



BOLLETTINO SETTIMANALE DI INFORMAZIONE FITOPATOLOGICA SULL'OLIVO

MESE DI

OTTOBRE

Elenco Comuni interessati e fitofagi monitorati

AREE	COMUNI	Mosca delle olive N°. Catture femmine/trappola: Valori min e Max per area.		Mosca delle olive % infest.attiva: Valori min e Max per area.	
		min	MAX	min	MAX
AREA 1	LAMEZIA TERME - CURINGA	10	62	1	10
AREA 2	MAIDA - S.PIETRO A MAIDA	10	21	4	11
AREA 3	FALERNA - GIZZERIA	19	60	4	9
AREA 4	FILADELFIA - FRANCAVILLA ANGITOLA	9	19	3	7

Mosca delle olive

Dal monitoraggio si riscontrano presenze di adulti, punture di ovodeposizione sulle olive e larve vive nella polpa. Considerando anche le condizioni climatiche favorevoli si consiglia di **trattare** con prodotti specifici (dimetoato, Triclorfon...ecc) aggiungendo alla miscela anche composti rameici, attivi contro le malattie fungine e batteriche.

Raccolta

Ottobre è il mese di raccolta ideale se si ha intenzione di ottenere oli di oliva di elevate caratteristiche qualitative, purché si sia disposti a rinunciare a poche unità percentuali di resa in olio. Ciò permette, ad esempio, la produzione di oli con percentuali sufficientemente elevate di fenoli totali (maggiori di 150 mg/Kg di olio, espressi come acido caffeico). Inoltre, in molti areali, esiste l'esigenza di sfuggire o ridurre i danni legati ad alcuni patogeni fungini oramai endemici come il Colletotricum, responsabile di gravissimi danni alle olive ed agli oli sin da livelli di infezione modesti, anche solo del 10%. Anche raccogliendo in questo mese, le modalità di raccolta ed il contenimento dei livelli di infestazione da *Bactrocera oleae* al di sotto del 20% di infestazione attiva sono di fondamentale importanza per ottenere oli extravergine. In particolare, è necessario evitare:

- 1) la raccolta delle olive da terra,
- 2) lo stoccaggio prolungato delle stesse in contenitori non idonei come sacchi di plastica o juta, prima dell'estrazione dell'olio, in quanto possono attivare fenomeni di ossidazione e fermentazione, conferendo all'olio il sapore di "Riscaldamento".

Le olive, dal momento della raccolta, vanno riposte in contenitori rigidi, come cassette o cassoni forati.



Drupa con galleria di escavazione