

ANDAMENTO STAGIONE OLIVICOLA 2013-2014

Nella prima parte della stagione l'andamento climatico sfavorevole nella fase di fioritura/allegagione ha comportato la presenza di una ridotta carica di olive su quasi tutto il territorio provinciale. Con il proseguo della stagione vegetativa, il perdurare delle condizioni climatiche sfavorevoli con piogge frequenti ed intense e temperature miti ha favorito una precoce ed elevata ricettività delle olive con le condizioni ideali per la proliferazione della mosca olearia.

Infatti già nei mesi di Giugno e Luglio si registravano attacchi con percentuali di infestazione attiva vicine o superiori alla soglia economica di intervento (10-15% infestazione attiva) nelle zone costiere e nel primo entroterra.

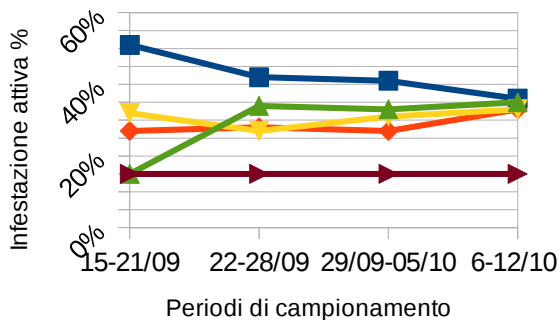
L'assenza di periodi caratterizzati da temperature elevate nei mesi di Luglio-Agosto ha comportato una mortalità naturale pressochè nulla del parassita, che è stato quindi in grado di svolgere numerose generazioni a carico delle olive determinando anche diffusi fenomeni di cascola.

Nel periodo della maturazione l'andamento climatico ha continuato ad essere sfavorevole, l'infestazione attiva si assesta ma continua ad essere molto superiore alla soglia di danno economico, in tal senso per ovviare almeno in parte ai danni dell'attacco di mosca olearia, è fondamentale effettuare una raccolta delle olive anticipata al fine di salvare perlomeno la parte di produzione non ancora attaccata.

In conclusione per quanto riguarda l'aspetto produttivo è stata un'annata decisamente negativa con perdite di produzioni mediamente del 60-70% su tutto il territorio provinciale, con punte superiori in alcune aree particolarmente colpite soprattutto nelle aree di costa e primo entroterra.

Andamento infestazione attiva

Settembre-Ottobre



LEGENDA



Produzione e qualità dell'olio

Per quanto riguarda la produzione di olio la resa al frantoio è in linea con quella delle annate precedenti ma la qualità è decisamente bassa con valori medi di acidità dello 0,5-0,6% e in molti casi anche superiori al valore limite per la classificazione dell'olio come EVO (0,8%).

La bassa qualità dell'olio è imputabile ai fenomeni ossidativi a carico della polpa delle olive provocati dalla presenza della mosca olearia, che si traduce in elevati tassi di acidità e di perossidi nell'olio.