



FASE FENOLOGICA

RIPOSO VEGETATIVO

PAROLE CHIAVE:

MALATTIE FUNGINE,
FINE RACCOLTA

BOLLETTINO

OLIVO

29.11.2024

**Prossimo bollettino al
20.12.2024**

TECNICI

AREALE GARDESANO

Olmo Bonzi: 340-0002464

Paolo Zani: 328-4933440

Deborah Madernini: 347-2723570

AREALE SEBINO

Luigi Alberti: 340-8903484

AREALE LARIANO

Riccardo Pozzi: 334-8154399

AREALE GARDA

Questa seconda parte di novembre è stata caratterizzata da alcune perturbazioni e da un ulteriore abbassamento delle temperature. La fase fenologica rilevata è **riposo vegetativo**. Tutti gli insetti fitofagi sono entrati nella **fase di svernamento** e non sono più presenti all'interno degli oliveti. Si segnalano ancora i sintomi degli attacchi fungini con un persistere della caduta delle foglie a causa dell'attacco di **occhio di pavone** (*Spiloseca oleaginea*), sulle foglie sono presenti anche i sintomi di **piombatura o cercosporiosi** (*Pseudocercospora cladosporioides*).

SITUAZIONE FITOSANITARIA

Ultimare **le operazioni di raccolta**. È possibile eseguire una **concimazione organica** (letame maturo, stallatico, ecc...) e/o con **concimi a base di fosforo e potassio, non concimare con concimi azotati a pronto effetto**.

PARAMETRI CHIMICI DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

I Parametri chimici qualitativi da considerare perché l'olio extravergine sia di qualità sono:

- 1. Acidità** (% in acido oleico): inferiore/uguale 0,8% determinabile tramite analisi. Più è alto questo valore più è scadente l'olio.
 - 2. Perossidi** (mEq O₂/kg) determinati anch'essi tramite metodi analitici il loro valore deve essere inferiore/uguale a 20. Questo valore aumenta col passare del tempo e indica lo stato di conservazione dell'olio protetto dall'azione dell'aria e della luce.
- Altri parametri per cui sono stabiliti dei limiti per legge sono:
- 3. Cere** (mg/kg): inferiore/uguale a 150
 - 4. Delta K**: inferiore/uguale a 0,01
 - 5. Etil esteri** degli acidi grassi: inferiore/uguale a 35 mg/kg

CONSIGLI SULLA CONSERVAZIONE OTTIMALE DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

La **conservazione ottimale dell'olio extravergine d'oliva** richiede un **ambiente privo di ossigeno, odori e luce**. La **temperatura ideale** oscilla tra i **12 e i 15°C**. È fondamentale evitare temperature inferiori ai 10°C, in quanto il congelamento dell'olio ne compromette irreversibilmente le proprietà organolettiche.

Un **olio extravergine d'oliva** che **solidifica a basse temperature** non è necessariamente congelato, ma semplicemente passato dallo stato liquido a quello solido. **Per una corretta conservazione**, è fondamentale **proteggere l'olio da ossigeno, luce e sbalzi di temperatura**. Contenitori ideali sono quelli in **acciaio, bag in box, bottiglie scure in vetro o alluminio, e lattine in alluminio**, purché mantengano sempre un livello di riempimento ottimale.

La **pulizia dei recipienti oleari è essenziale per preservare la qualità organolettica dell'olio extravergine d'oliva**. I contenitori, una volta svuotati, devono essere **lavati accuratamente con acqua bollente e bicarbonato di sodio**. Si sconsiglia l'uso di detersivi e sostanze corrosive come la soda caustica. **Dopo il lavaggio, è fondamentale sciacquare abbondantemente e asciugare perfettamente**

CONSIGLI AGRONOMICI

Programma di Sviluppo Rurale 2014 - 2020 Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale – Misura 19 - OPERAZIONE 19.3.01
“Cooperazione interterritoriale e transnazionale”

Si continuano ad allegare le immagini che **evidenziano i danni da Euzophera**. Sebbene i **sintomi iniziali possano confondersi con quelli della rogna**, la **presenza di escrementi** (deiezioni) permette di distinguere la semplice malattia batterica dall'attacco dell'insetto. Si chiede agli olivicoltori che vedano questi sintomi in campo di contattare i tecnici AIPOL al fine di capire quanto sia estesa la problematica.

SEGNALAZIONE

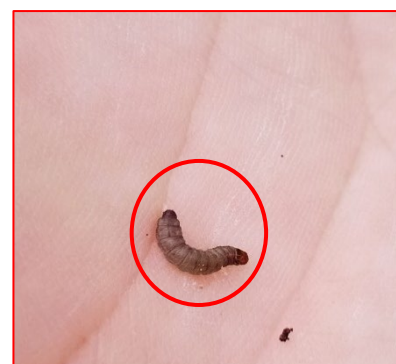
Vale ancora il consiglio delle settimane scorse, cioè a raccolta ultimata per combattere le infezioni fungine e batteriche, si consiglia di **intervenire con PRODOTTI RAMEICI e ZOLFO**, in alternativa in **convenzionale** si può **procedere contro le infezioni fungine ad eseguire un intervento con prodotti curativi a base di DODINA o FOSFONATO DI POTASSIO**.

PATOGENI FUNGINI	
A raccolta ultimata	In convenzionale e biologico : utilizzo prodotti a base di rame e zolfo
A raccolta ultimata	In convenzionale : utilizzo di prodotti a base di dodina o fosfonato di potassio

N.B. Per i trattamenti fitosanitari seguire sempre le dosi d'etichetta e rispettare i tempi di rientro e di carenza e tutti gli accorgimenti per un corretto uso dei P.F.



*Tubercoli neoformati di Rogna
-areale Garda*



*Larva di Euzophera spp. -
areale Garda*

CONSIGLI D'INTERVENTO



Fase fenologica attuale- areale Garda



*Danno da Euzophera su olivo, sono ben
visibili le deiezioni dell'insetto - areale
Garda*

AREALE SEBINO

La fase fenologica: **riposo vegetativo**

Queste settimane sono state caratterizzate da **alcune perturbazioni e da temperature in diminuzione**. **Cimice asiatica** si è spostata verso i **ripari invernali**. Non si segnala la presenza di insetti fitofagi in campo in questa fase. Con queste temperature gli insetti fitofagi sono ormai in fase di svernamento. Non si segnala la presenza di particolari problemi legati ad attacchi fungini.

SITUAZIONE FITOSANITARIA

La raccolta delle olive **è stata ultimata**.

La **corretta pulizia dei recipienti oleari è fondamentale** per la **conservazione** delle **caratteristiche organolettiche dell'olio extravergine d'oliva**. Si consiglia **un lavaggio accurato con acqua calda e bicarbonato di sodio**, evitando l'utilizzo di detersivi aggressivi che potrebbero alterare il sapore dell'olio successivamente stoccato. **Dopo il lavaggio, è indispensabile risciacquare abbondantemente e asciugare perfettamente.**

Per **preservare le proprietà organolettiche dell'olio**, è **essenziale conservarlo in un ambiente fresco e buio**, al **riparo da ossigeno**. I contenitori **ideali sono quelli in acciaio**, bag in box, bottiglie scure in vetro o alluminio, e lattine in alluminio. Per **una conservazione ottimale, è importante mantenere il contenitore sempre pieno, evitando così un eccessivo contatto dell'olio con l'aria.**

I Parametri chimici da considerare perché l'olio extravergine sono:

- 1. Acidità** (% in acido oleico): inferiore/uguale 0,8%
- 2. Perossidi** (mEq O₂/kg) il loro valore deve essere inferiore/uguale a 20. Altri parametri per cui sono stabiliti dei limiti per legge sono:
- 3. Cere** (mg/kg): inferiore/uguale a 150
- 4. Delta K**: inferiore/uguale a 0,01
- 5. Etil esteri** degli acidi grassi: inferiore/uguale a 35 mg/kg

CONSIGLI AGRONOMICI

Effettuare un **trattamento a base di rame ossicloruro e zolfo** una volta **terminata la raccolta**, questo trattamento fitosanitario è di profilassi nei confronti di **rogna dell'olivo**, e **preventivo** per quanto riguarda le **patologie fungine** che in questo periodo trovano le condizioni ideali per proliferare. **In alternativa** per chi è in **regime di coltivazione convenzionale** è possibile **intervenire** una volta **conclusa la raccolta** eseguendo trattamenti curativi con prodotti a base di **dodina** o **fosfonato di potassio**,

CONSIGLI D'INTERVENTO

AREALE LARIO

Fase fenologica: **riposo vegetativo**

In questa fase le piante entrano in una condizione **di stasi vegetativa**, dove le **funzioni vitali vengono rallentate** e l'acqua all'interno dei vasi linfatici viene richiamata nei tessuti più interni.

Anche **gli insetti si sono ritirati al riparo nei ricoveri invernali**, dove affronteranno la stagione fredda, per poi tornare in campo ai primi caldi.

I funghi, dove le temperature sono più fredde, interrompono il loro ciclo biologico, producendo spore che germineranno quando le condizioni ambientali saranno ottimali per il loro sviluppo.

SITUAZIONE FITOSANITARIA

Restituire alle piante gli elementi asportati con il raccolto, in particolare per quanto riguarda **fosforo e potassio**, mentre **per l'azoto non è ancora il momento ideale**. Questo perché i primi due sono macroelementi poco mobili nel terreno e, fornendoli ora, sarebbero disponibili per la pianta durante la ripresa vegetativa. Invece **l'azoto è molto mobile nel terreno**, di conseguenza **verrebbe dilavato in poco tempo e non rimarrebbe disponibile per la ripresa vegetativa**.

CONSIGLI AGRONOMICI

Interrompere le attività di difesa fitosanitaria nell'oliveto, in questa fase non è necessario eseguire trattamenti.

CONSIGLI D'INTERVENTO

NOTIZIE UTILI E COMUNICAZIONI

I colleghi dell'ufficio agricoltura della Comunità Montana Parco Alto Garda Bresciano ci segnalano un bando in apertura di Regione Lombardia **PSN/PAC 2023-2027 "Investimenti non produttivi agricoli con finalità ambientale" - Sviluppo Rurale/bando 2024**

Il bando ha una dotazione finanziaria di € 10.000.000,00. Domande dal 20 settembre al 20 dicembre 2024, finanzia tra le altre cose **IL RECUPERO DEI MURETTI A SECCO**

Possono presentare domanda solo gli agricoltori, singoli o associati, inclusi i consorzi.

Per chi fosse interessato si riporta il link alla pagina dedicata del sito di Regione:

<https://www.bandiregione.lombardia.it/servizi/servizio/bandi/dettaglio/agricoltura-pesca/agricoltura/null-RLM12024040483>

BANDI

Si comunica alle aziende che aderiscono (**ex misura 10**) all'intervento **SRA01 del PSP 2023-2027, all'Operazione 10.1.01 del PSR 2014-2022**, che aderiscono al **Sistema di Qualità Nazionale di produzione Integrata (SQNPI)** che su richiesta di AIPOL, **regione Lombardia** ha espresso parere positivo **all'utilizzo in deroga alle Norme tecniche di difesa e diserbo anno 2024 per la difesa dell'olivo:**

- la sostanza attiva deltametrina in difesa dagli attacchi di *Halymorpha halys*,
- lo zolfo nella lotta a Lebbra dell'olivo (*Colletotrichum spp.*);

L'impiego è comunque ammesso nel pieno rispetto delle prescrizioni previste in etichetta per i singoli formulati commerciali

COMUNICAZIONI