

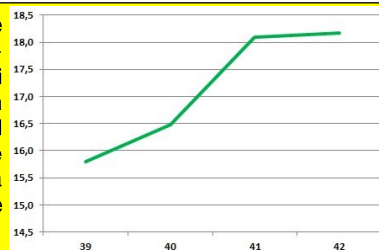
BOLLETTINO OLIVO SAVONA – COMUNICATO N. 22 del 19 OTTOBRE 2017




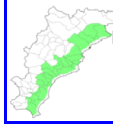
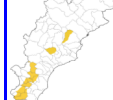
Fenologia: la maturazione delle olive ha raggiunto livelli idonei alla raccolta nella maggior parte delle aree provinciali, fatta eccezione per quelle più interne e con piante più cariche.

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 (%)
 FASCIA 1 COSTA	LEVANTE	PROCEDERE ALLA RACCOLTA	PROCEDERE ALLA RACCOLTA	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	PROCEDERE ALLA RACCOLTA	PROCEDERE ALLA RACCOLTA	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 20 ottobre		Sereno o poco nuvoloso. T stazionarie.
SABATO 21 ottobre		Aumento della nuvolosità in serata. Temperature in diminuzione.
DOMENICA 22 ottobre		Variabile con possibili rovesci temporaleschi. Temperature stazionarie.
LUNEDÌ 23 ottobre		Rapido miglioramento e cielo prevalentemente sereno. Temperature stazionarie.
MARTEDÌ 24 ottobre		Cielo prevalentemente sereno Temperature in aumento.
MERCOLEDÌ 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) o scaricare il pieghevole 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>