

**ASSOLIVOL - ASSOCIAZIONE OLIVICOLTORI OLIBANUM
COOPERATIVA OLIBANUM
OLEVANO ROMANO**

MAIL: assolivol@gmail.com

**BOLLETTINO
TECNICO OLIVICOLO**

N° 3

DATA: 14 aprile 2017

AREALE DI RIFERIMENTO

**PIGLIO – PALIANO – ACUTO - SERRONE – OLEVANO ROMANO
BELLEGRA – AFFILE- GENAZZANO – CAVE – SAN VITO ROMANO
PISONIANO - SAN CESAREO - GALLICANO - PALESTRINA**

FINALITA' (Regg. UE 611 e 615/2014)

Miglioramento della qualità nella produzione dell'olio di oliva e di olive da mensa	
Ambito 4 Misura 4A	Miglioramento delle condizioni di coltivazione, di raccolta, di consegna e di magazzinaggio delle olive prima della trasformazione, in connessione con l'assistenza tecnica.
Miglioramento dell'impatto ambientale dell'olivicoltura	
Ambito 2 Misura 2B	Elaborazione di buone pratiche agricole per l'olivicoltura basate su criteri ambientali adatti alle condizioni locali e loro diffusione presso gli olivicoltori con monitoraggio della loro applicazione pratica.
Ambito 2 Misura 2C	Dimostrazione pratica di tecniche alternative all'impiego di prodotti chimici per la lotta alla mosca dell'olivo nonché progetti di osservazione dell'andamento stagionale.

Le indicazioni del presente Bollettino sono relative all'applicazione della "Difesa Biologica" e della "Difesa integrata obbligatoria" e forniscono indicazioni per il rispetto dei vincoli stabiliti dalla "Difesa integrata volontaria" e degli ulteriori vincoli previsti dal Disciplinare di produzione olivicola in applicazione delle seguenti norme: Regg. 1698/2005/UE; 1305/2013/UE; 1308/2013/UE.

Il presente Bollettino è dedicato alla tecnica olivicola ed è strutturato in due sezioni fuse tra loro:

la prima relativa alla Difesa biologica e/o integrata (obbligatoria per il Disciplinare)
la seconda contiene informazioni sulle Tecniche agronomiche.

Tecnica Colturale

Nel nostro Areale le cultivar presenti negli oliveti sono le seguenti:

Rosciola

Pianta di ridotte dimensioni, rustica e facilmente adattabile ai diversi ambienti olivicoli dell'Italia centrale.

La capacità rizogena è medio-elevata. L'entrata in produzione è precoce. Fiorisce in epoca intermedia della stagione.

L'aborto dell'ovario è ridotto. Autoincompatibile: buoni impollinatori sono risultate le cultivar Canino, Leccino, Olivastrone, Moraiolo e Raja. Il polline di questa cultivar ha dimostrato elevata attitudine fecondante nei riguardi del Frantoio e del Pendolino.

La produttività è elevata e costante. L'epoca di maturazione dei frutti è precoce. L'invaiaitura è precoce e il colore dei frutti procede irregolarmente dall'apice verso la base.

Le drupe, di piccola dimensione (1-1,5 gr.) presentano una ridotta resistenza al distacco. Il contenuto in olio è medio ed ha un gusto fruttato leggero, con evidenti note di amaro e piccante legate ad un buon contenuto di polifenoli. L'aroma è fruttato ma leggero, con una netta sensazione di dolce, un delicato e particolare retrogusto di fiori di pesca e un colore giallo con riflessi verdi. La delicatezza di questo aroma, rende l'olio e.v. di Rosciola ideale per il pesce e pietanze dal gusto delicato.

Resiste bene al freddo, ma risulta sensibile alla rogna, al cicloconio e alla mosca dell'olivo.

Frantoio

Pianta di elevata vigoria e portamento espanso; ha chioma molto densa e caratteristica per i rami fruttiferi lunghi, sottili e con cime risalenti. È olivo con scarsa tolleranza a freddo, rogna e Bactrocera (mosca). I fiori sono autocompatibili e fertili, per cui, questa pianta può essere utilizzata come impollinatrice di numerose altre cultivar. La fruttificazione è elevata e costante nel tempo. I frutti hanno maturazione tardiva e scalare nel tempo.

L'olio, particolarmente ricco di polifenoli, ha un flavour fruttato fresco ed intensamente profumato. Gusto amaro con aroma che ricorda il profumo di oliva verde e di erba appena tagliata. Retrogusto piccante.

Moraiolo

Olivo di bassa vigoria, assurgente e dal volume della chioma limitato. Si distingue per la resistenza ai venti salsi ma è sensibile a Cicloconio, Fumaggine e basse temperature. La fioritura coincide con quella del Frantoio. I fiori sono parzialmente autocompatibili e fertili. La fruttificazione è elevata e costante nel tempo. I frutti maturano in epoca intermedia a Leccino e Frantoio.

L'olio, ricco di polifenoli e tocoferoli, ha flavour fruttato equilibrato; gusto delicatamente amaro, aroma con spiccata nota di carciofo e retrogusto piccante.

Leccino

Cultivar di alta vigoria e portamento espanso. Tollera bene le avversità climatiche (basse temperature, venti e nebbia) e alcune patologie (Cicloconio, Carie e Rogna). I fiori sono autoincompatibili e fertili. La produttività è alta e costante negli anni. I frutti maturano molto presto e in modo omogeneo su tutta la pianta.

L'olio è particolarmente ricco di tocoferoli. Il flavour è fruttato maturo, lievemente profumato con gusto gradevole ed aromi di frutta matura e di mandorla dolce.

E' sempre più evidente come l'olivo incida profondamente sul clima.

Alla COP-22, la Conferenza delle Parti della Convenzione quadro delle Nazioni Unite tenutasi a Marrakech in Marocco nel novembre scorso, l'olivo ha avuto un ruolo da protagonista proprio per i suoi effetti positivi sul clima.

Infatti, se per la produzione di un kg. di olio è necessario un chilogrammo e mezzo di CO₂, il prelievo di CO₂ effettuato da un oliveto dall'atmosfera è di ben 10 Kg.: uno straordinario contributo alla necessità di mitigare gli effetti nocivi del gas serra nell'atmosfera. Basta quindi un oliveto semi-intensivo, curato con le buone pratiche agricole, a captare ingenti quantità di CO₂ e a fissarla nella biomassa e nel terreno.

Tuttavia è sempre più evidente come l'olivo e il suo stato di salute dipendano anche dalla situazione climatica contingente.

Uno studio dell'Enea, coordinato da Luigi Ponti dell'*Unità tecnica per lo sviluppo sostenibile e l'innovazione del sistema agro-industriale*, ha analizzato l'evoluzione che subirà nei prossimi 50 anni la coltivazione delle olive, considerando un aumento di circa 1,8 gradi (poco inferiore ai 2 gradi previsti dai modelli climatici tra il 2030 e il 2060).

Il modello sviluppato dai ricercatori si è concentrato soprattutto sull'influenza che il riscaldamento globale potrà avere sul rapporto piante - parassiti: ad esempio, gli olivi e le mosche che li infestano. Sapendo che entrambi sopportano in modo diverso l'aumento delle temperature, ogni area del bacino del Mediterraneo sarà quindi interessata in modo diverso dall'infestazione del parassita.

Per quanto riguarda l'Italia, la produzione di olive potrebbe crescere del 10 per cento così come i profitti. A trarre i maggiori benefici sarebbero le coltivazioni del Nord, delle zone interne e quelle poste ad altitudini maggiori, per il perdurare del clima mite: secondo i dati di Coldiretti Lombardia, infatti, negli ultimi dieci anni, la coltivazione dell'ulivo sui costoni più soleggiati della

montagna valtellinese è passata da zero a quasi diecimila piante su quasi 30 mila metri quadrati di terreno.

Altre zone d'Italia invece sarebbero più penalizzate, ad esempio Toscana e Centro-sud dove, anche con l'aumento delle temperature, la qualità dell'olio potrebbe peggiorare proprio a causa della mosca olearia, con un aumento dei costi per gli insetticidi e un calo della qualità oltre che dei profitti. A soffrirne maggiormente sarebbero i piccoli coltivatori e purtroppo questo verrebbe a danneggiare il patrimonio ambientale italiano, perché sono proprio le piccole Aziende agricole a svolgere un ruolo fondamentale per la conservazione del territorio, la tutela della biodiversità e della fauna selvatica, la prevenzione degli incendi.

Temperature comunque inferiori a $-9 / -11^{\circ}\text{C}$ - come quelle che si sono avute nel passato inverno - comportano l'insorgenza di danni alla pianta che possono portare alla morte della stessa: le foglie e i rami di un anno sono gli organi più sensibili perché quelli più ricchi di acqua e possono andare incontro a congelamento con temperature anche di poco inferiori allo zero.

È importante ricordare che la resistenza di un olivo dipende essenzialmente dall'acclimatazione che progressivamente riesce ad acquisire in autunno a mano a mano che la temperatura dell'aria diminuisce.

Tale fenomeno è influenzato da:

- a) Caratteristiche genetiche (alcune Cultivar sopportano meglio di altre le basse temperature invernali).
- b) Nutrizione non equilibrata (eccessi di Azoto).
- c) Stato vegetativo (cali di temperatura subito dopo la potatura possono determinare danni da freddo sui rami o sulle branche interessate dai tagli).
- d) Abbassamento delle temperature più o meno rapido (se l'abbassamento della temperatura è graduale l'olivo può sopportare anche temperature di -14°C ma, al contrario, se l'abbassamento della temperatura è accompagnato da alti livelli di umidità, sono sufficienti pochi gradi sotto lo zero per provocare danni).
- e) Tipologia del terreno (i terreni pesanti aumentano la sensibilità al freddo).

La neve, accumulandosi sulle foglie, accentua i danni da freddo e può determinare danni meccanici alle branche, soprattutto se non sono state rispettate le giuste angolature branche-fusto durante la fase di allevamento o durante le potature. In primavera i ritorni di freddo sono più dannosi delle basse temperature invernali.

Qui di seguito, si troveranno alcuni riferimenti alle modificazioni che la pianta di olivo subisce - fasi fenologiche - a seguito dei cambiamenti climatici stagionali e alle patologie connesse con ogni singola fase.

Per i trattamenti specifici, si fa riferimento al Volume 'Malattie dell'olivo' di prossima pubblicazione nella Collana *Olivicoltura del Territorio* edita da Assolivol / BCC.

Fasi Fenologiche: Olivo

Riposo vegetativo



la pianta ha cessato l'attività vegetativa e si trova in riposo.

Avversità: Lebbra (potatura), Rogna (potatura), Carie, Saissetia (campionamento), Scolitidi (campionamento).

Ripresa vegetativa



inizia l'emissione di nuova vegetazione, facilmente distinguibile dalla colorazione molto più chiara.

Avversità: Fumaggine, Saissetia, Occhio di pavone, Piombatura, Rogna.

Mignolatura



emissione delle infiorescenze chiuse (mignole)

Avversità: Tignola.

Fioritura



i bocci fiorali si aprono rendendo visibili gli organi riproduttivi. La fase interessa meno della metà della chioma delle piante campione.

Avversità: Tignola.

Allegagione



il frutticino appena formato è facilmente individuabile

Avversità: Tignola (campionamento), Saissetia (campionamento), Tognola (in stallazione trappole).

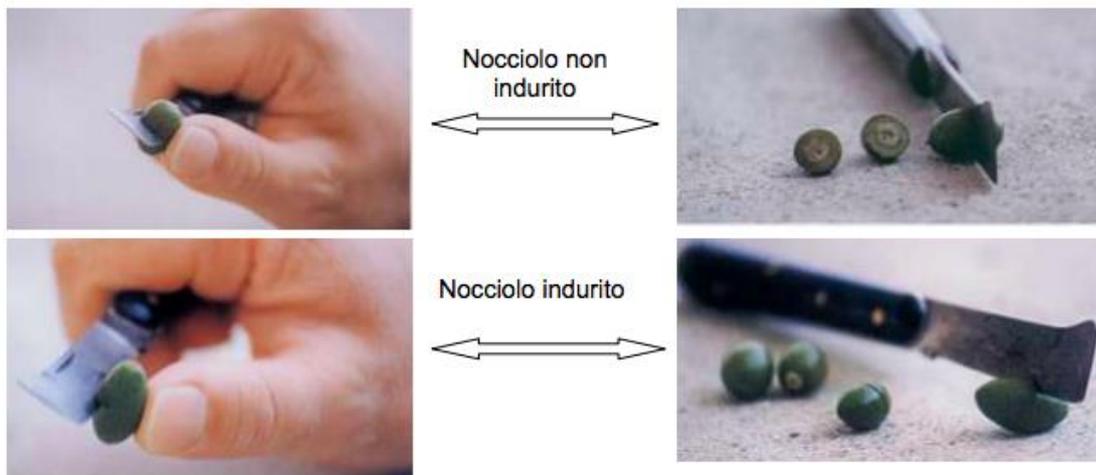
Frutto > 5 mm



il frutticino ha raggiunto un calibro superiore ai 5 mm

Avversità: Tignola (campionamento), Saissetia (campionamento), Tignola installazione trappole).

Indurimento nocciolo



il frutticino ha effettuato l'indurimento dell'endocarpo, il rilevamento della fase va fatto sezionando la drupa con un taglierino ed osservando la eventuale non sezionabilità del nocciolo. Il rilievo va eseguito prelevando 10 drupe per pianta nella zona mediana della chioma.

Avversità: Tignola (campionamento), Saissetia (campionamento), Tignola installazione trappole).

Ingrossamento frutti



il frutto è in fase di accrescimento.

Avversità: Saissetia, Mosca (campionamento), Piombatura, Occhio di pavone (diagnosi precoce), Lebbra, Fitofagi minori.

Invaiaura (Rosciola)



le drupe virano dal colore verde al rosso violaceo per almeno il 50 % della superficie.

Avversità: Saissetia, Mosca (campionamento), Piombatura, Occhio di pavone (diagnosi precoce), Lebbra, Fitofagi minori.

Maturazione (Rosciola)



l'invasatura è completa, il frutto ha assunto il colore rosso vinoso uniforme.

Avversità: Occhio di pavone, Lebbra, Mosca.



Questo Bollettino è stato chiuso: venerdì 14 aprile 2017 alle ore 14.30.

*E' stato redatto a cura dei Tecnici di Assolivol: **Alberto Ciolli (cell. 334/8635848)***

Massimo Baldacci (cell. 366/2647642).

E' stato distribuito: venerdì 14 aprile 2017.

assolivol@gmail.com

