

*Associazione Frantoiani Oleari
dell'Emilia-Romagna*

Notiziario olivicolo 2020 DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 21

Data, 09 OTTOBRE 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

DIFESA FITOSANITARIA OLIVO FORLI' - CESENA - RIMINI

Fenologia: oramai tutte le varietà di olive da olio hanno raggiunto l'80% d'invasatura e maturazione delle olive, si riportano gli indici per territorio:

Periodo di raccolta

A prosecuzione delle indagini di cui vi abbiamo informati con il precedente bollettino, gli esami delle olive per valutare gli indici di maturazione hanno dato i seguenti risultati

I. Jaèn	Gradi Brix	Contenuto in grassi	Acidità	Umidità
3,12	11,3	18,20	20	53,35
3,52	10,9	17,96	26	56,56
3,95	10,5	21,45	20	50,98

L'indice Jaèn idoneo per la raccolta è compreso tra il 3,5 e il 5



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

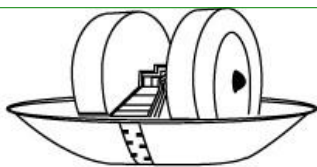


Realizzato da:

**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.



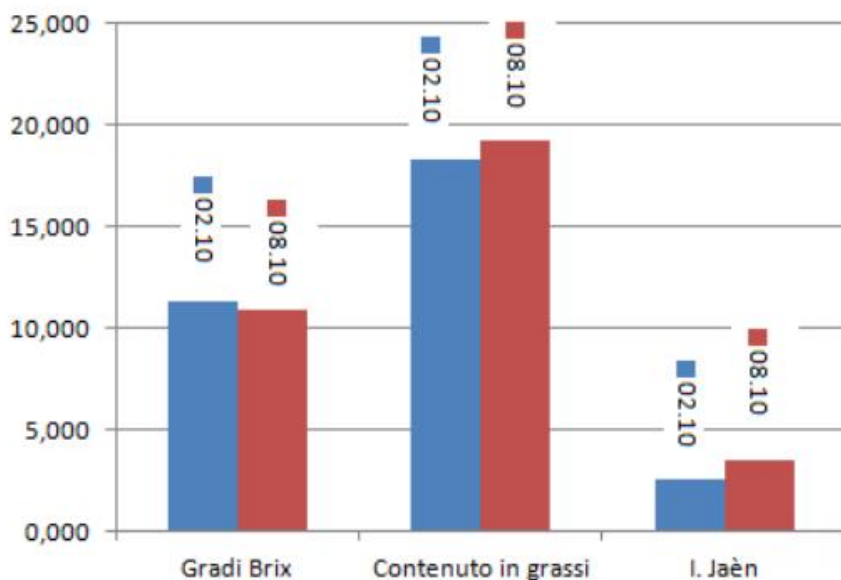
Associazione Frantoiani Oleari
dell'Emilia-Romagna

Notiziario olivicolo 2020 DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 21

Data, 09 OTTOBRE 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA



Commento

I risultati emersi danno una situazione di maturazione ancora in corso e non ancora completamente raggiunta in quanto le olive devono ancora raggiungere un incremento massimo dei grassi.

Si stima che entro i prossimi 10 – 15 giorni si raggiungeranno i valori ottimali per attuare la raccolta.

Si raccomanda di programmare le date per attuare le moliture, ricordando che i sistemi di raccolta sono tra le azioni più importanti per il mantenimento della qualità degli oli.



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!

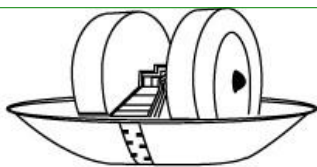
Gruppo Whatsapp



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.



**Associazione Frantoiani Oleari
dell'Emilia-Romagna**

Notiziario olivicolo 2020 DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 21

Data, 09 OTTOBRE 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

Le ammaccature delle olive provocano rotture delle membrane dei vacuoli presenti all'interno delle cellule della polpa, che lasciano così fuoriuscire i grassi contenuti, che, a loro volta, entrano in contatto con gli enzimi, i quali li degradano, aumentando così l'acidità dell'olio.

Il tempo che intercorre fra raccolta e lavorazione delle olive e le modalità di conservazione delle olive stesse sono determinanti per la qualità.

Le olive "respirano" durante la conservazione con sviluppo di calore e consumo di polifenoli. L'aumento di calore, magari localizzato nei punti di contatto e di pressione fra oliva e oliva, va dissipato con una buona aerazione dei contenitori, che devono avere lo strato di olive ridotto al minimo possibile, 10-15 cm.

Il consumo di polifenoli è progressivo, per cui l'unico modo per ridurre la perdita è lavorare il più le olive il più rapidamente possibile, specialmente quando sono più ammaccate, raggrinzite o ammuffite.

Mosca delle olive (*Bactrocera oleae*): i controlli eseguiti sulle trappole di catture danno ancora una limitata popolazione di adulti e di infezioni; non si consiglia attuare alcun intervento fitosanitario.

Occhio di pavone (*Spilocaea oleagina*): solo in caso di accertate infezioni, o nelle zone in cui si verificano costantemente condizioni climatiche favorevoli a infestazione del patogeno, è possibile effettuare un trattamento con prodotti rameici, i cui tempi di carenza sono di 20 giorni.



Tecnici:

Provincia Forlì/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!

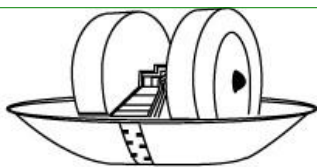
Gruppo Whatsapp



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 Forlì/Cesena.



*Associazione Frantoiani Oleari
dell'Emilia-Romagna*

Notiziario olivicolo 2020 DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 21

Data, 09 OTTOBRE 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA



FRANTOIO



LECCINO



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.