



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 48

Data, 02/12/2022

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

Fase fenologia: la raccolta delle olive si può ritenere conclusa. In questo periodo le temperature si mantengono ancora miti e gli olivi si presentano mediamente con una buona vitalità vegetativa, le foglie mantengono ancora un colore verde vivo. Le temperature si stanno abbassando gradualmente e stanno portando gli olivi nella fase di "riposo vegetativo".

Difesa fitosanitaria

Le condizioni climatiche stanno portando a condizioni invernali, che limitano o annullano lo sviluppo dei parassiti. Vanno così sospesi tutti gli interventi fitosanitari.

Operazioni agronomiche per limitare improvvise gelate

Il rischio di repentini abbassamenti delle temperature può essere una minaccia per gli olivi, quando la temperatura interna dei tessuti vegetali, scendono rapidamente espongono le piante a danni, come pure le improvvise neviccate e successivi geli possono arrecare deterioramenti a tessuti e gemme.

Per aiutare le piante a difendersi dal freddo possiamo intervenire con apporti fertilizzanti a base di Sali potassici, che rafforzano le pareti cellulari e diminuiscono il punto di congelamento delle cellule.



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.



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 48

Data, 02/12/2022

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

Il concime più economico è il cloruro di potassio, che ha un titolo come ossido di potassio del 60% ed è solubile in acqua. Importanti sono pure i composti che contengono potassio unito a glicin-betaina, una sostanza che regola i liquidi all'interno delle cellule, proteggendole dagli effetti della possibile disidratazione che può causare il gelo.

La glicin-betaina è assorbita dai tessuti vegetali e favorisce l'assorbimento del potassio da parte delle cellule.

La sua distribuzione va attuata per 2 - 3 volte ed è limitata a dosi di 2 - 3 litri ad ettaro.



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

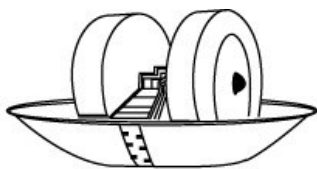
Viale del Lavoro, 52 — 37135 Verona VR Italia Tel.: +39
0458678260

**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 48

Data, 02/12/2022

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

Consigli per la conservazione degli oli

Chi si è portato a casa l'olio prodotto è bene che lo conservi in recipienti di acciaio, o vetro, e attui un primo travaso entro il mese di dicembre, così da allontanare i depositi di morchia. La temperatura ottimale di conservazione dell'olio di oliva è tra i 12 e i 18°C, è preferibile proteggere i recipienti da temperature eccessivamente basse, evitando di riporli in ambienti freddi.

Per evitare i processi di ossidazione dell'olio, che poi portano all'irrancidimento, è necessario non solo richiudere bene i recipienti, in modo da impedire il più possibile l'accesso all'ossigeno, ma è necessario mantenerli sempre colmi e, in caso d'uso, mettere l'olio rimasti in contenitori più piccoli o imbottigliarlo, così da non esporre frequentemente l'olio di oliva al contatto con l'aria. L'olio va poi tenuto lontano dai cattivi odori, perché li assorbe facilmente, compromettendo le sue proprie organolettiche, perciò sempre lontano dai lavelli dove ci sono i detersivi o altri prodotti che potrebbero comprometterne l'aroma.



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.