



## BOLLETTINO OLIVO BIO

### COMUNICATO N. 5 DEL 5.10.2018 – LA SPEZIA

I presenti comunicati sono rivolti agli olivicoltori interessati ad adottare tecniche a basso impatto e conformi al metodo di produzione biologica per il controllo della mosca olearia. Non saranno emessi ad una cadenza predefinita ma in relazione alle necessità di intervento sulla base dei rilievi eseguiti su alcune aziende di riferimento ubicate nel territorio regionale. Le tecniche, i dispositivi e mezzi disponibili sono già stati descritti nelle:

*Linee Guida per il Controllo della Mosca dell'Olivo* (<http://bit.ly/OlivoBio>)

Gli avvisi puntuali su andamento voli o necessità di interventi verranno inseriti anche su:

 [www.facebook.com/agriligurianet](http://www.facebook.com/agriligurianet)  @caarservizi  CAARserviziBot

I rilievi hanno evidenziato una ripresa dell'attività della mosca, in particolare nelle zone costiere. Considerando che l'ultimo intervento consigliato, anche a seguito delle precipitazioni, probabilmente ha perso l'efficacia repellente/antideponente, tenuto conto che dai dati di laboratorio il contenuto in olio delle olive già raggiunto è tale da ipotizzare rese al frantoio comprese tra il 12 e il 16% e che i frantoi stanno aprendo, al fine di evitare perdite quali-quantitative della produzione,

### E' CONSIGLIATO: NELLE ZONE COSTIERE PROGRAMMARE LA RACCOLTA ANTICIPATA (ENTRO LA META' DI OTTOBRE)

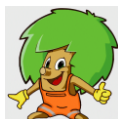
### NELLE AREE PIÙ INTERNE CON OLIVE ANCORA VERDI E SANE E' POSSIBILE ATTENDERE LA SECONDA O TERZA DECADE DI OTTOBRE IN FUNZIONE DI MATURAZIONE E STATO FITOSANITARIO

Al fine di ottenere il miglior risultato dal punto di vista qualitativo è opportuno adottare le migliori pratiche in fase di raccolta. Consigliamo quindi di raccogliere direttamente le olive dalla pianta e di 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 areati, al riparo dall'acqua, dal vento, e lontano da odori sgradevoli (stalla, gasolio e simili). **Si consiglia inoltre di prendere accordi con il frantoio, prenotando la frangitura, in modo da frangere in giornata;** qualora non fosse possibile evitare in ogni caso di attendere oltre le 24-48 ore. Si sottolinea infine l'importanza di conservare l'olio in contenitori idonei (inox, puliti e a chiusura ermetica).

>> E' stato attivato un questionario per registrare le rese ottenute al frantoio: <http://bit.ly/rese-18>



Il BOT realizzato dal CAAR su Telegram denominato **CAARserviziBot** è stato recentemente arricchito di nuove utili informazioni. Sul BOT sono sempre disponibili le versioni più recenti del bollettino olivo e olivo bio e gli ultimi aggiornamenti sulle infestazioni di mosca e i consigli di trattamento, ma ora contiene anche tutte le **schede tecniche sulle avversità**, gli **elenchi dei prodotti commerciali** per tutti i principi attivi consigliati sulle schede tecniche e l'ultima versione dell'allegato sulla difesa dell'olivo tratto dal **disciplinare regionale** di produzione integrata. Per attivarlo è necessario scaricare l'applicazione **Telegram**, ricercare **CAARserviziBot**, avviare e seguire il menu. Potete trovare una breve guida al link <http://bit.ly/caarservizibot>



#### Le foglioline del Salvaboschi:

Se vedi un piccolo fuoco chiama il numero unico emergenza **112**  
**NON LASCIARE CHE SI TRASFORMI IN UN INCENDIO!**

