

Bollettino FITOSANITARIO – TIGNOLA- MOSCA DELL'OLIVO

N. 15 – 20 Novembre 2020



Abruzzo Oleum

**Area Omogenea di Monitoraggio: Provincia di Pescara-
Chieti**

PREMESSA

Il presente bollettino fitosanitario è stato redatto sulla base delle previsioni meteo, dei monitoraggi effettuati nei campi spia e sulla base delle allerte fornite dai modelli epidemiologici del Sistema di Supporto alle Decisioni **olivo.net**® sviluppato da UNAPROL e Horta srl, spin-off dell'Università Cattolica del Sacro Cuore (www.horta-srl.com). Le informazioni riportate nel presente documento sono riferite ai campi spia, indicati sulla mappa da un *marker* e hanno pertanto funzione di indirizzo, pertanto per le decisioni relative agli interventi è necessario contattare lo staff tecnico dell'OP.



Maturazione: *Acquisizione completa della colorazione tipica della cultivar, o della colorazione corrispondente all'utilizzo commerciale del prodotto;*

PREVISIONI METEO

Venerdì la rapida formazione di un vortice ciclonico sul Tirreno determinerà un peggioramento con piogge e rovesci localmente abbondanti in particolare sulla fascia subappenninica. Nel frattempo giungerà aria fredda responsabile di un netto calo termico, con neve sull'Appennino in calo fino a 1000-1500m. Il tutto accompagnato da venti anche forti di grecale con raffiche di oltre 60-70km/h. Sabato ancora molte nubi e residui deboli fenomeni, in un contesto climatico freddo e ventoso, in attesa del ritorno dell'alta pressione da domenica.

Rogna dell'olivo



La rogna viene causata dagli agenti atmosferici come il gelo, i forti venti, le grandinate e la bacchiatura manuale effettuata mediante l'uso di pertiche durante il periodo della raccolta delle olive. La rogna quando è già manifesta è una malattia resistente e difficile da debellare e quindi la migliore cura è la prevenzione della malattia stessa attuabile mediante piccole accortezze come:

- *trattamenti a base di rame, l'anticrittogamico a contatto per eccellenza, da effettuare dopo inverni particolarmente rigidi e dopo eventuali grandinate;*
- *evitare di provocare ferite ai rami durante la bacchiatura delle olive;*
- *in caso di attacco è indispensabile effettuare la potatura dei rami infettati avendo l'accortezza di disinfettare gli attrezzi con alcool denaturato prima e dopo l'uso e bruciarli subito.*

GESTIONE DEL SUOLO

Lavorazione del terreno

Rappresenta la tecnica di gestione del suolo più comunemente adottata nella olivicoltura regionale. Le lavorazioni eseguite in questo periodo sono rivolte alla eliminazione della flora infestante spontanea, all'immagazzinamento e conservazione delle acque di precipitazione e all'interramento dei concimi chimici e organici. Non bisogna dimenticare che le lavorazioni favoriscono una rapida mineralizzazione della sostanza organica e di conseguenza consentono una maggiore disponibilità di azoto nitrico, prontamente assimilabile per l'attività vegeto-produttiva della pianta. A medio lungo termine tali processi sono più accelerati, determinando un continuo impoverimento del contenuto in sostanza organica del suolo peggiorando le condizioni strutturali e la porosità del terreno. Le lavorazioni ripetute con una certa frequenza possono inoltre determinare la cosiddetta "suola di lavorazione" che limita la permeabilità all'acqua e all'aria degli strati sottostanti del terreno; pertanto possono instaurarsi condizioni di anossia che influiscono negativamente sulla funzionalità degli apparati radicali. Per ovviare a questo inconveniente si possono impiegare macchine che operano con organi di lavorazione a due livelli di profondità: uno per la frantumazione superficiale del terreno e l'altro per la discissura dello strato più profondo del terreno da parte degli organi lavoranti. Altra tecnica è rappresentata dal sub-soiling che consiste in una discissura effettuata a 40-50 cm. di profondità, eseguita al centro dell'interfilare ogni 3-4 anni.

L'ORIGINE DELLA QUALITA'

Filtrazione



La filtrazione rappresenta un elemento di stabilizzazione dell'olio. Essa avviene generalmente, attraverso due principi fisici: sulla parte superficiale del filtro vengono trattenute le particelle solido-colloidali sospese, e nella parte porosa l'acqua. Va posta sempre la massima attenzione nello scegliere il substrato filtrante (sono da preferire filtri di cellulosa ad elevata porosità) dal quale dipende l'eliminazione o meno, seppure parziale, delle componenti antiossidanti e sensoriali. Gli oli torbidi sono ammessi al confezionamento in bottiglia, ma solo per il consumo nel breve periodo, prima che il materiale organico in sospensione si depositi sul fondo, andando a formare la morchia con relativo sviluppo di fenomeni fermentativi.