

## BOLLETTINO OLIVO del 20-10-2017

### FASE FENOLOGICA

#### Invaiaura - Maturazione

L'invaiaura su varietà precoci si può considerare conclusa negli areali più temperati. L'anticipo di colorazione dell'epidermide è da imputarsi principalmente allo stress idrico subito nei mesi scorsi.

Dai rilievi effettuati dai nostri tecnici **la maturazione risulta in anticipo sulla media stagionale di circa 7-10 giorni.**

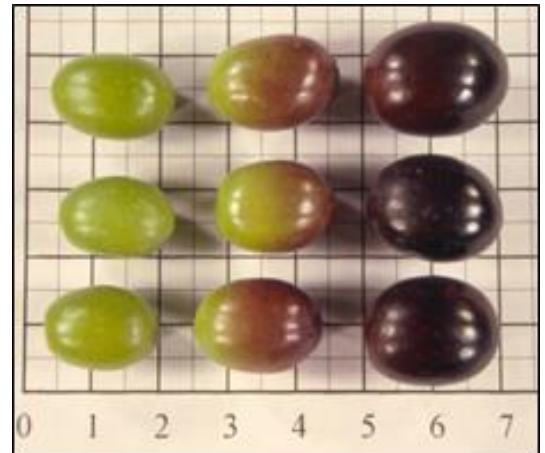


Figura 1: Esempio di invaiatura su cv. Leccino, varietà caratterizzata da una maturazione precoce

### MATURAZIONE, RACCOLTA E MOVIMENTAZIONE DELLE OLIVE

Nelle zone più temperate, le cultivar precoci come il Leccino e Pendolino, hanno concluso l'invaiaura, (cioè di viraggio dal colore verde al colore viola/nero). L'invaiaura è ben evidente anche nelle cultivar a maturazione tardiva come Casaliva e Frantoio.

#### CONTENUTO IN OLIO

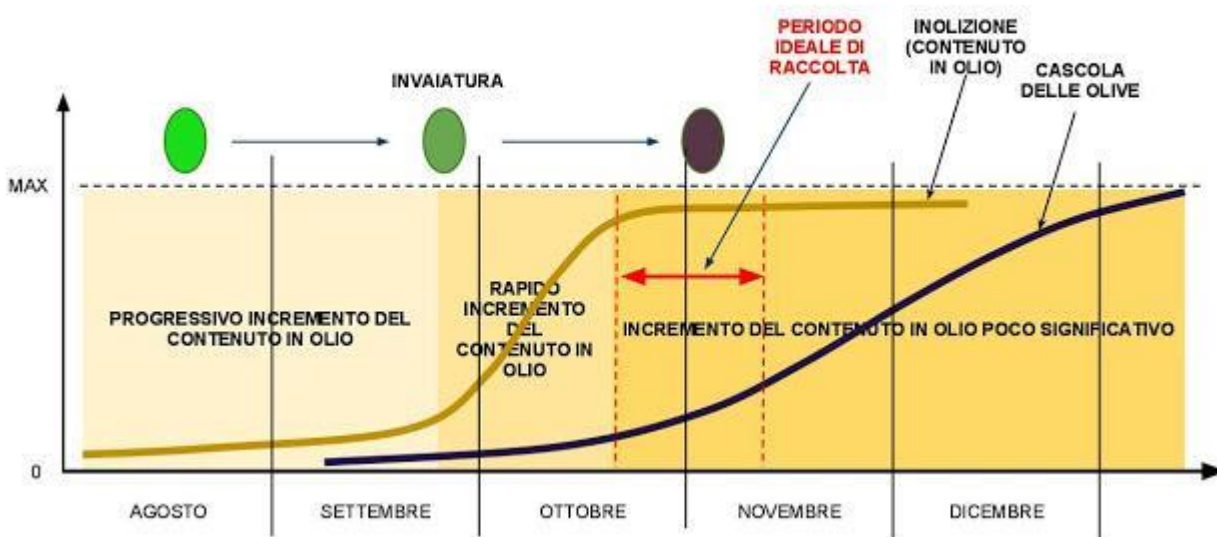


Figura 2: schema indicativo dello sviluppo di olio all'interno della drupa.

L'oliva nella stragrande maggioranza degli oliveti ha superato il 50% di invaiatura con situazioni del 80% o più in oliveti con scarsa produzione (poche olive sulla pianta, di pezzatura più grossa e con un livello di maturazione superiore). Quindi si consiglia di velocizzare il più possibile le operazioni di raccolta. Si consiglia di porre le olive in contenitori finestrati (cassette o bins) in grado di consentire l'aerazione delle olive e limitare l'insorgenza di fenomeni fermentativi.



Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia  
Regg. UE 611-615/2014

Come preventivamente stimato dai Tecnici, la quantità di oliva è abbondantemente al di sotto della media stagionale. Si stanno quindi verificando due situazioni concatenate:

-In oliveto si verificano scarse rese giornaliere di raccolta con conseguente maggiore incidenza dei costi di raccolta. Consigliamo, anche in caso di raccolte giornaliere quantitativamente non soddisfacenti, **di provvedere sempre e comunque a consegnare le olive al frantoio per la relativa lavorazione il più presto possibile dalla raccolta**, possibilmente ogni mezza giornata di raccolta o al più tardi la sera, così da evitare inizi di fermentazioni a danno sulla qualità dell'olio.



-In frantoio la poca oliva consegnata giornalmente per la lavorazione non consente lavorazioni continue con conseguente accensione degli impianti di molitura talvolta solo per mezze giornate. **Si raccomanda quindi agli addetti alle macchine un'accurata pulizia degli impianti ad ogni interruzione di lavorazione**, anche se si trattasse di un fermo di mezza giornata o solo poche ore, **in modo da evitare che residui di lavorazioni precedenti possano trasmettere difetti di varia natura alle paste lavorate successivamente.**

## TRATTAMENTI FITOSANITARI

Sia in caso di mancata raccolta che al termine della stessa, si suggerisce di procedere ad un intervento fitosanitario con prodotti rameici (ossicloruro o poltiglia bordolese a dose medio/alta di etichetta) prima che le piante entrino nella fase di riposo vegetativo. Tale trattamento è consigliato sia per aziende ad indirizzo **Biologico**, che per aziende convenzionali. Effettuare il trattamento possibilmente in una giornata asciutta e con temperatura superiore ai 12°C irrorando bene l'intera chioma.

**Chiunque riscontrasse particolari sintomatologie nei propri oliveti, come disseccamenti improvvisi e repentini degli apici o di intere porzioni di pianta, è vivamente pregato di contattarci al fine di programmare un sopralluogo.**

Per ogni dubbio, per errori o per ulteriori informazioni contattare i tecnici AIPOL scrivendo a: [info@aipol.bs.it](mailto:info@aipol.bs.it) o telefonando allo 0365/651391.