



DIFESA FITOSANITARIA DELL'OLIVO

OLIVO: fase fenologica: inizio invaiatura-raccolta. Si rileva un ulteriore incremento delle catture di adulti di Mosca delle Olive in tutti i siti di monitoraggio. Le piogge cadute hanno dilavato l'intervento adulticida consigliato la scorsa settimana. Limitatamente alle varietà che non hanno ancora raggiunto il livello ottimale di maturazione si consiglia di ripetere l'intervento adulticida.

METODO	FASCIA DI RISCHIO	EPOCA	Sostanza attiva o tipologia
adulticida	2 e 3	Immediatamente	Esca avvelenata con Spinosad** (Spintor Fly) Esca avvelenata con Piretro** (nu-lure + Piretro)

(*) ammessi dalle LINEE GUIDA NAZIONALI PER LA PRODUZIONE INTEGRATA DELLE COLTURE: DIFESA FITOSANITARIA E CONTROLLO DELLE INFESTANTI.

(**) ammessi in AGRICOLTURA BIOLOGICA.

MATURAZIONE DELLE OLIVE

L'annata in corso evidenzia elevate produzioni ed uno stato sanitario delle olive generalmente buono. La siccità estiva ha portato ad un leggero anticipo nella maturazione, non così evidente come nella scorsa annata, grazie anche alla elevata carica produttiva delle piante.

Si consiglia di seguire attentamente il processo di maturazione delle olive per ciascuna varietà, per determinare l'epoca ottimale di raccolta delle olive, ai fini della migliore qualità dell'olio.

In particolare saranno date indicazioni sui due indici di maturazione, ritenuti utili a descrivere il processo dal punto di vista qualitativo.

Indice di invaiatura: è un indice visivo, utile per indicare il modello di colorazione delle varietà (ad esempio precoce e contemporaneo nel Leccino, tardivo e scalare nel Frantoio).

Viene attribuito un numero indice per ogni classe di colore, come da tabella seguente:

Indice 0	olive tutte verdi
Indice 1	olive invaiate su meno del 50% della buccia
Indice 2	olive invaiate su più del 50% della buccia
Indice 3	olive tutte invaiate in superficie
Indice 4	olive invaiate su meno del 50% della polpa
Indice 5	olive invaiate fino in profondità

Consistenza della polpa: viene misurata con il penetrometro, strumento con un puntale di un mm di diametro che viene utilizzato per forare le olive e misurare il grado di ammorbidimento della polpa. Con la maturazione la consistenza della polpa tende a diminuire, più o meno velocemente a seconda delle varietà. Valori troppo bassi di penetrometria rischiano di compromettere

l'integrità del frutto, e di conseguenza la qualità dell'olio (aumento di acidità, perossidi, difetti di avvinato e riscaldamento...).

Vengono di seguito date indicazioni per le varietà in esame.

Leccino: è una varietà che presenta un modello di invaiatura precoce e contemporaneo, una consistenza della polpa che diminuisce gradualmente con la maturazione, una resa in olio buona ma con accumulo tardivo. L'olio presenta un leggero fruttato armonico, con caratteristiche di amaro e piccante solo in caso di raccolta precoce. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive nella fase di invaiatura superficiale (indice 3), quando però l'accumulo di olio non è ancora terminato. Pertanto l'epoca ottimale di raccolta ai fini qualitativi non coincide con quella ai fini quantitativi.

Frantoio: presenta un modello di invaiatura tardivo e scalare, una consistenza della polpa che diminuisce gradualmente con la maturazione, una resa in olio buona con accumulo precoce. L'olio presenta un fruttato armonico con sentore di mandorla verde, con caratteristiche di amaro e piccante più accentuate in caso di raccolta precoce. L'epoca ottimale di raccolta ai fini qualitativi coincide con quella ai fini quantitativi. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive ad un livello di colorazione prossimo al 50% della buccia (indice 1,5-2), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

Piantone di Falerone: è una varietà a maturazione precoce; l'invaiaitura è media e contemporanea, la consistenza della polpa diminuisce rapidamente. E' particolarmente importante raccogliere quando la pigmentazione è intorno al 50% della buccia (indice di invaiatura intorno a 1,5 – 2) e la polpa è ancora consistente, al fine di evitare notevoli scadimenti qualitativi nell'olio. Essendo precoce l'accumulo di olio e la resa elevata, si riesce a conciliare massima quantità di olio con migliore qualità. Si ricorda inoltre che essendo la cascola anticipata, ritardare la raccolta comporta una perdita di prodotto. L'olio presenta un elevato contenuto in polifenoli e un buon fruttato, piccante e amaro al retrogusto, solo nel caso di raccolta tempestiva.

Sargano di Fermo: presenta un modello di invaiatura tardivo e scalare, una consistenza della polpa che diminuisce piuttosto velocemente con la maturazione, una resa in olio modesta con accumulo precoce. L'olio presenta un fruttato armonico, con caratteristiche di amaro e piccante solo in caso di raccolta precoce. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive ad un livello di colorazione prossimo al 50% della buccia (indice 1,5-2), quando l'accumulo di olio è quasi terminato. L'epoca ottimale di raccolta ai fini qualitativi coincide pertanto con quella ai fini quantitativi.

Carboncella: presenta un modello di invaiatura tardivo e contemporaneo, una consistenza della polpa elevata fino a maturazione avanzata, una resa in olio alta con accumulo tardivo. L'olio presenta un buon fruttato, con caratteristiche di amaro e piccante. L'epoca ottimale di raccolta ai fini qualitativi coincide con quella ai fini quantitativi. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive ad un livello prossimo all'invaiaitura superficiale (indice 2,5-3), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

Si riportano in tabella gli indici di maturazione rilevati nelle aziende campione - **si consiglia a ciascun olivicoltore di valutare attentamente la propria situazione specifica** tenendo conto della carica delle piante (bassa carica accelera i processi di maturazione) e del livello di infestazione di mosca delle olive (in caso di elevata infestazione attiva anticipare la raccolta, garantendo il rispetto dei tempi di carenza dall'ultimo trattamento).

Zona di rilevazione	Indice di invaiatura	Penetrometria (g/mm ²)
LECCINO litorale	3.2	342
LECCINO interno	3.2	362
FRANTOIO litorale	1.4	398
CARBONCELLA	0.9	549
SARGANO DI FERMO	0.7	492
PIANTONE DI FALERONE	0.0	499
ASCOLANA TENERA	0.1	415

Il **Leccino** ha già superato il livello ottimale di maturazione sia nella fascia litoranea che in quella interna; si consiglia pertanto di **procedere alla raccolta**, concordando con i frantoiani il calendario di lavorazione delle olive. Il Frantoio si sta approssimando al livello ottimale di invaiatura; le altre varietà

risultano ancora indietro nel processo di maturazione delle olive. Si consiglia pertanto di attendere, monitorando lo stato sanitario delle olive.

A cura di Alfei Barbara – ASSAM, Consorzio "Marche Extravergine" e Associazioni Olivicole AIOMA ed APROL.

COMUNICAZIONI E APPUNTAMENTI

CORSI GRATUITI SUL TEMA DEGLI OGM PER OPERATORI delle FILIERE AGRICOLE

L'ASSAM è beneficiaria del progetto Europe Sapid Life: "Strategy for Agricultural Products Identity Defence" insieme ad altri Enti Pubblici e Privati. Obiettivo principale del Progetto è studiare tutte le migliori strategie di preservazione dell'identità di filiera (OGM free, No OGM, biologico ...) e di prevenzione della contaminazione accidentale dei prodotti agricoli da parte di materie prime derivanti da organismi geneticamente modificati. Dal sito del progetto, www.sapidlife.org è possibile scaricare liberamente anche materiale interessante inerente la problematica OGM-coesistenza. Nell'ambito del progetto è prevista anche una **attività formativa gratuita** rivolta agli operatori del settore.

Il corso è rivolto ai tecnici delle OO.PP., agricoltori ed allevatori, aziende sementiere, stoccatore, aziende di prima e seconda trasformazione.

Argomenti del corso: cosa sono gli OGM, le tematiche della coesistenza OGM / no OGM, gli strumenti per evitare la contaminazione con OGM; i metodi di monitoraggio e campionamento, ecc.

La durata e periodo: 50 ore, il periodo di attuazione da ottobre a dicembre 2008.

Per ulteriori informazioni sul Progetto e per iscriversi al corso: info@sapidlife.org o www.sapidlife.org

Riferimento ASSAM: [Donatella Di Sebastiano tel. 071.808303](mailto:Donatella.Di.Sebastiano@assam.it)

L'ASSAM, in collaborazione con la Regione Marche, ha organizzato il **Forum nazionale:**

"Qualità e Tracciabilità nel settore agroalimentare - Esperienze a confronto"

martedì 21 ottobre ore 9

presso l'Hotel La Fonte di Portonovo ad Ancona.

Per informazioni www.qualimarche.it/forum o contattare il Centro Operativo Autorità di Controllo e Tracciabilità dell'ASSAM ai seguenti numeri: 071/808222; 071/808295; 071/808326

ANDAMENTO METEOROLOGICO NEL PERIODO DAL 30.09.2008 AL 06.10.2008

	OFFIDA	MONTE DINOVE	CARASSAI	CUPRA MARITTIMA	MONTALTO MARCHE	RIPATRANSONE	CASTORANO	SPINETOLI	FERMO
Altit.(m)	21.5	390	143	260	334	218	156	114	38
T°C Med	16.2	14.6	14.5	16.5	15.1	15.5	16.0	16.3	15.5
T°C Max	23.6	24.0	24.7	23.3	22.5	22.3	23.7	23.4	24.7
T°C Min	9.0	6.8	5.6	8.7	7.8	8.9	9.4	9.4	7.1
Umid. (%)	68.0	63.2	73.5	64.0	60.7	61.0	66.2	84.2	72.3
Prec.(mm)	4.0	2.0	4.4	4.6	4.2	4.2	3.4	5.4	15.0

	SERVIGLIANO	MONTEFIORE DELL'ASO	CASTEL DI LAMA	COSSIGNANO	MONTEGIORGIO	MONTEFORTINO	MONTEURANO	MONTEPARO	MONTERUBBIANO
Altit.(m)	229	58	200	290	208	772	50	258	92
T°C Med	12.7	15.1	15.2	15.7	15.9	11.5	15.9	14.0	14.8
T°C Max	23.3	24.8	22.8	24.3	26.1	19.7	26.1	25.2	26.2
T°C Min	4.0	6.7	8.7	8.5	8.3	3.2	6.8	5.2	5.5
Umid. (%)	72.2	77.0	57.6	59.6	69.1	59.5	72.1	83.2	75.2
Prec.(mm)	6.2	6.8	5.4	4.4	5.2	13.8	10.2	3.4	6.6

SITUAZIONE METEOROLOGICA – SITUAZIONE GENERALE

Un ampio fronte freddo atlantico sovrasta l'Europa occidentale con precipitazioni estese su Gran Bretagna, Francia orientale e Spagna settentrionale. Continua invece, il bel tempo sull'area mediterranea grazie al perdurare della protezione anticiclonica oceanica. In particolare sull'Italia, i cieli si presentano soleggiati o al più coperti da nuvolosità generalmente di basso spessore, mentre risultano in risalita le temperature per un flebile flusso occidentale.

Tra mercoledì e giovedì, il fronte freddo atlantico continuerà la sua discesa verso sud-est, ma riuscirà solo a lambire la nostra penisola, bloccato da un promontorio di alta pressione subtropicale che costringerà la suddetta depressione a chiudersi a ciclone sulla penisola Iberica. Quella che si prospetta quindi è una duratura fase di stabilità, rafforzata dall'avvento dell'alta pressione atlantica e subtropicale che darà un sapore tardo-estivo al prossimo fine-settimana.

PREVISIONE E TENDENZA DEL TEMPO SULLE MARCHE

Mercoledì 8: Cielo sereno o poco coperto con incremento della nuvolosità nel pomeriggio, specie sui settori interni, dove maggiori addensamenti saranno possibili lungo la dorsale appenninica. Nel pomeriggio, possibilità di piogge sparse di debole intensità sull'area appenninica, più probabili sui Sibillini. Venti da molto deboli a deboli; più presenti sulle coste nel pomeriggio, per contributi di brezza marina. Temperature in lieve aumento, più avvertibile per le minime: Min 11/14°C, Max 20/23°C.

Giovedì 9: Cielo sereno o poco coperto, con possibili locali addensamenti pomeridiani lungo la dorsale appenninica. Precipitazioni assenti. Venti generalmente molto deboli; rinforzi da nord-est nel pomeriggio. Temperature senza variazioni significative: Min 11/14°C, Max 20/23°C.

Venerdì 10: Cielo generalmente sereno. Precipitazioni assenti. Venti da molto deboli a deboli orientali, più presenti lungo i litorali. Temperature in lieve calo le minime.

Sabato 11: Cielo sereno. Precipitazioni assenti. Venti generalmente molto deboli con rinforzi orientali durante le ore centrali della giornata. Temperature in aumento nei valori massimi.

Previsioni elaborate dal C. O. di AgroMeteorologia – ASSAM -aggiornate quotidianamente su: www.meteo.marche.it

Notiziario curato dal Centro Agrometeo Locale di Ascoli Piceno . - Hanno collaborato i Consorzi Fitosanitari (C.F.M. AP. - CON.DI.FI. AP - CO.FITO.MARCHE), l'AMPO.

Per informazioni: Dr. Agr. Iaria Ferri: 0736344240 - 3393342582

Ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 e successive modifiche vi informiamo che i vostri dati personali comuni sono acquisiti e trattati nell'ambito e per le finalità della fornitura, dietro vostra richiesta, del presente servizio informativo, nonché per tutti gli adempimenti conseguenti. Il titolare del trattamento è: ASSAM - via Alpi, 21 Ancona, a cui potete rivolgervi per esercitare i vostri diritti di legge. L'eventuale revoca del consenso al trattamento comporterà, fra l'altro, la cessazione dell'erogazione del presente servizio.

Prossimo notiziario: martedì 14 ottobre 2008