

*Associazione Frantoiani Oleari
dell'Emilia-Romagna*

Notiziario olivicolo 2020 DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 25

Data, 06 novembre 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

DIFESA FITOSANITARIA OLIVO FORLI' - CESENA - RIMINI

Fenologia: prosegue la raccolta delle olive in tutti i comprensori olivicoli, oramai ha raggiunto il 70% della produzione totale.

Difesa fitosanitaria

Come già riportato nel bollettino precedente, il numero 24, si ricorda che le ferite causate alla pianta dall'impiego di scuotitori meccanici è una via d'ingresso per i batteri che causano la Rogna dell'olivo e quelli fungini, il cui sviluppo è favorito dalle condizioni di elevata umidità e temperature di questo periodo autunnale. Per contenere tale patologia si consiglia di intervenire subito dopo la raccolta con prodotti rameici.

Buone pratiche per la conservazione dell'olio

L'olio prodotto preserva meglio le caratteristiche chimiche e organolettiche se si utilizzano contenitori in acciaio, o vetro scuro, privi di odori, puliti con acqua calda e soda e poi asciugati bene. Questi contenitori vanno mantenuti pieni,



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

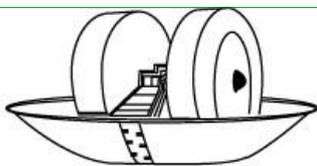


Realizzato da:

**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 25

Data, 06 novembre 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

questo serve a preservare, o limitare, il contatto tra olio e aria. I locali di stoccaggio devono essere asciutti, privi di odori, le temperature non devono scendere sotto i 7°C.

Se non è stata eseguita la filtrazione, dopo 20-30 giorni è necessario effettuare il primo travaso, per eliminare la morchia naturalmente sedimentata, limitandone così il contatto con l'olio.

Questo serve perché nell'olio extra vergine di oliva, conclusasi l'estrazione, rimane sempre una minima quantità di sansa e acqua in sospensione che, col tempo, si deposita sul fondo, chiamata morchia.

Il contatto dell'olio con la morchia, che fermenta, porta a difetti organolettici e l'olio potrebbe assumere odori e sapori sgradevoli, perdendo la sua classificazione di extra vergine.

Mantiene l'olio torbido, è dunque consigliabile solo in caso di utilizzo del prodotto nel volgere di alcune settimane dalla sua produzione.



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!

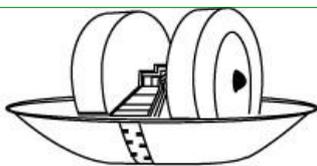
I dati sono raccolti dall'Associazione Regionale Frantoiani Oleari e Olivicoltori dell'Emilia — Romagna in sigla "A.R.F.O." e si riferiscono alla zona della Provincia di Forli/Cesena.

Gruppo Whatsapp



Youtube





*Associazione Frantoiani Oleari
dell'Emilia-Romagna*

Notiziario olivicolo 2020 DIFESA FITOSANITARIA

Anno 2020, Numero 25

Data, 06 novembre 2020

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

Certamente l'olio non filtrato può essere apprezzato per l'aspetto piuttosto grezzo però i sedimenti possono comprometterne la conservazione. La morchia innesca una serie di reazioni chimiche naturali tra le quali l'ossidazione.



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.