



Bollettino Fitosanitario N. 9 OLIVO – AREALE DI AVETRANA

Valido dal 22 novembre al 28 novembre 2023

Le indicazioni riportate nel presente comunicato hanno lo scopo di fornire agli olivicoltori che conducono oliveti nel comune di Avetrana e limitrofi, notizie e prescrizioni sulla presenza dei parassiti dell'olivo ed indicazioni di natura fitoiatrica.
Agricoltura 4.0 nelle Terre del Primitivo: in collaborazione con AGRODRONE 360: www.agrodrone360.it

STADIO FENOLOGICO: Raccolta

ANALISI NUTRIZIONALE OLIVO

– (Stato di Salute (Ss); Stato idrico (Si); Indice di Azoto (N) + microelementi; Indice di Potassio (K));

Dalle elaborazioni dei rilievi effettuati con drone l'appezzamento di olivo presenta sia l'indice di Ss che di Si sufficienti; le immagini rilevano una lieve carenza di azoto e microelementi (Indice di N + microelementi) ma soprattutto una forte carenza di potassio (Indice di K).

A conclusione della raccolta, si consiglia un intervento fogliare con concime N.P.K. 10.20.30+micro con Kg.2,5 x ha.

MOSCA DELLE OLIVE (*Bactrocera oleae*)

INFESTAZIONE RICONTRATA: SI CONFERMANO LE INDICAZIONI FORNITE NEL PRECEDENTE BOLLETTINO.

Permangono condizioni meteorologiche di tempo favorevole alle infestazioni di mosca. Le condizioni meteorologiche con temperature al di sopra delle medie stagionali continuano a favorire l'accrescimento delle larve, lo sfarfallamento, il volo degli adulti, nuove ovideposizioni ed infestazione.

Le infestazioni sono in sensibile aumento sia negli oliveti a drupa grossa che in quelli a drupa piccola e negli oliveti in irriguo.

Catture su trappole a feromoni:

Si osservano **nuove catture, anche numerose**, di adulti nelle trappole installate.

Infestazione riscontrata:

Dall'analisi dei campioni di olive prelevate si riscontra l'accrescimento delle larve. L'infestazione è prevalentemente costituita da larve di III età, pupe e fori di sfarfallamento. Sono in atto nuove ovideposizioni inizio di un nuovo ciclo.

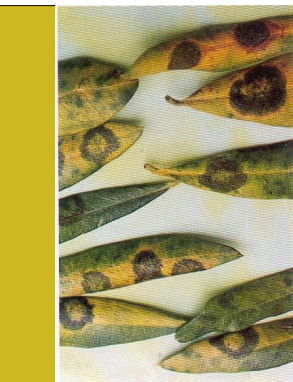
INDICAZIONI LINEE DI DIFESA: si suggerisce di accelerare nelle operazioni di raccolta.

NON effettuare trattamenti, se non in oliveti che si prevede di raccogliere fra 30 giorni, impiegando insetticidi a base di acetamiprid e/o flupyradifurone.

NON si consigliano trattamenti generalizzati con insetticidi contro la mosca.

Mantenere attive e funzionali le trappole a cattura massale (sostituzione dell'esca attrattiva) per abbassare la popolazione degli adulti specialmente dove non è possibile effettuare controlli con insetticidi (es. oliveti a conduzione biologica) e comunque procedere celermente con la raccolta.

Prima di qualsiasi intervento si consiglia comunque di valutare lo stato fitosanitario del proprio oliveto.



OCCHIO DI PAVONE (*Spilocea oleagina*)

CERCOSPORIOSI O PIOMBATURA (*Mycocentrospora cladosporoides*)

INFESTAZIONE RICONTRATA: presenza MODESTA di infezioni sulla vegetazione giovane. Sintomi evidenti ad occhio nudo sulla pagina superiore della foglie vecchie. In quasi tutti gli oliveti visitati si riscontrano infezioni di cercospora.

INDICAZIONI LINEE DI DIFESA: non si consigliano trattamenti chimici contro questo parassita. Solo in caso di forte infestazione in assenza di frutti da raccogliere, procedere all'intervento con prodotti a base di rame cercando di bagnare bene la superficie fogliare.



ROGNA o Tubercolosi (*Pseudomonas syringae sp.savastanoi* Van Hall)

INFESTAZIONE RISCONTRATA: malgrado il leggero abbassamento delle temperature specie nelle ore notturne, continua una certa attività di questo batterio **ed è anzi destinata ad aumentare** per effetto delle microferite inferte ai giovani ramoscelli durante le operazioni di raccolta con pettini o per brucatura.

INDICAZIONI LINEE DI DIFESA: Le ferite prodotte sulla chioma sono la via di ingresso di questo patogeno nella pianta di olivo.

Si propongono alcuni suggerimenti pratici per evitare la diffusione di questo batterio durante le fasi di raccolta:

1. evitare la raccolta con gli abbacchiatori mentre piove o su chioma bagnata;
2. raccogliere le piante colpite da questo batterio per ultime per evitare la diffusione del batterio;

Difesa e prevenzione

La lotta va impostata esclusivamente in maniera preventiva. Non è possibile curare le infezioni ed i tubercoli già formati.

Azioni da attuare

- Estirpazione dei rami malati con radicali potature;
- Disinfezione delle lesioni e delle ferite, specialmente dopo la raccolta con scuotitori e abbacchiatori o dopo importanti gelate e/o grandinate;
- In generale, per limitare il diffondersi di patologie di tipo batterico (rogna) o malattie fungine (occhio di pavone) facilitate dalle prolungate bagnature delle piogge autunnali, si consiglia un intervento di difesa alla chioma dell'oliveto dopo la raccolta con prodotti a base di rame (es. ossicloruro 200-250g/hl)
- Bruciatura delle frasche potate;
- Disinfezione degli arnesi da potatura e/o raccolta (abbacchiatori) spruzzando una soluzione a base di acqua (90%) e candeggina (10%) o sali quaternari di ammonio (ad es. Lysoform) .

RACCOLTA DELLE OLIVE

La raccolta è iniziata dappertutto.

Le rese in olio riscontrate sono generalmente non molto elevate per effetto della perdurante siccità estiva.

ALCUNI SUGGERIMENTI ed INDICAZIONI UTILI

Epoca di raccolta e lavorazione delle olive

Considerata la tendenza all'aumento dell'infestazione di Mosca delle olive e con l'inizio di un nuovo ciclo di ovideposizioni, si consiglia di velocizzare nelle operazioni di raccolta.

Inoltre:

- Ricordare che gli impianti più sensibili alle infestazioni della mosca sono quelli con olive più grosse (oliveti irrigui, oliveti in annata di scarica, oliveti di varietà a drupa grossa ...).
- Effettuare la raccolta direttamente dalla pianta, mediante pettini vibranti, brucatura e/o scuotitori meccanici. Assolutamente sconsigliato per una produzione di qualità la raccolta di olive da terra!
- Il trasporto e la conservazione delle olive deve avvenire assolutamente in cassette forate (mai in sacchi!). Le cassette vanno depositate in un ambiente riparato, areato e fresco e tale da non permettere l'insorgenza di muffe e fermentazioni delle stesse.
- Ricordare che l'elevata qualità dell'olio è data anche dal minor tempo che passa dalla raccolta alla molitura (non più di 48 ore). Per preservare al massimo la qualità, prima di dare inizio alla raccolta, è opportuno fissare un appuntamento per la molitura con il frantoio.

Conservazione dell'olio: come preservare una elevata qualità dell'olio

1. I nemici principali dell'olio sono acqua, aria, luce, e odori ambientali.
2. È consigliato filtrare l'olio anziché travasarlo perchè questo aumenta il contatto con l'ossigeno dell'aria.
3. L'olio va immagazzinato in assenza di aria in recipienti puliti, di vetro o acciaio, in ambiente buio, senza la presenza di odori sgradevoli e conservato a temperature di 10-15°C.
4. Per evitare l'ossidazione dell'olio si può impiegare l'atmosfera controllata con Anidride carbonica, Argon o Azoto per uso alimentare.

