

BOLLETTINO OLIVO SAVONA – COMUNICATO N. 1- GENNAIO 2019

Situazione attuale

Negli oliveti posti nelle fasce del Levante della provincia la stagione di molitura delle olive può considerarsi conclusa, mentre negli oliveti delle fasce del Ponente posti alle quote più alte la raccolta è ancora in corso. Attualmente nei frantoi si ottengono oli di buona qualità e rese medie oscillanti tra il 18% e il 20%.

Le operazioni in campo

In questo periodo caratterizzato da temperature tipicamente invernali, e spesso da bassa umidità relativa, è consigliabile **effettuare potature per l'eliminazione dei rami secchi e di quelli colpiti dalla rogna**. Per quanto riguarda la rogna infatti i periodi freddi e asciutti sono ideali per l'eliminazione dei rami colpiti con evidenti tubercoli, in particolare quest'anno dopo la forte diffusione della patologia avvenuta durante la scorsa primavera a causa delle gelate di fine febbraio-inizio marzo. Il diffondersi della rogna ha causato disseccamenti sia di rami, che, in alcuni casi, di porzioni più o meno ampie di chioma (vedi foto a destra). Terminata la fase più rigida dell'inverno, col rialzarsi delle temperature, in presenza di bagnature, riprenderà la propagazione delle infezioni, a partire dai suddetti tubercoli, che fungono da organi di diffusione dei batteri.

Pertanto, nel periodo invernale, risulta utile l'intervento di **"POTATURA SELETTIVA"** che asporti le porzioni maggiormente colpite, nonché quelle completamente secche, al fine di ostacolarne la diffusione nella stagione entrante. È buona norma evitare di effettuare tagli di grossa sezione, da rimandare preferibilmente a fine inverno, ed **utilizzare dopo il taglio, mastice cicatrizzante**.

Per i tagli di rametti e rami di sezione ridotta è sufficiente effettuare successivamente **un trattamento con sali di rame, anche in miscela con propoli**.

Gestione terreno

In questo periodo è opportuno mantenere il cotico erboso, sia nei terreni in pianura sia, a maggior ragione, in quelli in pendenza. L'inerbimento, oltre ad assicurare il mantenimento di una buona dotazione di sostanza organica, è fondamentale nel prevenire o attutire fenomeni erosivi, sempre più frequenti a causa delle piogge intense e torrenziali che si stanno manifestando negli ultimi anni.

Visto il periodo abbastanza stabile è possibile inoltre dedicarsi alla manutenzione della rete di scolo delle acque superficiali.

La pulizia delle scoline, l'eventuale rimozione di intasamenti nei fossi di raccolta più grandi, ecc, costituiscono una buona pratica per la limitazione degli effetti dannosi delle piogge intense.

QUESTIONARIO ANNATA OLIVICOLA E VALUTAZIONE SERVIZI INFORMATIVI REGIONALI

Ringraziando i numerosi olivicoltori che hanno già risposto, si ricorda che al link <http://bit.ly/Qolivo-18> è ancora attivo il questionario

Per quanto riguarda la gestione del suolo, si ricorda che coloro che aderiscono alla **MISURA 10 DEL PSR (AGRICOLTURA INTEGRATA)** devono seguire una serie di indicazioni. Le tecniche di lavorazione devono essere finalizzate anche a migliorare l'efficienza dei nutrienti riducendo le perdite per lisciviazione, ruscellamento ed evaporazione, mantenere il terreno in buone condizioni strutturali, prevenire erosione e smottamenti, preservare il contenuto in sostanza organica e favorire la penetrazione delle acque meteoriche e di irrigazione. Tutte queste informazioni si trovano nel disciplinare di **produzione integrata regionale (capitolo 7)** disponibile al link <https://bit.ly/2Jqk6Z>.

COMUNICAZIONI

PSR Liguria: al seguente link è possibile consultare i numerosi bandi aperti <https://bit.ly/2aBnOIE>, tra i quali il 4.1 (supporto agli investimenti nella aziende agricole) e il 6.1 (aiuti all'avviamento di imprese per i giovani agricoltori)

Catalogo regionale delle conoscenze e delle innovazioni: per aderire a corsi di formazione in ambito agricolo, forestale e agroalimentare info su <https://bit.ly/2Fvd3Xh>

Corsi per abilitazione all'utilizzo professionale dei prodotti fitosanitari: rivolgersi alle organizzazioni professionali agricole o Enti di formazione abilitati per conoscere i corsi programmati e prenotare le adesioni.

Assicurazioni sul raccolto: pubblicato dal Ministero l'avviso per presentazione di manifestazioni interesse per ricevere un contributo pubblico alla sottoscrizione di polizze. Maggiori informazioni c/o le Organizzazioni Agricole o al link http://bit.ly/ass_agricole.



Conservazione dell'olio

Come ricordato più volte la conservazione è una fase delicata per il mantenimento delle caratteristiche qualitative di un olio.

Al fine di non generare difetti organolettici e di non accelerare processi di ossidazione che porterebbero ad uno scadimento qualitativo e ad una minore conservabilità dell'olio, si consiglia:

- di effettuare un travaso, se non ancora eseguito, per eliminare residui che si depositano sul fondo e che possono diventare substrati di fermentazioni e dare luogo a difetti organolettici (es. *morchia*)
- di evitare il contatto con la luce in caso di utilizzo di vetro
- di conservare l'olio in ambiente a temperature tra i 12 e i 16 °C

Tali precauzioni assumono ulteriore importanza in un'annata come quella appena conclusa in cui le olive, soprattutto in costa e nelle aree più calde dell'entroterra, sono maturate molto velocemente, o hanno subito un raggrinzimento della polpa, a causa delle condizioni climatiche stagionali.

Questo processo, insieme ad una maturazione eccessiva (surmaturazione), potrebbe aver determinato la rottura fisica delle strutture cellulari che contengono l'olio e aver dato inizio a fenomeni di idrolisi e parziale ossidazione, favoriti anche dalle temperature elevate del periodo e dalle lesioni inevitabili in fase di raccolta. E' opportuno tenere conto inoltre che in caso di raccolta tardiva e con maturazione avanzata diminuiscono i polifenoli che hanno azione antiossidante e di conseguenza si può verificare una minore conservabilità dell'olio.

Il prossimo bollettino olivo uscirà giovedì 14 febbraio 2019