



AGEA

Agenzia per le erogazioni in agricoltura

*Progetto
Miglioramento della Qualità
della Produzione dell'olio di oliva
ed impatto ambientale*



Associazione Produttori Olivicoli aderente al C.N.O.



Finanziato dalla Unione Europea
Reg. CE 867/08-III Annualità

Via Di Sangiuliano, 349 -95100 Catania-
Tel./fax.: 095/326035
Web site: www.apocatania.it E-mail: apocatania@iol.it

Bollettino Agro-Fitopatologico: Olivo

Periodo di riferimento "01 — 15 Dicembre 2011" "FASE FENOLOGICA: piena maturazione drupe.

SITUAZIONE Fitopatologica

Anche nella prima quindicina del mese di dicembre sono proseguite le operazioni di raccolta delle olive da olio nelle zone più tardive, anche se si va diffondendo sempre più fra i produttori olivicoli la tendenza ad anticipare la raccolta delle drupe, per non disperdere il patrimonio di sostanze aromatiche (i polifenoli) che caratterizza ogni singola varietà. Per la scelta dell'epoca e delle modalità di raccolta si rimanda a quanto descritto nei precedenti bollettini fitopatologici.

Comunque evitare di protrarre la raccolta a lungo nel tempo, non solo per impedire lo scadimento qualitativo dell'olio, ma la permanenza dei frutti sull'albero può inoltre determinare delle ripercussioni negative sull'induzione e differenziazione delle gemme a fiore e quindi, sulla produzione dell'anno prossimo.

Le condizioni climatiche del periodo sono stati molto favorevoli alla raccolta delle olive, infatti è trascorso un periodo di bel tempo, abbastanza soleggiato e senza piogge, ciò ha consentito di affrettare la raccolta senza interruzioni, inoltre le olive si presentano ben mature ed in fase di asciugamento, di conseguenza le rese in olio sono decisamente più alte.

La presenza della mosca è praticamente scomparsa, grazie alle piogge abbondanti verificatesi nel mese di novembre, per cui le olive si presentano sane e ben mature. Nel comprensorio ragusano, siracusano e calatino la raccolta è stata completata, con buona soddisfazione degli olivicoltori per la qualità del prodotto.

Per quanto riguarda i fitofagi, la **MOSCA DELL'OLIVO** (*Bactrocera oleae*), per questa campagna olivicola non arrecherà alcun danno, quindi può archiviarsi in positivo il monitoraggio. Bisogna attenzionare e monitorare già da subito, gli attacchi **dell'OCCHIO DI PAVONE** (*Spilocea Oleagina*); negli oliveti già soggetti alla malattia, nonché negli ambienti più umidi e sulle cultivar sensibili; la presenza del fungo potrebbe non essere rilevata sulle piante in campo, poiché i caldi estivi e la

prolungata siccità hanno certamente prodotto il distacco delle foglie già infettate nel periodo invernale -primaverile e sulle quali erano presenti le caratteristiche macchie rotondeggianti. Si rende necessario il monitoraggio delle infezioni latenti e quindi non visibili alla diretta osservazione in campo, raccogliendo alcune foglie giovani e immergendole in una soluzione di idrossido di sodio al 5% mantenuta ad una temperatura di 20°. Tale operazione evidenzierà la presenza del fungo con alcune macchie grigio – scure rotondeggianti sulla pagina superiore. Nel caso la prova dovesse dare esito positivo si avrebbe la certezza che nell'oliveto esiste un potenziale inoculo per nuove infezioni che si manifesterebbero dopo piogge prolungate o condizioni di umidità elevata ed in presenza di temperature superiori ai 10° C. Per valutare l'opportunità di un eventuale trattamento si suggerisce di rivolgersi ai tecnici operanti sul territorio richiedendo un sopralluogo in azienda ed il prelievo fogliare necessario per il monitoraggio. I trattamenti nel periodo invernale possono essere eseguiti con l'impiego dei composti rameici e precisamente: Poltiglia bordolese o ossicloruro di rame.

Le aziende in biologico ovviamente potranno fare ricorso esclusivamente ai composti del rame.

LA ROGNA DELL'OLIVO

Si tratta di una malattia batterica caratterizzata da tipiche alterazioni dei rami costituite da escrescenze tumorali(Tubercoli) di forma rotondeggianti e con superficie irregolare che con il tempo tendono a screpolare. E' una malattia spesso sottovalutata ma può incidere seriamente sulla produttività e nei giovani impianti può essere causa di ritardato sviluppo delle piantine. E' quindi opportuno eliminare con la potatura invernale i rami infetti e bruciarli ed intervenire con tempestività dopo grandinate o forti venti causa di ferite attraverso le quali il batterio, trasportato dall'acqua piovana, produce nuove infezioni. Si combatte impiegando formulati a base di rame (Ossicloruro di rame o poltiglia bordolese), che contribuiscono a combattere anche la malattia dell'occhio di pavone.

SEZIONE AGRONOMICA

Il periodo invernale può essere utile per la distribuzione degli ammendanti organici e dei concimi fosforici e potassici. Per tutti si consiglia un leggero interrimento. Successivamente e fino alla fine dell'inverno sarà opportuno non disturbare il terreno e favorire lo sviluppo delle essenze erbacee spontanee, per il loro benefico influsso sulla protezione del suolo e sull'equilibrio dell'agroecosistema.

Inoltre chi ha disponibilità finanziarie è consigliabile soprattutto nei giovani impianti olivetati, la semina di erbai a leguminose per ottenere in primavera una massa di sovescio in grado di sostituire una buona fertilizzazione organica utile al miglioramento della fertilità del terreno in termini di apporti nutritivi e di struttura.

OLIO: RACCOMANDAZIONI BREVI

1. Conservare in modo idoneo l'olio, rispettando i criteri della igienicità e della stabilità delle condizioni di conservazione. Recipienti e contenitori dovranno essere impenetrabili alla luce, non interferire chimicamente con l'olio, preferire contenitori in acciaio o vetro e a perfetta tenuta per evitare il contatto con l'aria; non usare mai contenitori che abbiano prima ricevuto altri alimenti.
2. Nel caso di contenitori molto capienti, dai quali venga prelevato regolarmente l'olio, si consiglia di travasare definitivamente in contenitori più piccoli al massimo dopo due mesi dall'inizio della conservazione, evitando di eseguire molti travasi e quindi esposizione dell'olio all'aria.
3. Conservare i recipienti in locali – cantina in cui la temperatura si mantenga costante dai 15° ai 18° C.

CONSIGLI UTILI PER I CONFEZIONATORI/ IMBOTTIGLIATORI

1. L'olio va conservato a una temperatura possibilmente costante, intorno ai 15°C, in serbatoi di acciaio inox, meglio se muniti di un circuito per lo stoccaggio sotto gas inerte (azoto) in modo da minimizzare il contatto dell'olio con l'ossigeno ed eventualmente utilizzare apposite imbottigliatrici che lavorano sotto gas inerte, saturando lo spazio di testa della bottiglia in fase di riempimento con azoto.
2. Si consiglia inoltre di confezionare il prodotto in vetro scuro, o data la preferenza per alcuni consumatori per il vetro chiaro che consente di vedere il colore dell'olio, di corredare la bottiglia con un astuccio in cartone, che la protegga dalla luce.
3. Prima di procedere all'etichettatura e alla vendita del prodotto con la denominazione “ olio extravergine di oliva”, si consiglia vivamente di sottoporlo ad analisi chimiche, in particolare: acidità, perossidi, polifenoli, costanti spettrofotometriche ed al Panel test (analisi sensoriale) ad opera di un comitato di assaggiatori riconosciuti in ambito nazionale.

Zona CT 1 Sottozona 1 (Randazzo, Maniace, Maletto, Bronte, Adrano)

Fase fenologica (Piena maturazione delle drupe))

Solo dopo la raccolta negli ambienti più umidi e sulle varietà sensibili all'occhio di pavone ed alla rogna dell'ulivo, sarà opportuno intervenire con un trattamento preventivo a base di sali di rame (Poltiglia bordolese o ossicloruro di rame).

Zona CT 1 Sottozona 2 (Biancavilla, S.M. Di Licodia, Belpasso, Ragalna)

Fase fenologica (Piena maturazione delle drupe)

Solo dopo la raccolta negli ambienti più umidi e sulle varietà sensibili all'occhio di pavone ed alla rogna dell'ulivo, sarà opportuno intervenire con un trattamento preventivo a base di sali di rame (Poltiglia bordolese o ossicloruro di rame).

Zona CT 1 Sottozona 4 (Linguaglossa, Castiglione di S., Piedimonte Etneo Zafferana, Milo , S. Alfio, S. Venerina)

Fase fenologica (Riposo vegetativo)

Solo dopo la raccolta negli ambienti più umidi e sulle varietà sensibili all'occhio di pavone ed alla rogna dell'ulivo, sarà opportuno intervenire con un trattamento preventivo a base di sali di rame (Poltiglia bordolese o ossicloruro di rame).

Zona CT 2 Sottozona 3 (area Calatina, Grammichele, Vizzini, Caltagirone, Licodia Eubea)

Fase fenologica (Riposo vegetativo)

Solo dopo la raccolta negli ambienti più umidi e sulle varietà sensibili all'occhio di pavone ed alla rogna dell'ulivo, sarà opportuno intervenire con un trattamento preventivo a base di sali di rame (Poltiglia bordolese o ossicloruro di rame).

Zona CT 2 Sottozona 4 (area Calatina, Mineo, Ramacca)

Fase fenologica (Riposo vegetativo)

Solo dopo la raccolta negli ambienti più umidi e sulle varietà sensibili all'occhio di pavone ed alla rogna dell'ulivo, sarà opportuno intervenire con un trattamento preventivo a base di sali di rame (Poltiglia bordolese o ossicloruro di rame).

Zona SR 1 Sottozona 1 (Buccheri, Buscemi, Cassaro, Ferla)

Solo dopo la raccolta negli ambienti più umidi e sulle varietà sensibili all'occhio di pavone ed alla rogna dell'ulivo, sarà opportuno intervenire con un trattamento preventivo a base di sali di rame (Poltiglia bordolese o ossicloruro di rame).

Zona SR 1 Sottozona 2 (Palazzolo Acreide, Sortino; Floridia, Siracusa, Noto, Solarino, Canicattini Bagni)

Fase fenologica (Riposo vegetativo)

Solo dopo la raccolta negli ambienti più umidi e sulle varietà sensibili all'occhio di pavone ed alla rogna dell'ulivo, sarà opportuno intervenire con un trattamento preventivo a base di sali di rame (Poltiglia bordolese o ossicloruro di rame).

Zona SR 1 Sottozona 3 (Rosolini, Noto, Pachino, Ispica)

Fase fenologica (Riposo vegetativo)

Solo dopo la raccolta negli ambienti più umidi e sulle varietà sensibili all'occhio di pavone ed alla rogna dell'ulivo, sarà opportuno intervenire con un trattamento preventivo a base di sali di rame (Poltiglia bordolese o ossicloruro di rame).

Zona RG 1 Sottozona 2 (Chiaramonte Gulfi, Monterosso Almo, Giarratana)

Fase fenologica (Riposo vegetativo)

Solo dopo la raccolta negli ambienti più umidi e sulle varietà sensibili all'occhio di pavone ed alla rogna dell'ulivo, sarà opportuno intervenire con un trattamento preventivo a base di sali di rame (Poltiglia bordolese o ossicloruro di rame).

Zona RG 1 Sottozona 3 (Ragusa, Scicli, Comiso, Acate, Vittoria, Modica)

Fase fenologica (Riposo vegetativo)

Solo dopo la raccolta negli ambienti più umidi e sulle varietà sensibili all'occhio di pavone ed alla rogna dell'ulivo, sarà opportuno intervenire con un trattamento preventivo a base di sali di rame (Poltiglia bordolese o ossicloruro di rame).

.