

Associazione Frantoiani Oleari
dell'Emilia-Romagna

Notiziario olivicolo 2020 DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 19

Data, 25 SETTEMBRE 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

DIFESA FITOSANITARIA OLIVO FORLI' - CESENA - RIMINI

Fenologia: invaiatura ben avviata sulle precoci, c'è stato un rallentamento di fase in questa settimana probabilmente imputabile all'abbassamento delle temperature, soprattutto delle minime.

Mosca delle olive (*Bactrocera oleae*): popolazione di adulti media, con catture molto simili alla settimana scorsa. Dove si è attuato l'intervento fitosanitario consigliato la settimana scorsa il livello di infestazione sulle drupe si mantiene mediamente ben sotto la soglia di danno economico. Si raccomanda, invece, per le aziende che non hanno attuato l'irrorazione raccomandata di eseguirla al più presto con Dimetoato (massimo 2 trattamenti anno, con prodotti autorizzati Rogor® L 40 ST 2020, o Diamant Plus, entrambi con Intervallo di Sicurezza – IS -di 28 gg.).



Difesa biologica

Si mantengono i suggerimenti della settimana scorsa, di ripristinare la copertura con Spinosad esche, massimo 8 interventi annui, e il rivestimento con bentoniti, caolini, zeoliti, o poltiglia bordolese.

Ricordiamo la poltiglia bordolese non ha effetto sulla vita della Mosca, ma disturba l'ovideposizione, inoltre svolge il suo normale compito di contrasto ai parassiti fungini.



Tecnici:

Provincia Forli'/Cesena: **Dr. Orazio Strada** (ditta Strada)

Provincia di Rimini: **Dr. Ivan Forcellini** (Terre Emerse)

Siamo presenti sui principali social!

Gruppo Whatsapp



Youtube

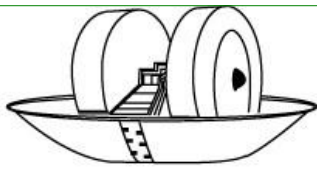


Realizzato da:

Associazione Regionale Frantoiani Oleari
E Olivicoltori dell'Emilia—Romagna

Piazzale L. Tosi 4 Rimini Italia
Tel.: +39 0541760211

I dati sono raccolti dall'Associazione Regionale Frantoiani Oleari e Olivicoltori dell'Emilia — Romagna in sigla "A.R.F.O." e si riferiscono alla zona della Provincia di Forli'/Cesena.



*Associazione Frantoiani Oleari
dell'Emilia-Romagna*

Notiziario olivicolo 2020 DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 19

Data, 25 SETTEMBRE 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

Periodo di raccolta

Si invitano gli olivicoltori a prendere contatto con gli oleifici per programmare la raccolta, avendo, comunque, presente che il momento della maturazione ottimale delle olive dovrebbe iniziare quando le olive mostrando la superficie parzialmente, o totalmente, colorata e la polpa ancora chiara.

Le olive possono essere raccolte in diversi momenti, o stadi di maturazione, ottenendo così prodotti diversi, vediamo insieme:

1. **Stadio erbaceo:** è quello nel quale ci troveremo tra una quindicina di giorni, si otterranno oli dal gusto particolarmente allappante, che potrebbe portare ad oli leggermente squilibrati, con rese in olio leggermente più basse.
2. **Invaiaitura e maturazione completa:** probabilmente questa fase si raggiungerà dopo il 20 ottobre prossimo, le olive saranno mature al punto giusto, con la buccia quasi completamente viola e si possono ottenere oli con un sapore più equilibrato.
3. **Sovra maturazione:** in quest'annata arriverà probabilmente in dicembre, gli oli che si otterranno saranno "dolci", con un sapore meno intenso.

Ricordiamo che gli amari e i piccanti sono dati dai composti fenolici contenuti nelle olive e la loro presenza nell'olio riguardano soltanto una piccolissima percentuale dell'olio d'oliva.

La maturazione delle olive ha un ruolo importante nel mantenere la loro concentrazione.



Tecnici:

Provincia Forli/Cesena: **Dr. Orazio Strada** (ditta Strada)

Provincia di Rimini: **Dr. Ivan Forcellini** (Terre Emerse)

Realizzato da:

**Associazione Regionale Frantoiani Oleari
E Olivicoltori dell'Emilia—Romagna**

Piazzale L. Tosi 4 Rimini Italia
Tel.: +39 0541760211

Siamo presenti sui principali social!

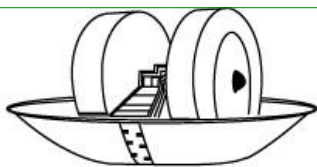
I dati sono raccolti dall'Associazione Regionale Frantoiani Oleari e Olivicoltori dell'Emilia — Romagna in sigla "A.R.F.O." e si riferiscono alla zona della Provincia di Forli/Cesena.

Gruppo Whatsapp



Youtube





*Associazione Frantoiani Oleari
dell'Emilia-Romagna*

Notiziario olivicolo 2020 DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 19

Data, 25 SETTEMBRE 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

Il periodo in cui si raggiunge la massima concentrazione fenolica è, però, relativamente ampio, in genere la loro maggior quantità corrisponde all'inizio della maturazione completa.

In generale gli oli equilibrati e di qualità hanno un elevato livello di fruttato ed un equilibrio tra amaro e piccante, presenti con valori di media intensità.

Importanti sono anche le presenze di tocoferoli, la provitamina E, i fitosteroli, importante antiossidante, anche questi arrivano alla loro massima espressive quantitativa alla completa maturazione delle olive.

Altro aspetto che consiglia di non attuare moliture molto precoci è dato dall'acido palmitico, acido grasso saturo, che diminuisce man mano che la maturazione si completa a tutto favore dell'acido linoleico, insaturo, per cui si attenua il rapporto tra acidi saturi e insaturi.

Da queste considerazioni ecco il consiglio: raccogliere le olive è una cosa seria che va ponderata, senza la fretta d'anticipare ma, anche, senza avere ritardi, la natura premia sempre chi sa prestarle attenzione.



Tecnici:

Provincia Forli/Cesena: **Dr. Orazio Strada** (ditta Strada)

Provincia di Rimini: **Dr. Ivan Forcellini** (Terre Emerse)

Realizzato da:

**Associazione Regionale Frantoiani Oleari
E Olivicoltori dell'Emilia—Romagna**

Piazzale L. Tosi 4 Rimini Italia
Tel.: +39 0541760211

Siamo presenti sui principali social!

Gruppo Whatsapp



Youtube



I dati sono raccolti dall'Associazione Regionale Frantoiani Oleari e Olivicoltori dell'Emilia — Romagna in sigla "A.R.F.O." e si riferiscono alla zona della Provincia di Forli/Cesena.