



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

BOLLETTINO OLIVO del 3-11-2011

FASE FENOLOGICA

Maturazione.

OPERAZIONI CULTURALI

RACCOLTA

Proseguire le operazioni di raccolta, partendo dalle varietà più precoci (Leccino, Pendolino, Maurino, etc...). Il momento migliore per effettuare la raccolta coincide con la completa invaiatura (cambio di colore dal verde al rossiccio-viola) della buccia ma non della polpa perché è proprio in questa fase che l'olio ottenuto possiede le migliori caratteristiche organolettiche. Le operazioni devono essere effettuate con fronda asciutta per non danneggiare la corteccia. Le olive, una volta raccolte, vanno sistemate in cassette finestrate con capacità di circa 20–25 Kg, per evitare schiacciamenti e l'avvio di pericolosi processi degenerativi. E' sconsigliato l'uso di sacchi o altri contenitori chiusi che favoriscono l'insorgenza di processi di degradazione delle olive in grado di conferire difetti all'olio. Nell'attesa della molitura le olive vanno conservate, per il più breve tempo possibile, in luoghi asciutti e ben ventilati.

DIFESA FITOSANITARIA

TRATTAMENTO CON RAME

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.