

BOLLETTINO OLIVO GENOVA – COMUNICATO N.22 del 15 OTTOBRE 2020

Prosegue la maturazione delle olive e i livelli di invaiatura sono prossimi a essere idonei alla raccolta nella maggior parte delle aree di fascia 1 e 2. Anche nelle aree interne le olive hanno iniziato ad assumere colorazione violacea ma, soprattutto alle quote più elevate, l'invaiatura riguarda ancora un numero limitato di olive.


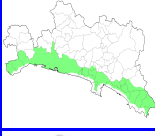

In tutte le aree provinciali, nei bollettini precedenti è stato consigliato di procedere alla raccolta o trattare. L'attività della mosca continua a essere importante e nei campioni analizzati questa settimana sono state rilevate infestazioni attive elevate, nonché presenza di forme larvali di terza età, pupe e fori di uscita, che concorrono a determinare percentuali rilevanti di infestazione dannosa. In tale situazione **lo stato fitosanitario delle olive rischia di non essere ottimale e di peggiorare velocemente, compromettendo la qualità dell'olio prodotto** e aumentando il rischio di cascole.

Si rinnova quindi il consiglio di procedere alla raccolta in tempi brevi, in particolare nelle aree litoranee e di primo entroterra, rispettando l'intervallo di sicurezza riportato nell'etichetta dell'ultimo prodotto larvicida eventualmente impiegato.

CONTENUTO IN OLIO: questa settimana disponiamo di dati aggiornati sulle **rese al frantoio**, grazie agli olivicoltori che hanno già compilato il modulo online (link: <https://tinyurl.com/RLrese20>) e che invitiamo a continuare a utilizzare anche per le prossime frangiture, e grazie ai dati forniti da diversi frantoiani.

I dati ottenuti mostrano grande variabilità, determinata sia dallo stato fitosanitario delle olive che dal grado di maturazione. **Queste le rese medie ottenute sino ad oggi: Imperia 15,3% (min 13, max 17,6), Savona 9,4% (min 8, max 12), Genova 14,3% (min 11, max 19), La Spezia 13% (min 8, max 16).** Si ricorda che la resa al frantoio non è in alcun modo correlabile alla qualità dell'olio, che invece, almeno in parte, può essere verificata tramite **l'analisi chimica**. Il laboratorio regionale di Sarzana può fornire tale servizio. Maggiori info nel box in basso.

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 24/09 o IN RACCOLTA
	PONENTE	IN RACCOLTA			
 FASCIA 2 PRIMO ENTROTERRA	LEVANTE	IN RACCOLTA			
	PONENTE	TRATTATO 24/09 o IN RACCOLTA	IN RACCOLTA		
 FASCIA 3 ENTROTERRA	UNICA	IN RACCOLTA			TRATTATO 24/09 o IN RACCOLTA

Per la corretta interpretazione del bollettino e della tabella riportante i dati di infestazione consultare la guida: <https://bit.ly/guida-ge>

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.

ANALISI CHIMICA DELL'OLIO: presso il Laboratorio Regionale Analisi Terreni e Produzioni Vegetali di Sarzana è possibile eseguire le analisi chimiche sull'olio. Di seguito alcuni esempi di analisi, con relative tariffe, IVA inclusa:

- **analisi NIR:** è un'analisi veloce ed economica che valuta acidità e numero di perossidi (€ 8,54).
- **analisi standard olio:** pacchetto che comprende acidità, numero di perossidi e spettrofotometria UV (prove accreditate; € 24,40).
- **residui fitofarmaci:** analisi che valuta la presenza nell'olio di residui di fitofarmaci utilizzati nei trattamenti (è possibile concordando preventivamente la richiesta la determinazione di Dimetoato e Fosmet—€ 36,60).

Per maggiori dettagli, per conoscere tutte le tipologie di analisi, il tariffario completo e le **convenzioni che consentono riduzioni tariffarie** si invita a contattare il laboratorio (tel 0187-27871 – mail: labsarz@regione.liguria.it) o scaricare il pieghevole http://bit.ly/piego_olio

Il prossimo bollettino olivo sarà emesso giovedì 22 ottobre