

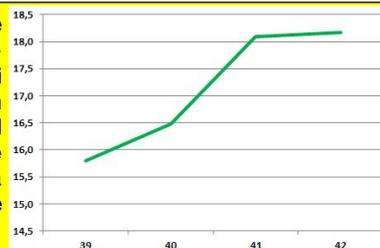
## BOLLETTINO OLIVO SAVONA – COMUNICATO N. 22 del 19 OTTOBRE 2017



**Fenologia:** la maturazione delle olive ha raggiunto livelli idonei alla raccolta nella maggior parte delle aree provinciali, fatta eccezione per quelle più interne e con piante più cariche.

**Situazione raccolta:** considerato il livello generale di maturazione delle olive e le buone rese al frantoio, si consiglia, qualora non sia già iniziata, di **procedere alla raccolta in Fascia 1 e 2, rispettando sempre il tempo di carenza nel caso siano stati eseguiti trattamenti con prodotti fitosanitari.** In Fascia 3 si consiglia di prepararsi alla raccolta valutando lo stato fitosanitario ed il progresso nella maturazione delle olive.

**CONTENUTO IN OLIO:** grazie agli olivicoltori (ad oggi circa 110) che hanno compilato il modulo online (link: <http://bit.ly/rese17>), e che invitiamo a continuare ad utilizzare anche per prossime frangiture, disponiamo di dati aggiornati sulle **rese al frantoio**. Dai dati complessivi emerge una **resa media di 17,2%** con valori oscillanti dal **7 al 25%**. Per quanto riguarda le singole province, i valori medi sono: **Imperia 19,9%, Savona 18,7%, Genova 18,5%, La Spezia 14,9%** con i maggiori incrementi settimanali a Savona e La Spezia. Nel grafico sulla destra è possibile visualizzare l'**andamento medio delle rese dell'intera regione alle diverse settimane** di frangitura. Come si può vedere, le rese medie sono aumentate notevolmente dalla settimana 39 alla 40 per poi stabilizzarsi dalla settimana 41 alla 42. Per quanto riguarda la qualità, i primi risultati delle analisi sono sicuramente buoni.



### LOTTA GUIDATA MOSCA OLEARIA - Andamento su SCALA REGIONALE

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

<b>VENERDÌ</b> 20 ottobre		Sereno o poco nuvoloso. T stazionarie.
<b>SABATO</b> 21 ottobre		Aumento della nuvolosità in serata. Temperature in diminuzione.
<b>DOMENICA</b> 22 ottobre		Variabile con possibili rovesci temporaleschi. Temperature stazionarie.
<b>LUNEDÌ</b> 23 ottobre		Rapido miglioramento e cielo prevalentemente sereno. Temperature stazionarie.
<b>MARTEDÌ</b> 24 ottobre		Cielo prevalentemente sereno Temperature in aumento.
<b>MERCOLEDÌ</b> 25 ottobre		Passaggi nuvolosi. 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](mailto:labsarz@regione.liguria.it)) o scaricare il pieghevole [http://bit.ly/pieqo\\_olio](http://bit.ly/pieqo_olio)

Si comunica che con il Decreto n. 4931/2017 del 14/10 è stato dichiarato **lo stato di grave pericolosità per incendi boschivi.**

E' **vietato accendere qualsiasi tipo di fuoco per l'abbruciamento dei residui vegetali** e usare nei boschi o in prossimità di essi, apparecchi elettrici, a fiamma o a motore, che possono provocare scintille. E' possibile consultare e scaricare il **decalogo**, che deve essere osservato da tutti i cittadini che hanno un contatto con il bosco, al seguente link: <https://goo.gl/r3UIWt>