

Associazione Frantoiani Oleari
dell'Emilia-Romagna

Notiziario olivicolo 2023

Finanziato con il contributo della Unione Europea e dell'Italia
Reg. UE 2021/2115 P.O. OCM olio anno 2023



Anno 2023, Numero 43

Data, 27/10/2023

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

Fase fenologica: procede la raccolta in tutti i comprensori olivicoli, con una produzione di olive che si presenta difforme nelle diverse aree e, comunque, per quantità è inferiore alle attese.

Gli oli ottenuti si stanno mostrando di buona qualità e le rese sono superiori alle medie delle scorse annate.

Mosca dell'olivo (*Bactrocera oleae*): ancora presenze del dittero, dal controllo delle infestazioni delle olive risultano ancora presenti larve di prima, di seconda e di terza età.



Nel caso di accertate infestazioni, si consiglia di accelerare la raccolta, di molire separatamente le partite di olive con attacchi di mosca, dove sono presenti i fori d'uscita in una percentuale superiore al 10% e di filtrare subito l'olio ottenuto.

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 2023

Finanziato con il contributo della Unione Europea e dell'Italia
Reg. UE 2021/2115 P.O. OCM olio anno 2023



Anno 2023, Numero 43

Data, 27/10/2023

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

Dove lo stacco delle olive si andrà ad attuarlo in novembre è ancora possibile intervenire con prodotti adulticidi a base di Spinosad o Cyantraniliprole o Olio essenziale di arancio dolce.

Margaronia dell'olivo: si ricorda che gli interventi anche tardivi contro la mosca dell'olivo possono essere utili a contrastare anche questo lepidottero, che è ancora attivo e presente e interrompe la sua attività solo quando la temperatura ambientale scende sotto i 10 °C.

Occhio di pavone (*Spilocaea oleaginea*): alla fine della raccolta delle olive si consiglia di effettuare un trattamento con prodotti rameici, o dodina, particolarmente nelle località in cui le condizioni climatiche sono favorevoli allo sviluppo del patogeno. Questo intervento ostacola anche la penetrazione di altri agenti fungini o batterici, come la Rogna dell'olivo (*Pseudomonas siringae*).



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

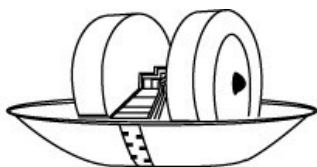
Viale del Lavoro, 52 — 37135 Verona VR Italia Tel.: +39
0458678260

**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 2023

Finanziato con il contributo della Unione Europea e dell'Italia
Reg. UE 2021/2115 P.O. OCM olio anno 2023



Anno 2023, Numero 43

Data, 27/10/2023

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

Note

Nella raccolta delle olive si raccomanda di rispettare il tempo di carenza del prodotto utilizzato per l'ultimo trattamento larvicida/adulticida o fungicida effettuato. Si ricorda che, per ottenere oli di qualità non vanno raccolte le olive cadute a terra per danni fitosanitari e vanno eliminate le olive danneggiate dalle infestazioni di Mosca.

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.