



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 45

Data, 10/11/2023

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

**Fase fenologica:** la raccolta delle olive è in esaurimento.

La produzione è stata limitata, ciò sta ponendo in difficoltà sia i produttori e sia i frantoiani.

La qualità degli oli è buona, si raccomanda il loro filtraggio in quando in quest'annata di elevate temperature e siccità rimangono maggiormente in sospensione sostanze organiche provenienti dalle olive e che potrebbero portare a un decadimento qualitativo dell'olio.

In sostituzione del filtraggio è possibile attuare dei travasi, da attuarsi dopo 20-30 giorni dalla molitura e ripeterli dopo ulteriori sessanta giorni.

## Stato fisiologico degli olivi

Mediamente le piante si trovano in un buon stato vegetativo, le piogge di quest'ultimo periodo hanno idratato i terreni.

**Mosca delle olive** (*Bactrocera olea*): in tutte le località monitorate è si è riscontrato uno sfinimento delle catture, anche se permangono infestazioni delle olive, con presenze ancora di larve di seconda e terza età, per cui si raccomanda di ultimare velocemente la raccolta.



Si raccomanda di raccogliere tutte le olive, anche negli oliveti dove non è economica, in quanto, rimanendo sulle piante, si offrirebbe un comodo riparo alle larve che trascorre l'inverno e potrebbero ben essere oggetto di ovideposizioni per la primavera prossima, il che darebbe origine a generazioni primaverili 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

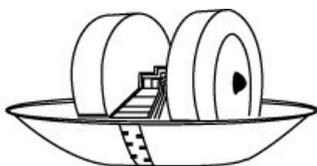
Viale del Lavoro, 52 — 37135 Verona VR Italia Tel.: +39  
0458678260

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.



**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 45

Data, 10/11/2023

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

## Parassiti Fungini

Le attuali condizioni climatiche, di elevata umidità, temperature miti e lunghe ore di bagnatura fogliare hanno portato a infezioni di Occhio di pavone in tutti i comprensori olivicoli. Si consiglia, una volta ultimata la raccolta, di effettuare un trattamento con prodotti rameici, da utilizzare nelle ore più calde della giornata.



Attenzione per chi utilizza la Dodina, non va adoperata con le basse temperature e con acqua fredda.

Sono sempre consigliabili gli utilizzi di corroboranti, come distillato di legno, e concimi che contengano zinco e rame, tipo Dentamet, utili anche, unitamente ai prodotti rameici, per limitare la presenza della Rogna dell'olivo.

### 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**

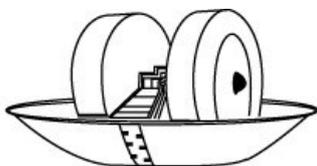
Viale del Lavoro, 52 — 37135 Verona VR Italia Tel.: +39  
0458678260

**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 45

Data, 10/11/2023

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

## 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.