

SPECIALE RACCOLTA DELLE OLIVE

Epoca di raccolta

Una degli aspetti critici della produzione olivicola è individuare il momento ottimale per l'esecuzione della raccolta;

In primis è necessario tener conto della fenologia dell'olivo, infatti le **migliori caratteristiche organolettiche e di conservabilità dell'olio** si ottengono con **olive che non hanno ancora raggiunto la completa maturazione**; quindi va considerata l'epoca e l'omogeneità della maturazione delle cultivar, quelle delle cv più diffuse nel nostro territorio sono: **Leccino**(precoce, uniforme), **Moraiolo**(medio, uniforme), **Frantoio**(tardivo, scalare), **Pendolino**(tardivo, scalare);

Oltre ciò è necessario coniugare le **esigenze aziendali di carattere organizzativo** soprattutto in oliveti in **situazioni di pendenza o terrazzamenti** per le difficoltà che fanno aumentare la manodopera necessaria alla raccolta e prolungano le tempistiche di raccolta.

Inoltre in annate dove la pressione dell'**infestazione da mosca olearia è elevata, come lo è sicuramente in quest'annata, il momento della raccolta è ancora più importante per cercare di ridurre il danno del parassita e salvare il salvabile**; in questi casi la **raccolta anticipata** ai primi stadi di sviluppo della generazione è un efficace strumento per raggiungere l'obiettivo di salvare parte della produzione.

Anticipare la raccolta consente in questo caso di **frangere le olive prima che le larve all'interno delle drupe determinino danni sensibili alla qualità dell'olio**, danni che si manifestano con valori di acidità e perossidi più elevati e con la presenza di difetti organolettici riscontrabili all'assaggio.

Metodo di raccolta

La raccolta delle olive **deve avvenire** manualmente o mediante mezzi meccanici (agevolatori o scuotitori), è **vietato l'impiego di scale**; sono **da sconsigliare** la battitura ("**bacchiatura**") con canne o pertiche e la raccolta delle olive da terra; in questi casi infatti si andrà incontro, rispettivamente, al **danneggiamento dei frutti** e al recupero di olive sovramaturate e molto spesso attaccate dalla mosca olearia, con **conseguenze negative sulla qualità dell'olio**. La raccolta dovrebbe provocare il minor numero di ferite possibili agli olivi per evitare problemi fitosanitari (**rogna**) e avere un prodotto di più facile lavorabilità.

Stoccaggio e frangitura

I tempi di stoccaggio delle olive in attesa della frangitura devono **essere ridotti al minimo**, soprattutto in quest'annata in cui saranno numerose le olive danneggiate o con presenza di mosca. **Minore sarà il tempo trascorso dalla raccolta alla frangitura minore sarà il danno qualitativo all'olio**(cattivi odori/sapori, aumento di acidità).

Nel caso si debbano **immagazzinare olive sane**, comunque per **brevi periodi(24-48h)**, in attesa della frangitura, sarà comunque **necessario mantenerle in strati non superiori ai 10 cm** di spessore in cassette di plastica forate, impilate l'una sull'altra, in **locali freschi e ben aerati**, al **riparo dall'acqua**, dal vento, dalle gelate e **specialmente lontano da odori sgradevoli** (stalla, gasolio, etc.).

E' assolutamente da evitare l'accumulo di olive in sacchi di juta, di plastica o in mucchi a terra.

Prendere accordi con i frantoi per ridurre al minimo il tempo di stoccaggio delle olive.