



Notiziario olivicolo 2022

Finanziato con il contributo della Unione Europea e dell'Italia - Regg. UE 611-615/2014

Associazione Frantoiani Oleari
dell'Emilia-Romagna



Anno 2022, Numero 42

Data, 21/10/2022

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

Fenologia: grazie alle temperature miti in quest'ultima settimana la maturazione e l'inolizione hanno completato il loro ciclo, da evidenziare, comunque, che la situazione è molto variabile tra le diverse aree olivicole e, anche, tra oliveti, anche se vicini. I frantoi hanno iniziato a funzionare e la qualità dell'olio ottenuto è buona.

Riportiamo la situazione media dei diversi areali olivicoli:

Area	I. Jaèn	Grasso	Acidità	Umidità
Cesena	3,75	15,15	21	50
Rimini	3,84	15,25	20	51
Forlì	3,95	15,49	19	49
Longiano	3,88	15,18	21	50
Bertinoro	4,15	15,13	22	49
Montiano	3,95	15,19	19	50
Ronco Freddo	4,05	15,30	20	49
Savignano sul Rubicone	4,12	15,70	21	50
Media	3,96	15,30	20,38	49,75

- L'indice Jaèn idoneo per la raccolta è compreso tra il 3,5 e il 5
- A titolo di indicazione molto approssimata e per questa settimana, la resa industriale in olio si ricava moltiplicando i grassi per 77%, avremo così rese medie che variano da un 11% al 12%.

Tecnici:

Provincia Forlì/Cesena: p.a. Orazio Strada
(ditta Strada) e p.a. Pierluca Turchi

Provincia di Rimini: p.a. Ivan Forcellini
(Terre Emerse) e p.a. Paolo Andraghetti

Siamo presenti sui principali social!



<http://www.aipoverona.it/>



Gruppo Whatsapp



Youtube

Realizzato da:

AIPO OP soc. coop. arl

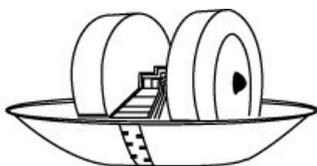
Viale del Lavoro, 52 — 37135 Verona VR Italia Tel.: +39
0458678260

Associazione Regionale Frantoiani Oleari
E Olivicoltori dell'Emilia—Romagna

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



I dati sono raccolti dai tecnici 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 e Rimini. AIPO OP ha reso disponibile l'APP "AIPOVERONA" scaricabile sul vostro smartphone, tablet, pc (IOS o ANDROID) gratuitamente dove verranno inserite le comunicazioni riguardanti l'olivicoltura.



OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

Il **penetrometro** fornisce un valido indice per la determinazione della durezza della polpa (lavorando in pressione) mentre il **dinamometro** della forza per lo stacco dell'oliva dal ramo (lavorando in trazione)

VARIETA'	PENETRO- METRO			DINAMOME- TRO		
	MISURAZIONE PE- NETRAZIONE POL- PA	VALORE OTTI- MALE		MISURAZIONE FORZA DI STACCO	VALORE OTTI- MALE	
U.M.	GR/MM ²			GR/MM ²		
LECCINO	400	>300 <400		600	>550 <650	
CORREG- GIOLO	350	>250 <350		500	>400 <500	
FRANTOIO	380	>250 <350		500	>400 <500	
PENDOLINO	200	>200 <250		650	>600 <700	
MORAIOLO	380	>350 <400		700	>700 <800	

Tecnici:

Provincia Forlì/Cesena: p.a. Orazio Strada
(ditta Strada) e p.a. Pierluca Turchi

Provincia di Rimini: p.a. Ivan Forcellini
(Terre Emerse) e p.a. Paolo Andraghetti

Siamo presenti sui principali social!



<http://www.aipoverona.it/>



Gruppo Whatsapp



Youtube

Realizzato da:

AIPO OP soc. coop. arl

Viale del Lavoro, 52 — 37135 Verona VR Italia Tel.: +39
0458678260

Associazione Regionale Frantoiani Oleari
E Olivicoltori dell'Emilia—Romagna

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



I dati sono raccolti dai tecnici 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 e Rimini. AIPO OP ha reso disponibile l'APP "AIPOVERONA" scaricabile sul vostro smartphone, tablet, pc (IOS o ANDROID) gratuitamente dove verranno inserite le comunicazioni riguardanti l'olivicultura.



Associazione Frantoiani Oleari
dell'Emilia-Romagna

Notiziario olivicolo 2022

Finanziato con il contributo della Unione Europea e dell'Italia - Regg. UE 611-615/2014



Anno 2022, Numero 42

Data, 21/10/2022

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

Situazione fitosanitaria

Mosca delle olive (*Bactrocera oleae*): in questa settimana i monitoraggi hanno rilevato ancora una diminuzione del volo degli adulti. Le infestazioni negli oliveti in cui si è attuata un'attività di contrasto sono comprese tra il 1 e il 3%.



Al momento non è necessario alcun intervento, pur tuttavia, se si protrae la raccolta potrebbe rendersi necessario attuare un intervento adulticida, in questi casi le sostanze attive da utilizzare devono avere tempi di carenza limitati, come lo Spinosad, massimo 8 trattamenti anno o antideponenti come il distillato di legno.

Si consiglia comunque che, prima di eseguire l'intervento fitosanitario, di contattare i tecnici a disposizione per valutare la necessità del trattamento dopo l'esame dei campioni del grado d'infestazione

Parassiti fungini

In pre raccolta e durante la raccolta non attuare alcun intervento fitosanitario.

Solamente alla conclusione degli stacchi intervenire con un trattamento disinfettante con prodotti rameici.

Tecnici:

Provincia Forlì/Cesena: p.a. Orazio Strada
(ditta Strada) e p.a. Pierluca Turchi

Provincia di Rimini: p.a. Ivan Forcellini
(Terre Emerse) e p.a. Paolo Andraghetti

Siamo presenti sui principali social!



<http://www.aipoverona.it/>



Gruppo Whatsapp



Youtube

Realizzato da:

AIPO OP soc. coop. arl

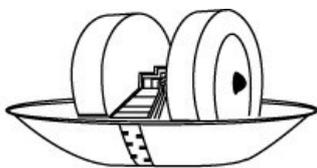
Viale del Lavoro, 52 — 37135 Verona VR Italia Tel.: +39
0458678260

Associazione Regionale Frantoiani Oleari
E Olivicoltori dell'Emilia—Romagna

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



I dati sono raccolti dai tecnici 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 e Rimini. AIPO OP ha reso disponibile l'APP "AIPOVERONA" scaricabile sul vostro smartphone, tablet, pc (IOS o ANDROID) gratuitamente dove verranno inserite le comunicazioni riguardanti l'olivicultura.



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

Notiziario olivicolo 2022

Finanziato con il contributo della Unione Europea e dell'Italia - Regg. UE 611-615/2014



Anno 2022, Numero 42

Data, 21/10/2022

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

Suggerimenti per il conferimento delle olive

Si raggiungono i migliori risultati qualitativi se si raccolgono le olive dalla pianta e si eliminano quelle da cascola, o in cattivo stato fitosanitario. Le olive vanno poste in cassette forate, in strati sottili e, se devono sostare in aziende, vanno collocate possibilmente in locali freschi, ben areati, al riparo dall'acqua, dal vento e lontano da odori sgradevoli, come stalla, gasolio e simili.

Gli accordi per il conferimento delle olive al frantoio vanno presi per tempo, così da attuare la frangitura possibilmente in giornata o, comunque, non oltre le 48 ore dalla raccolta.



Tecnici:

Provincia Forlì/Cesena: p.a. Orazio Strada
(ditta Strada) e p.a. Pierluca Turchi

Provincia di Rimini: p.a. Ivan Forcellini
(Terre Emerse) e p.a. Paolo Andraghetti



Siamo presenti sui principali social!

<http://www.aipoverona.it/>



Gruppo Whatsapp



Youtube

Realizzato da:

AIPO OP soc. coop. arl

Viale del Lavoro, 52 — 37135 Verona VR Italia Tel.: +39
0458678260

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

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



I dati sono raccolti dai tecnici 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 e Rimini. AIPO OP ha reso disponibile l'APP "AIPOVERONA" scaricabile sul vostro smartphone, tablet, pc (IOS o ANDROID) gratuitamente dove verranno inserite le comunicazioni riguardanti l'olivicoltura.