



Campagna finanziata
con il contributo della
Comunità Europea e
dell'Italia Reg. C.E.
867/08

BOLLETTINO OLIVO BERGAMO DEL 24/11/2010

FASE FENOLOGICA

Maturazione

INTERVENTI CULTURALI

Per gli oliveti dove sia stata già ultimata la raccolta è possibile iniziare il trattamento con prodotti a base di rame cosicché le ferite subite dalla pianta possano essere disinfettate e la stessa possa prepararsi ad affrontare al meglio la stagione fredda.

RACCOLTA:

Continuare le operazioni di raccolta.

Le operazioni di raccolta devono sempre essere eseguite con fronda asciutta e le olive devono essere deposte **non in sacchi ma in cassette forate** di capacità di circa 20-25 Kg onde evitare l'eccessivo schiacciamento dei frutti e l'innescarsi di processi degenerativi.

In attesa della molitura che dovrà comunque avvenire nel più breve tempo possibile, le olive dovranno essere conservate in luoghi asciutti e ben ventilati. La defogliazione dovrà avvenire solo poco prima della consegna in frantoio.

E' opportuno prima della consegna **contattare il proprio frantoio di fiducia** per stabilire il momento della molitura onde accorciare i tempi che intercorrono tra raccolta e lavorazione delle olive. Per coloro che ritirano dal frantoio mostolio si consiglia di farlo decantare per 4-5 gg quindi filtrarlo oppure travasarlo almeno un paio di volte a distanza di 15 gg in modo da eliminare il più presto possibile le morchie, che potrebbero arrecare difetti all'olio.