

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

Due incontri tecnici in campo sulle tecniche alternative di lotta alla mosca delle olive, con il dr. Angelo Canale (Scienze Agrarie, Alimentari, Agro-ambientali – Università di Pisa) nella giornata del 27 settembre: mattina a Vasia (IM) e pomeriggio a Finale Ligure (SV). Un incontro su “Le Buone Pratiche Agricole in Olivicoltura” programmato per lunedì 30 settembre alle ore 16.30 presso il museo etnografico in via Canneloto a Ortonovo (SP).

L'incontro tecnico dimostrativo sull'uso di macchinari per la lotta fitosanitaria a cura del Prof Marco Vieri, dell'Università di Firenze, si effettuerà congiuntamente all'evento del dr. Angelo Canale programmato per la giornata del 27 settembre a Vasia (IM). Per maggiori dettagli su questi eventi rivolgetevi ai tecnici di zona (si veda la sezione “Contatti”).

FENOLOGIA

Una volta raggiunta la lignificazione del nocciolo inizia la fase di accumulo di olio nella polpa, che diventa rilevante da metà agosto in poi. Il periodo di massimo incremento di olio dura da inizio settembre fino alla metà di ottobre, poi il processo rallenta progressivamente. Limitazioni ambientali, idriche e nutrizionali, che possono verificarsi durante tale periodo anche per un eccessivo carico di frutti, si ripercuotono sul contenuto di olio alla raccolta.

FOCUS OLIVE DA MENSA

Le olive in salamoia della stagione 2012/2013, oggi sono ormai pronte per la commercializzazione. Sono trascorsi i 180/200 giorni necessari per i processi di fermentazione e conseguente deamarizzazione delle olive. Le olive possono essere conservate per un periodo più lungo ed è quindi necessario, consigliabile, cambiare la salamoia ed è importante controllarne il pH, che deve stare intorno a 4. Durante il periodo di fermentazione si consiglia di tenere la salamoia intorno al 10%; quando le olive hanno raggiunto un giusto grado di maturazione la concentrazione della salamoia può essere più bassa, intorno al 8%. Le olive in salamoia che hanno trascorso un anno in botte possono essere anche utilizzate per fare il patè, in quanto si è sicuri che tutte le fermentazioni sono terminate.

ARGOMENTO DEL MESE – Maturazione del frutto

La maturazione è lo stadio finale del processo di sviluppo del frutto iniziato con l'allegagione. Durante la maturazione il frutto si modifica sia dal punto di vista morfologico che fisico e biochimico, i cui segnali più evidenti consistono nella variazione di colore (invaiaitura) e la diminuzione di consistenza della polpa. L'iniziale colore verde della buccia prima sbiadisce e, dall'invaiaitura in poi, diventa scuro con tonalità che vanno dal rossastro fino al nero, mentre dal punto di vista chimico aumenta il contenuto in olio (vedi FENOLOGIA) e la percentuale di acido oleico. Valutando il colore dei diversi tessuti dell'oliva si calcola un indice di maturazione che consente di seguire quantitativamente il progredire della maturazione. In una stessa chioma si trovano di solito frutti a diverso stadio di maturazione e tale carattere di scalarità di maturazione è più accentuato in alcune varietà: nella ‘Leccino’ la maturazione è quasi contemporanea, mentre nella ‘Taggiasca’ e ‘Lavagnina’ è scalare. Un'elevata carica dei frutti, abbondanza di precipitazioni o condizioni di ombreggiamento ritardano la maturazione dei frutti.



Esempio di maturazione scalare della varietà Lavagnina (novembre 2012)

MONITORAGGIO PARASSITI – Situazione fitosanitaria

In tutte le aree dimostrative regionali sono proseguiti, durante tutto il mese di agosto, i monitoraggi settimanali per la verifica della validità delle strategie dimostrative di controllo impiegate nei confronti della mosca delle olive e per la stima delle infestazioni di tignola dell'olivo e cocciniglia mezzo grano di pepe. L'infestazione di mosca è stata pressoché nulla fino alla prima metà del mese di agosto, anche nelle aree dimostrative olivicole di costa, verosimilmente a causa delle elevate temperature del periodo che hanno fortemente limitato le deposizioni. Una moderata ripresa della attività ovideponente è stata rilevata nella ultima decade di agosto, in particolare nelle aree dimostrative del savonese e dell'alto levante ligure, con valori di infestazione attiva comunque al di sotto della soglia economica di intervento. Il previsto calo delle temperature ed il rialzo dei valori di umidità relativa tipici di inizio di settembre potrebbero favorire un sensibile aumento delle infestazioni. Nonostante le elevate catture di adulti di tignola registrate alla fine di luglio nelle aree dimostrative del savonese e di Genova, non sono state rilevate significative presenze di larve della generazione carpofaga nei frutti. Sporadica è assolutamente poco significativa è stata la presenza di cocciniglia mezzo grano di pepe, sia nel levante che nel ponente ligure.

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: fceccchini@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

