



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

BOLLETTINO OLIVO del 18-12-2017

FASE FENOLOGICA

Riposo Vegetativo

INTERVENTI CULTURALI

Si raccomanda di **attendere la fine dell'inverno prima di effettuare le operazioni di potatura** per non esporre le piante ai danni del gelo invernale. Il periodo ottimale per effettuare le operazioni di potatura è fine inverno inizio primavera (mesi di marzo e aprile) quando il rischio di incorrere in danni da gelo è basso. Potare le piante prima dell'inverno induce nelle piante una ripresa vegetativa che le rende molto più suscettibili a subire forti danni in caso di temperature inferiori allo zero.

È possibile in questo periodo apportare concimazioni con **fosforo, potassio e/o nutrienti organici a lenta cessione**.

Ricordiamo che fosforo e potassio sono scarsamente mobili nel terreno e pertanto vanno somministrati in questo periodo di modo da permettere una migliore mobilità nel terreno allorquando questi elementi saranno più necessari ai processi metabolici dell'olivo.

NON SOMMINISTRARE AZOTO IN QUESTO PERIODO.

TRATTAMENTI FITOSANITARI

Le analisi precoci su foglia eseguite dai nostri tecnici mostrano, in questa fase fenologica, attacchi di **Cicloconio** (*C. oleaginum*) e **Piombatura** (*M. cladosporioides*) a carico delle foglie. Si evidenzia una maggiore incidenza degli attacchi a carico delle foglie laddove non sono stati effettuati i trattamenti preventivi a base di rame, dove non vengono effettuate annualmente le potature e laddove i sestri d'impianto risultino eccessivamente fitti.

In generale, le strategie di lotta consigliate contro queste tipologie di patogeni sono basate sulle **corrette pratiche agronomiche**, in particolare effettuare correttamente e tutti gli anni le potature (nei mesi di marzo e aprile) favorendo l'arieggiamento e l'illuminazione delle chiome e sul ricorso ad **interventi fitosanitari preventivi** con prodotti cuprici utili anche per controllare lo sviluppo della Rogna dell'Olivo.

Si consiglia di non effettuare trattamenti con temperature inferiori ai 10°C.



Figura 1 e 2: classici sintomi di occhio di pavone. Nella fig. 2 si notino molteplici attacchi da parte del fungo.
(Fotografia 2: <http://www.agroambientelazio.it/>)

CONSERVAZIONE DELL'OLIO

Si consiglia di porre la massima attenzione alle modalità di conservazione dell'olio mettendo in pratica tutte quelle strategie atte a conservare nel tempo le caratteristiche del prodotto. **Porre l'olio in un ambiente fresco e asciutto preferibilmente in recipienti di acciaio inossidabile ben colmi e chiusi ermeticamente in modo da ridurre il contatto del prodotto con l'ossigeno.** È consigliabile **filtrare il prodotto** in modo da stabilizzarlo nel tempo e prevenire l'insorgenza di difetti nell'olio determinati dal deposito nei recipienti con conseguente fermentazione (morchia).

Un olio si conserverà a lungo quando sarà:

- Filtrato
- Conservato in un luogo fresco (12-18°C)
- Non esposto alla luce (utilizzare contenitori di acciaio inox, latta o vetro scuro)
- Esposto il meno possibile all'ossigeno (l'ideale è imbottigliare tutto l'olio il prima possibile di modo che il contatto con l'ossigeno sia ridotto al minimo)

Si consiglia di **accertarsi delle caratteristiche chimiche dell'olio prima di porre il prodotto in vendita.**

NON PORRE MAI L'OLIO IN CONTENITORI DI PLASTICA

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 o per ulteriori informazioni contattare i tecnici AIPOL allo 0365/651391.