

BOLLETTINO OLIVO SAVONA – COMUNICATO N. 21 del 12 OTTOBRE 2017



Fenologia: la maturazione dei frutti sta progredendo e si notano sempre più piante con olive quasi completamente invaiate, soprattutto in costa e nel primo entroterra.

Situazione raccolta: anche se non si effettuano più le analisi sui campioni di olive per la valutazione dell'infestazione, si può affermare che questa possa essere generalmente aumentata viste le condizioni meteo favorevoli alla mosca. Pertanto, visto anche il buon livello generale di maturazione delle olive, è consigliabile, qualora non sia già iniziata, **prepararsi ad una raccolta anticipata, rispettando comunque il tempo di carenza nel caso siano stati eseguiti trattamenti con prodotti fitosanitari.**

Valutare comunque, prima di procedere alla raccolta, lo stato sanitario delle olive e il livello di maturazione che potrebbe essere non omogeneo. Nelle zone più interne è possibile attendere ancora per raggiungere un livello di maturazione ottimale.

CONTENUTO IN OLIO: grazie ai circa 60 olivicoltori che hanno già compilato il modulo online (link: <http://bit.ly/rese17>), e che invitiamo a continuare ad utilizzare anche per altre frangiture, disponiamo di dati aggiornati sulle **rese al frantoio**. Circa il riparto territoriale delle risposte, il maggior numero proviene da Genova (21) e La Spezia (20). Dai dati complessivi si ricava una **resa media di 17,2%** con valori oscillanti da **7 a 25**. Per quanto riguarda le singole province, i valori medi sono: **Imperia 21,8%, Genova 18,4%, Savona 17,7%, La Spezia 14,2%**. **Nell'ultima settimana l'incremento medio delle rese è stato di circa 1%.** 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 un'analisi (NIR) che determina **perossidi e acidità ad un costo contenuto**. Maggiori info nel box in basso.

LOTTA GUIDATA MOSCA OLEARIA - Andamento su SCALA REGIONALE

ZONE		0-100 m Inf. Attiva (%)	100-200 m Inf. Attiva (%)	> 200 m Inf. Attiva (%)
 FASCIA 1 COSTA	LEVANTE	TRATTATO 21/9 O PROCEDERE ALLA RACCOLTA	TRATTATO 14/9	PROCEDERE ALLA RACCOLTA
	PONENTE	TRATTATO (28/9) O PROCEDERE ALLA RACCOLTA		
 FASCIA 2 – PRIMO ENTROTERRA	LEVANTE	PROCEDERE ALLA RACCOLTA	TRATTATO 28/9 O PROCEDERE ALLA RACCOLTA	PROCEDERE ALLA RACCOLTA
	PONENTE	TRATTATO 21/9 O PROCEDERE ALLA RACCOLTA	PROCEDERE ALLA RACCOLTA	TRATTATO 21/9 O PROCEDERE ALLA RACCOLTA
 FASCIA 3 ENTROTERRA	INTERA FASCIA	PREPARARSI ALLA RACCOLTA		PREPARARSI ALLA RACCOLTA

BUONE PRATICHE DI RACCOLTA E DI CONSERVAZIONE

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** che vanno mantenuti **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 15 °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.

PREVISIONI METEO—a cura di Arpal—www.arpal.gov

VENERDÌ 13 ottobre		Al mattino addensamenti irregolari di nubi basse, schiarite più ampie dalle ore centrali. T in aumento.
SABATO 14 ottobre		Ritorno a condizioni di tempo stabile e soleggiato. Temperature massime in aumento.
DOMENICA 15 ottobre		Sereno o poco nuvoloso. Temperature in aumento.
LUNEDÌ 16 ottobre		Passaggi di nubi alte. Temperature stazionarie.
MARTEDÌ 17 ottobre		Soleggiato con qualche velatura. Temperature stazionarie.
MERCOLEDÌ 18 ottobre		Soleggiato. Temperature stazionarie.

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:

- **analisi NIR:** è un'analisi veloce ed economica che valuta acidità e numero di perossidi (€ 8,54 IVA inclusa).
 - **analisi standard olio:** pacchetto che comprende: acidità, numero di perossidi e spettrofotometria UV (prove accreditate; € 24,40 IVA inclusa).
 - **residui fitofarmaci:** analisi che valuta la presenza di residui di fitofarmaci utilizzati nei trattamenti (Dimetoato/Ometoato € 36,60 IVA inclusa).
- Per maggiori dettagli, per conoscere tutte le tipologie di analisi, il tariffario completo del laboratorio e le **convenzioni che consentono ulteriori riduzioni tariffarie** si invita contattare il laboratorio (tel 0187-27871 – E-mail: labsarz@regione.liguria.it) o scaricare il pieghevole http://bit.ly/pieqo_olio

COMUNICAZIONI: dal 18 al 20 ottobre si terrà a Pisa il IV Convegno Nazionale dell'Olio e dell'Olio organizzato dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università degli Studi di Pisa e dall'Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant'Anna. Per informazioni e iscrizioni: http://bit.ly/conv_olio