
	PONENTE	IN RACCOLTA	TRATTATO 29/09 O IN RACCOLTA	—
 FASCIA 2 – PRIMO ENTROTERRA	LEVANTE	TRATTATO 6/10 O IN RACCOLTA		
	PONENTE	TRATTATO 29/09 O IN RACCOLTA	TRATTATO 6/10 O IN RACCOLTA	
 FASCIA 3 ENTROTERRA	INTERA FASCIA	Quota 0-350 TRATTATO 29/09		

La guida alla lettura dei bollettini e alla consultazione della tabella è disponibile al link: <https://bit.ly/guida-sv>

**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.5 (<https://tinyurl.com/ym2jxsu6>)** 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**

- > Segnalazione danni siccità in olivicoltura entro 15 ottobre. Informazioni e modulistica disponibili al link <https://tinyurl.com/RLdanniolivo>
- > Albenga—Corso Formazione per aspiranti assaggiatori di olio di oliva vergine. Locandina disponibile al link <https://tinyurl.com/yutnm7n>
- > PSR 2014-2020. L'elenco di tutti i bandi aperti è disponibile al link <https://tinyurl.com/bandiaperti>

**CESSATO lo STATO di GRAVE PERICOLOSITÀ INCENDI BOSCHIVI** su tutto il territorio della Regione Liguria.  
 Maggiori info al link <https://tinyurl.com/Decreto6148>