

CAMPAGNA FINANZIATA CON IL CONTRIBUTO DELLA COMUNITÀ EUROPEA  
PROGRAMMI DI ATTIVITÀ delle ORGANIZZAZIONI di OPERATORI del SETTORE OLEICOLO  
ai sensi del Regolamento CE 1220/2011

### EVENTI DEL MESE DALLE PROVINCE

*I due incontri tecnici in campo sulle tecniche alternative di lotta alla mosca delle olive organizzati a Vasia (IM) e a Finale Ligure (SV), così come l'incontro su "Le Buone Pratiche Agricole in Olivicoltura" realizzato presso il museo etnografico a Ortonovo (SP) hanno avuto una grande partecipazione.*

### FENOLOGIA

In ottobre le olive completano il loro sviluppo, raggiungono le dimensioni finali ed iniziano a maturare. L'invasatura, cioè il cambio di colore della buccia è ormai evidente. Anche il processo di sintesi e accumulo di olio rallenta e le varietà precoci sono pronte per la raccolta.

### FOCUS OLIVE DA MENSA

Non esiste una data precisa di raccolta delle olive, bisogna verificare il giusto grado di maturazione del proprio uliveto. In passato era abitudine fare una raccolta tardiva questo portava ad una sovra maturazione dei frutti e di conseguenza l'olio prodotto era sicuramente molto dolce, ma anche "piatto" e senza nessuna difesa. Infatti quando la raccolta è tardiva si annullano i polifenoli e si perdono le caratteristiche delle cultivar locali liguri. Negli ultimi anni la tendenza è quella di raccogliere anticipatamente con il risultato di perdere quelle che sono le caratteristiche del nostro olio, avvicinandolo ad altri oli con un accentuato amaro e piccante a scapito del dolce tipico dell'olio ligure. Inoltre le moderne tecniche di estrazione a ciclo continuo portano a estrarre più polifenoli, il che sicuramente aiuta a conservare meglio l'olio, ma, alte cariche di polifenoli portano un conseguente aumento dell'amaro. Il giusto periodo di raccolta è quando si ha un giusto equilibrio tra quelle che sono le caratteristiche chimiche e le qualità organolettiche del nostro olio per renderlo inconfondibile.

### ARGOMENTO DEL MESE – Maturazione del frutto

Le diverse classi di composti fondamentali per la qualità dell'olio variano in funzione dello stadio di maturazione dell'oliva. I composti fenolici, e i secoiridoidi in particolare a cui vengono prevalentemente attribuiti gli effetti anti-ossidanti e salutistici, aumentano con lo sviluppo dell'oliva, raggiungono valori massimi in corrispondenza dello stadio di colorazione parziale o totale della buccia e poi diminuiscono con il progredire della maturazione. Di conseguenza olive raccolte in ottobre tendono a produrre oli più amari, astringenti e piccanti che se raccolte in novembre o dicembre.

L'acido oleico presenta un analogo andamento nel tempo, ma il periodo di massima concentrazione è più tardivo rispetto al picco dei composti fenolici. Più complesso il discorso per i composti volatili ad impatto sensoriale, che sono per lo più "derivati", cioè non presenti nell'oliva ma prodotti per via biochimica con la rottura delle cellule durante la frangitura. Tra questi le aldeidi e gli alcoli a 5 o 6 atomi di carbonio, responsabili delle note di fruttato fresco, che tendono a diminuire con l'avanzare della maturazione. In definitiva, l'epoca ottimale di raccolta è un compromesso tra qualità e quantità della produzione ed è fortemente influenzata dalla varietà e dall'andamento climatico.

### MONITORAGGIO PARASSITI – Situazione fitosanitaria

Per tutta la prima metà di settembre, nelle aree dimostrative regionali i monitoraggi settimanali hanno evidenziato bassi livelli di presenza di stadi larvali della mosca delle olive all'interno dei frutti campionati, sia nelle aree di oliveto (*caolino*, *Spintor Fly*, *Ecotrap*) sia nelle aree testimone. A partire dalla seconda decade di settembre, in quasi tutte le aree dimostrative l'infestazione attiva (presenza di uova e di larve giovani) ha mostrato un significativo incremento nella porzione di oliveto testimone, superando la soglia economica di intervento (stimata al 10-15%) con l'eccezione delle aree dell'imperiese (Vasia e Imperia, infestazione attiva 3-4% sia nel trattato che nel testimone) e dell'area dimostrativa sottoposta a controllo con *Spintor Fly* del savonese (loc. Crosa di Vendone, 2-3% di infestazione attiva sia nel trattato che nel testimone). E' evidenziabile una discreta efficacia del *caolino* nel contenimento della infestazione di mosca nell'area ubicata in località Verzi di Finale ligure (SV) (12% di infestazione attiva nel trattato contro il 38% rilevabile nel testimone). Meno evidente è risultata l'efficacia delle *Ecotrap* nell'area ubicata a Ne (GE) (20% infestazione attiva, sia nel trattato che nel testimone, nel rilievo ultimo del 02 ottobre). Nella stessa provincia genovese l'area trattata a *caolino* di località Cogorno solo nell'ultima settimana di settembre ha presentato dati di infestazione attiva superiori alla soglia di intervento (21%, sia nel trattato che nel testimone), verosimilmente a causa del dilavamento della copertura di prodotto per le piogge del periodo. Assolutamente poco significativa è stata la presenza di cocciniglia mezzo grano di pepe e di tignola dell'olivo nelle aree dimostrative, sia nel levante che nel ponente ligure. Nel savonese (loc. Crosa di Vendone) degna di nota è la presenza - sulle trappole predisposte per il monitoraggio degli adulti della mosca - della *Psytthalia concolor*, insetto parassita delle larve della mosca usualmente rinvenibile a partire dall'inizio dell'autunno. L'azione di contenimento esercitata dal parassita non garantisce, di solito, significative riduzioni dell'infestazione ma è indice di buona biodiversità entomologica dell'area olivicola interessata.

### CONTATTI

Dr. Agr. Alessandra Enrico - Via T. Schiva 48 -18100 Imperia c/o sede CIA - Tel 0183291801 - e-mail: a.enrico@aloliguria.it  
Dr. Agr. Emanuela Cuneo - Via G. Raggio, 40 - 16043 Chiavari (GE) c/o sede CIA - Tel. 0185324871 - e.cuneo@aloliguria.it  
Dr. Agr. Francesca Cecchini - Loc. Pallodola - 19038 Sarzana (SP) c/o sede CIA(Merc. Ort.) - Tel: 0187626642 - e.mail: fcecchini@cia.it  
Agrot. Marco Gandolfo - Loc. Torre Pernice 15/b - Polo 90 - 17031 Albenga (SV) c/o sede CIA - Tel: 01821904103 - e-mail: m.gandolfo@cia.it  
Organizzazione Assaggiatori Liguri (OAL) - Via T. Schiva 48 -18100 Imperia c/o sede CIA- Tel 0183/291801 - e-mail: info@paneloal.it

