

**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 48

Data, 01/12/2023

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

Fase fenologica: la raccolta e la molitura delle olive sono oramai in fase di esaurimento.

Consigli per il mantenimento dell'olio

Si raccomanda la filtrazione degli oli, lavoro da non trascurare. Infatti l'olio, dopo qualche giorno dalla molitura delle olive, rilascia delle particelle organiche, che vanno a precipitare sul fondo, creando la morchia. Dopo qualche tempo iniziano lentamente a fermentare, facendo gradualmente aumentare l'acidità e portando a un irrancidimento dell'olio.

Per questo motivo andranno attuati dei trasferimenti degli oli in nuovi recipienti, in questo passaggio si utilizzeranno degli imbuti con filtro incorporato.

Un ulteriore passaggio dovrà essere eseguito verso febbraio/marzo quando le temperature aumenteranno.

Nella filtrazione si dovranno usare appositi filtri a cartone, che sfruttano le microfibre, o i filtri a cartuccia, che si usano insieme alla riempitrice, in cui l'olio passa per il filtro dall'esterno all'interno. L'olio che ne esce mantiene sempre una leggera velatura data da mucillagini che restano in sospensione, mentre acqua e altre impurità solide sono rimosse senza una successiva produzione di morchia.

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

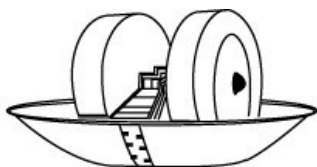
Viale del Lavoro, 52 — 37135 Verona VR Italia Tel.: +39
0458678260

**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 48

Data, 01/12/2023

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

La scelta del filtro dipende dalle necessità e dalle attrezzature del produttore o del frantoio.

Si raccomanda poi di mantenere gli oli a temperature non inferiori ai 10°C. per evitare che l'olio si coaguli o margherinizzi, il che comporterebbe una perdita di sostanze fenoliche con un impoverimento dal punto di vista olfattivo e gustativo, oltre alla possibilità che si manifesti più velocemente un irrancidimento rispetto ad un olio conservato correttamente.

Mosca delle olive (*Bactrocera oleae*):

in questa settimana le catture di adulti per trappola sono state da 0-2; probabilmente con gli abbassamenti delle temperature di questi ultimi giorni scompariranno.



Permangono, invece, le infestazioni tardive su olive, i cui oli ottenuti hanno maggiori acidità e un più elevato numero di perossidi.

Parassiti fungini: oramai siamo entrati in una situazione climatica non più favorevole allo sviluppo di parassiti fungini. Si consiglia di sospendere gli interventi fitosanitari anche con prodotti rameici per evitare fenomeni di fitotossicità, specialmente in condizioni di basse temperature.

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.