

## LOTTA GUIDATA ALLA MOSCA DELL'OLIVO

### Situazione

L'andamento meteo continua a favorire lo sviluppo dell'insetto, con ovodeposizione ancora in aumento dove non si è trattato. **Precipitazioni intense** hanno provocato fenomeni diffusi di **cascola**. Visto l'**andamento meteo e della popolazione** di mosca olearia e l'**avanzamento della maturazione** delle olive si consiglia di **INIZIARE la RACCOLTA ANTICIPATA** (vedi **SCHEDA RACCOLTA**), appena sarà trascorso il tempo di carenza, dove la **maturazione delle olive lo consente**.

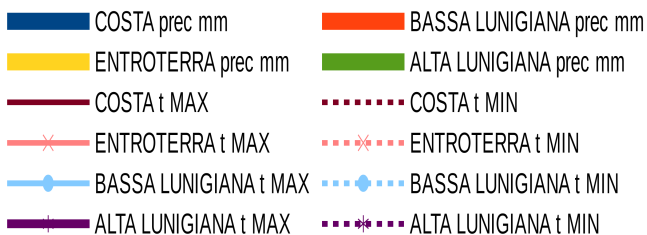
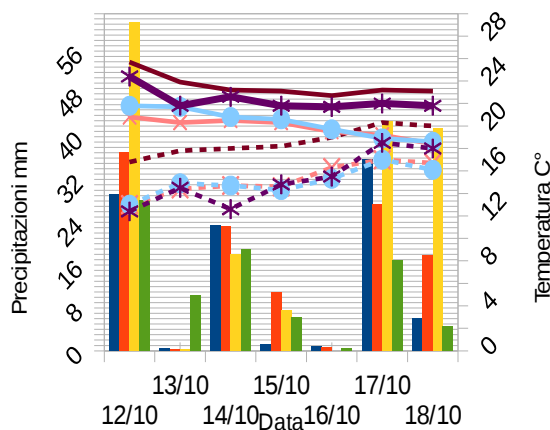
**NON E' PIU' POSSIBILE EFFETTUARE TRATTAMENTI LARVICIDI VISTI I TEMPI DI CARENZA (28 GG).**

**NB: SOLO PER COLORO CHE NON PRESENTINO INFESTAZIONE ELEVATA (> 10%) DI MOSCA E CHE PRESENTINO ANCORA LA MAGGIOR PARTE OLIVE NELLA FASE DI INGROSSAMENTO E' POSSIBILE INTERVENIRE CON PRESIDI AMMESSI IN AGRICOLTURA BIOLOGICA (SPINOSINE e BEAuVERIA BASSIANA) CHE HANNO TEMPO DI CARENZA DI 7 GG ed hanno effetto adulticida; effettuare quindi la raccolta appena la maturazione lo consente.**

### ANDAMENTO INFESTAZIONE ATTIVA SU SCALA PROVINCIALE

zone	fascia altimetrica		
	0-100 m INFESTAZIONE ATTIVA	100-200 m INFESTAZIONE ATTIVA	> 200 m INFESTAZIONE ATTIVA
<b>COSTA</b>	<b>INIZIARE RACCOLTA (trattato 22-09)</b>	<b>INIZIARE RACCOLTA (trattato 22-09)</b>	<b>INIZIARE RACCOLTA (trattato 22-09)</b>
<b>ENTROTERRA</b>	<b>INIZIARE RACCOLTA (trattato 22-09)</b>	<b>INIZIARE RACCOLTA (trattato 22-09)</b>	<b>INIZIARE RACCOLTA (trattato 22-09)</b>
<b>BASSA LUNIGIANA</b>	<b>INIZIARE RACCOLTA (trattato 22-09)</b>	<b>INIZIARE RACCOLTA (trattato 22-09)</b>	<b>INIZIARE RACCOLTA (trattato 22-09)</b>
<b>ALTA LUNIGIANA</b>	<b>INIZIARE RACCOLTA (trattato 22-09)</b>	<b>INIZIARE RACCOLTA (trattato 22-09)</b>	<b>INIZIARE RACCOLTA (trattato 22-09)</b>

### ANDAMENTO METEO SETTIMANA PRECEDENTE



### Fase fenologica olivo

Fase prevalente cultivar **Moraiolo** inizio maturazione; cv **Frantoio** da invaiatura completa (>50% frutti) a inizio maturazione. Nelle cultivar precoci (**Leccino**) la maturazione è più avanzata specie nelle aree litoranee. Le cultivar **Frantoio** e **Pendolino** sono le più tardive e presentano anche scolarità nella maturazione.

### PREVISIONI METEO SETTIMANA DAL 20/09 AL 26/10

GIORNO	max	min	GIORNO	max	min
LUN 20	23°	18°	GIO 23	21°	11°
MAR 21	22°	17°	VEN 24	22°	12°
MER 22	20°	11°	SAB 25	22°	13°

## **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.

**E' fondamentale** conservare l'olio in **contenitori idonei, inox, puliti e chiusi ermeticamente**.