

Associazione Frantoiani Oleari  
dell'Emilia-Romagna

# Notiziario olivicolo 2025



Reg. (UE) 2021/2115 P.O. OCM Olio Anno 2025



Anno 2025, Numero 43

Data, 24/10/2025

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

## Fase fenologica

La raccolta delle olive è in corso in tutti i comprensori olivicoli della regione. L'andamento produttivo si presenta complessivamente ridotto rispetto alle medie storiche, con differenze marcate tra zone costiere e aree collinari.

Le cause di questa diminuzione sono da ricondurre principalmente agli *stress termici estivi* e *attacchi di Mosca dell'olivo*. Nonostante ciò, le aziende che hanno adottato una corretta gestione fitosanitaria e una raccolta tempestiva stanno ottenendo *oli di buona qualità*, caratterizzati da acidità libera contenuta e profili aromatici puliti, con note fruttate e vegetali ben equilibrate.

**Mosca dell'olivo:** l'annata 2025 è segnata da una notevole presenza del fitofago, che ha interessato in misura variabile la maggior parte dei comprensori olivicoli regionali. Le catture su trappole cromotropiche e feromoniche si mantengono tuttora elevate, indicando la persistenza di popolazioni attive anche in questa fase avanzata della stagione.

Le temperature diurne comprese tra 17 °C e 20 °C e l'umidità atmosferica ancora elevata stanno favorendo la prosecuzione delle ovideposizioni. In molte aziende si stimano perdite produttive significative, con percentuali di drupe colpite variabili tra il 30% e il 50%, in funzione del grado di controllo esercitato durante i mesi precedenti.

### 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

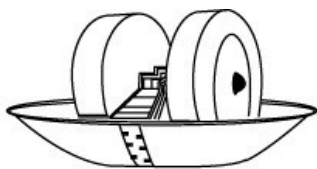
Viale del Lavoro, 52 — 37135 Verona VR Italia Tel.: +39  
0458678260

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 2025



Reg. (UE) 2021/2115 P.O. OCM Olio Anno 2025



Anno 2025, Numero 43

Data, 24/10/2025

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

Si raccomanda pertanto di procedere alla raccolta nel più breve tempo possibile, per limitare ulteriori danni diretti (caduta e disfacimento delle drupe) e indiretti (peggioramento qualitativo dell'olio dovuto a fermentazioni e ossidazioni precoci).

Per gli oliveti la cui raccolta è prevista nel mese di novembre, e nei casi in cui le catture o i rilievi su frutti indichino ancora infestazioni attive, è possibile effettuare un ultimo trattamento adulticida con i seguenti prodotti, rispettando rigorosamente i tempi di carenza:

- Cyantraniliprole (*Exirel Bait*) – carenza: 7 giorni
- Spinosad – carenza: 7 giorni
- Olio essenziale di arancio dolce – carenza: 3 giorni
- Piretro naturale – carenza: 1 giorno

Beauveria bassiana – applicabile fino al giorno della raccolta

Si raccomanda di verificare attentamente le condizioni climatiche prima del trattamento e di assicurare una distribuzione uniforme del prodotto sulla chioma. Gli interventi biologici (*Spinosad*, *Beauveria bassiana*) si confermano efficaci come misura di contenimento in oliveti a conduzione biologica.

## Patogeni fungini

Al termine della raccolta è consigliato eseguire un trattamento con prodotti a base di rame, al fine di prevenire lo sviluppo dei principali patogeni fungini e batterici dell'olivo. L'intervento è particolarmente indicato nelle aree soggette a piogge autunnali, elevata umidità e scarsa ventilazione.

### 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

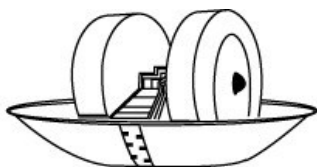
Viale del Lavoro, 52 – 37135 Verona VR Italia Tel.: +39  
0458678260

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 2025



Reg. (UE) 2021/2115 P.O. OCM Olio Anno 2025



Anno 2025, Numero 43

Data, 24/10/2025

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

Il trattamento rameico, eventualmente associato a fertilizzanti fogliari a base di rame, zinco, manganese complessati da acido citrico, come il Dentamet, o a corroboranti di origine naturale (ad esempio il distillato di legno), svolge una duplice funzione: protettiva e cicatrizzante. L'azione del rame contribuisce alla disinfezione delle microferite prodotte durante la raccolta e la potatura, prevenendo l'insediamento di patogeni fungini e batterici quali *Spilocaea oleagina*, *Colletotrichum* spp. e *Pseudomonas savastanoi*. La presenza di sostanze organiche e microelementi nei formulati complementari favorisce inoltre la riepitelizzazione dei tessuti e un più rapido recupero vegetativo della pianta, migliorandone la resistenza alle basse temperature e agli stress invernali.

## Note operative

Durante la raccolta è fondamentale rispettare i tempi di carenza dei prodotti impiegati nell'ultimo trattamento fitosanitario, siano essi insetticidi o fungicidi.

Per mantenere elevata la qualità dell'olio, si raccomanda inoltre di evitare la raccolta di olive cadute a terra o fortemente danneggiate dalla Mosca, che possono compromettere le caratteristiche chimiche e sensoriali del prodotto finale.

Una gestione oculata della fase di raccolta, unita a una pronta molitura, costituisce il presupposto essenziale per ottenere oli di elevata qualità anche in un'annata complessa come quella in corso.

### 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.