



BOLLETTINO OLIVO BIO

COMUNICATO N. 4 DEL 27.09.2019 - IMPERIA

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  @caarservizi  CAARserviziBot

Le condizioni meteorologiche sono state e continuano a essere favorevoli all'attività di ovideposizione della mosca e allo sviluppo larvale.

Nei campioni analizzati sono state rilevate **infestazioni attive molto elevate e infestazioni dannose importanti**, determinate dalla presenza di forme larvali adulte, pupe e fori d'uscita, che causano rapido deterioramento delle drupe compromettendo la qualità delle stesse e dell'olio. Tale situazione può essere accelerata e aggravata da piogge e condizioni di elevata umidità, che favoriscono l'avvio di attacchi fungini.

Dalle analisi condotte per la determinazione della sostanza grassa su fresco e su secco in campioni prelevati il 23/09 in diversi areali provinciali, sono emersi valori compresi tra il 15,3 e il 17,5% su fresco, con **rese ipotetiche al frantoio comprese tra il 10 e l'11,5%**. E' stato prelevato un campione anche alle quote più elevate delle aree interne, ed in questo caso i valori risultano più bassi: 10% su fresco, con resa ipotetica del 6,5%.

Considerato quanto sopra e compatibilmente con le date di apertura dei frantoi, si consiglia di

PREPARARSI AD UNA RACCOLTA ANTICIPATA IN TUTTI GLI AREALI

Tenere conto dell'intervallo di sicurezza (tempo di carenza) di eventuali prodotti utilizzati (es. rame).

Al fine di monitorare l'andamento della maturazione invitiamo i produttori a registrare le rese ottenute al frantoio nelle varie frangiture al link <http://bit.ly/rese19>

BUONE PRATICHE DI RACCOLTA

Raccogliere direttamente le olive dalla pianta e scartare le olive cadute a terra o in cattivo stato fitosanitario, avendo cura di riporre il prodotto in strati sottili ed 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 prima della raccolta, prenotando la frangitura, in modo da frangere prima possibile (non oltre le 24-48 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.