



# 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 43

Data, 28/10/2022

## OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

**Fase fenologica:** in tutti comprensori olivicoli è in svolgimento la raccolta. Le olive si stanno presentando in frantoio sane e di buona qualità. Rispetto alla settimana scorsa le rese medie sono salite e superano il 13%. La qualità degli oli ottenuti, salvo qualche eccezione, ha una buona dotazione fenolica, vi è un ottimo equilibrio tra amaro e piccante, le sensazioni di erbaceo e vegetali freschi sono ben evidenti.

Si riportano alcuni parametri medi d'analisi chimiche su oli eseguite in questa settimana:

### Cesena

Acidità	Perossidi	Ac. Oleico	Ac. Linoleico	Ac. Linolenico	Polifenoli Tot.	Tocoferoli Tot.
0,22	4,18	71,53	5,15	0,64	280,00	320,45

### Rimini

Acidità	Perossidi	Ac. Oleico	Ac. Linoleico	Ac. Linolenico	Polifenoli Tot.	Tocoferoli Tot.
0,25	4,95	72,15	5,48	0,65	290,117	312,15

### Forlì

Acidità	Perossidi	Ac. Oleico	Ac. Linoleico	Ac. Linolenico	Polifenoli Tot.	Tocoferoli Tot.
0,22	6,15	71,83	6,22	0,68	255,13	310,05

### Longiano

Acidità	Perossidi	Ac. Oleico	Ac. Linoleico	Ac. Linolenico	Polifenoli Tot.	Tocoferoli Tot.
0,24	6,72	72,19	5,31	0,68	295,83	290,15

### Bertinoro

Acidità	Perossidi	Ac. Oleico	Ac. Linoleico	Ac. Linolenico	Polifenoli Tot.	Tocoferoli Tot.
0,27	4,50	71,95	6,30	0,72	293,20	308,23

### 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 43

Data, 28/10/2022

## OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

### Montiano

Acidità	Perossidi	Ac. Oleico	Ac. Linoleico	Ac. Linolenico	Polifenoli Tot.	Tocoferoli Tot.
0,24	5,55	71,45	7,19	0,69	275,08	311,20

### Ronco Freddo

Acidità	Perossidi	Ac. Oleico	Ac. Linoleico	Ac. Linolenico	Polifenoli Tot.	Tocoferoli Tot.
0,26	4,94	70,50	6,58	0,63	304,51	299,41

### Savignano sul Rubicone

Acidità	Perossidi	Ac. Oleico	Ac. Linoleico	Ac. Linolenico	Polifenoli Tot.	Tocoferoli Tot.
0,25	4,58	73,92	7,15	0,63	295,25	290,85

- **Acidità:** è determinata mediante analisi di laboratorio e non è percepibile a livello organolettico. Il limite di acidità per un olio extra vergine di oliva è 0,8%.
- **Perossidi:** è un'alterazione di tipo ossidativo, il suo limite per un olio extra vergine di oliva è 20.
- **Acido Oleico:** è un acido grasso monoinsaturato più importante dell'olio d'oliva, il suo limite per un olio extra vergine di oliva è 80%. Omega-9
- **Acido Linoleico:** è un acido grasso essenziale, è indispensabile al mantenere in buona salute dell'organismo. Omega-6
- **Acido Linolenico:** è un acido grasso essenziale, è indispensabile al mantenere in buona salute dell'organismo. Omega-3
- **Polifenoli totali:** sono antiossidanti naturali, due di questi, l'oleoperina e l'oleocantale, conferiscono l'amaro e il piccante all'olio
- **Tocoferoli totali:** sono la provitamina E, agiscono come antiossidanti.

#### 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

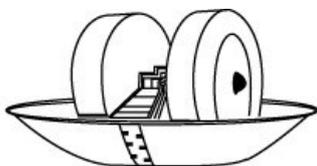
Viale del Lavoro, 52 — 37135 Verona VR Italia Tel.: +39  
0458678260

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'	PENETROMETRO		DINAMOMETRO	
	MISURAZIONE PENETRAZIONE POLPA	VALORE OTTIMALE	MISURAZIONE FORZA DI STACCO	VALORE OTTIMALE
U.M.	GR/MM <sup>2</sup>		GR/MM <sup>2</sup>	
LECCINO	350	>300 <400	600	>550 <650
CORREGGIOLO	300	>250 <350	400	>400 <500
FRANTOIO	300	>250 <350	400	>400 <500
PENDOLINO	150	>200 <250	600	>600 <700
MORAILOLO	300	>350 <400	600	>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

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



Siamo presenti sui principali social!



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

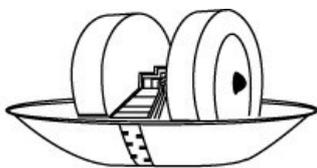


Gruppo Whatsapp



Youtube

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.



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 43

Data, 28/10/2022

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

## Situazione Fitosanitaria

**Mosca dell'olivo** (*Bactrocera oleae*): la popolazione di adulti è ancora attiva, nelle trappole da monitoraggio troviamo catture di adulti, anche se limitate. La percentuale di olive infette rimane in media ancora a livelli compresi da 1 a 3%, sia sulle varietà a drupa piccola che su quelle a drupa grossa. Dove vi è presenza di Mosca, si consiglia di procedere celermente alla raccolta e di ultimarla nel più breve tempo possibile.



## Interventi post raccolta

Dopo la raccolta delle olive si consiglia di attuare un intervento fitosanitario utile a contenere i parassiti fungini, come l'Occhio di Pavone (*Spilocaea oleagina*) e la Lebbra (*Gloeosporium Olivarum*), o eventuali fumaggini, o Batteriosi, come la Rogna dell'olivo (*Pseudomonas savastanoi*), utilizzando la Poltiglia bordolese, se pronta all'uso e con 20 g di rame metallico sotto forma di solfato di rame neutralizzato con calce idrata, alle dosi di 350-500 g/hl, oppure Ossicloruro di rame, con 30 g di rame metallico, alla dose di 250-300 g/hl.

Utile è anche la somministrazione di Dentamet, prodotto ammesso in agricoltura biologica, a base di zinco, rame e acido citrico allo 0,5% sulle chiome degli olivi.

### 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.