

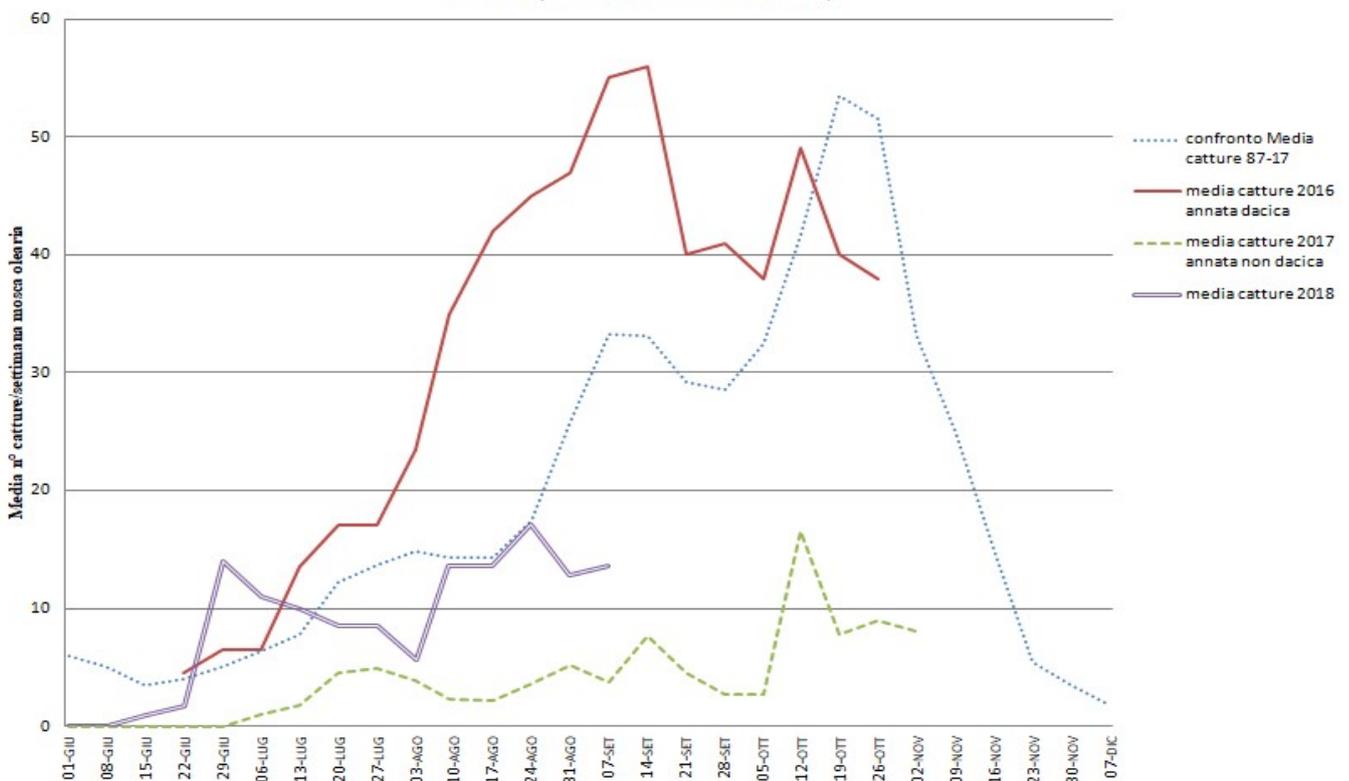


## Gestione lotta Mosca Olearia Regione Molise elaborazione all'8 settembre 2018

Nella tabella vengono riportati i dati storici delle catture della mosca olearia nel periodo 1987-2017. Le catture del 2018 sono poste a confronto con le medie delle catture registrate nel 2016 e nel 2017

### Dinamica della popolazione di *Bactrocera oleae*:

confronto catture periodo 1987-2017, con :  
media 2016 (annata con alta presenza di mosca olearia);  
media 2017 (annata con bassa presenza di mosca olearia);  
media 2018 (attuale controllo della mosca olearia)



**Situazione monitoraggio puntuale trappole:** in ripresa le catture nelle trappole in tutta la regione ma con entità diversa. Maggiore in quelle poste sulla fascia costiera (in media 26,5 catture/sett.), in numero minore in quelle del basso Molise (media 9 catture/sett.) e del medio Molise (5,3 catture/sett.).

**Operazioni di difesa:** i campionamenti delle olive sulla fascia costiera e del basso Molise registrano percentuali prossime al 10 % con attacco attivo tra uovo, larve L1 ed L2 della 2° generazione della mosca; più contenute le percentuali (2-3 %) nel medio Molise. In considerazione che i continui e ripetuti piovaski creano condizioni ottimali per l'ingrossamento delle drupe e dello sviluppo della generazione larvale della mosca, in considerazione che le trappole continuano a registrare catture, in considerazione che la presenza della mosca è molto **difforme** sul territorio, si invitano gli olivicoltori ad assumere un atteggiamento cautelativo ed a verificare nel proprio oliveto la reale % di attacco. Se la soglia è prossima al 10 % decidere un eventuale intervento larvicida senza esitazione poiché la popolazione dacica è in evoluzione. Il prossimo aggiornamento del presente bollettino è previsto per il 17 settembre.

### Caratteristiche degli oliveti:

Stadio fenologico/cultivar	Leccino	Rosciola	Gentile di Larino	Varietà da tavola
Inizio invaiatura	08 settembre	08 settembre	08 settembre	-
Invaiatura superficiale				08 settembre

## Il meteo nell'oliveto: questo sconosciuto. Nota di approfondimento

Fin dai primi albori della civiltà campagnola, l'andamento delle attività agricole è stato scandito dai tempi dettati dal clima stagionale ma, come i nonni insegnano, in passato era più facile prevedere ed adattarsi ai mutamenti delle condizioni meteo, al contrario oggi, le bizzarrie del clima stravolgono i ritmi della campagna, talvolta compromettendo intere annate produttive.

Le peggiori condizioni per l'oliveto, sono quelle che vedono imperversare pioggia e vento, soprattutto a ridosso della raccolta, quando le olive iniziano a cascolare appesantite dall'acqua e sferzate dal vento.

Per evitare ingenti perdite ci si affretta a raccogliere tra una precipitazione e l'altra, andando incontro ai noti rischi di fermentazione e ammuffimento che rendono inutile un intero anno di lavoro.

A demotivare ulteriormente gli olivicoltori sono le rese insoddisfacenti che si ottengono sempre più di frequente; spesso il dubbio tarla la mente istigando a sollevare ipotesi incerte circa la moralità del frantoiano, senza rendersi conto che l'unica ragione di basse rese e scadenti qualità è da imputare ad un attore che non possiamo assolutamente gestire: il meteo!

Quale è la spiegazione?

L'oliva, anche se matura, può continuare ad assorbire acqua, e lo fa anche a poche ore di distanza da una pioggia significativa, accrescendo il peso in maniera considerevole fino al 30%.

Un semplice aumento del 10% del peso del frutto a causa di una pioggia porta a un abbattimento della resa di 1,5 punti, un aumento del 20% di 2,5 punti, con un incremento del 30% la resa diminuisce di 3,5 punti (vedi dati in tabella n° 1).

Tab. n° 1 - Correlazione delle piogge con resa/peso fresco				
	Peso olive (Kg)	Peso olive + 10 % (Kg)	Peso olive + 20 % (Kg)	Peso olive + 30 % (Kg)
	1000	1100	1200	1300
Olio ottenuto (Kg)	150	150	150	150
Resa su peso fresco	15,00 %	13,60 %	12,50 %	11,50 %

(da Teatro Naturale - 2018)

Si può facilmente capire come la resa su peso fresco, che è il primo motivo di vanto per un olivicoltore, è in realtà un parametro decisamente inutile per valutare la qualità di una produzione e del relativo olio.

Ci sono ancora alcuni produttori convinti che le olive raccolte a piena maturazione (*invaitura* del 100%, quindi olive totalmente nere) hanno una resa maggiore in olio, una convinzione che sembrerebbe avere un riscontro, ma in realtà è esclusivamente sintomo di una progressiva perdita d'acqua da parte della polpa interna all'oliva.

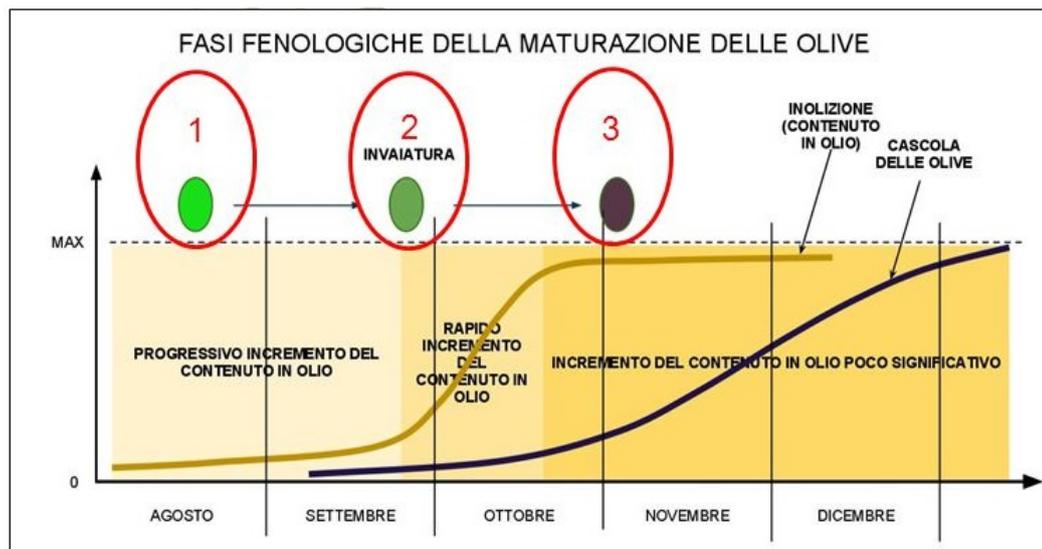
La raccolta pertanto dovrebbe avvenire a seguito di continuo monitoraggio sulla maturazione delle olive, e nel momento più propizio per ottenere una buona qualità dell'olio prima che un'alta resa in frutti; quando si è raggiunto il massimo sviluppo delle olive ed una buona maturazione o "*inolizione*" (processo di arricchimento in olio di un'oliva che avviene durante la progressiva maturazione), nella polpa diminuisce il contenuto in acqua, zucchero e acidi e aumenta quello in olio. L'inolizione della drupa inizia già in agosto e termina in novembre (vedi grafico fasi fenologiche della maturazione delle olive).

Quando il processo di inolizione si è completato, da quel momento in avanti la quantità di olio non continua a crescere di pari passo con la maturazione totale, inizia al contrario un processo di incremento dell'acidità oleica che aumenta con la sovrammaturazione delle olive, con conseguenti perdite di molte caratteristiche organolettiche.

Per raggiungere ottimi risultati qualitativi, il produttore deve scegliere il momento migliore per la raccolta,

## Il meteo nell'oliveto: questo sconosciuto. Nota di approfondimento

Il migliore rapporto quantità/qualità olio corrisponde al momento in cui almeno l'80% delle olive presenti sull'albero ha l'epidermide quasi totalmente invaiata dal colore nero/nero scuro. Infatti in questo stadio la qualità dell'olio si può ritenere al massimo livello, ricco di costituenti lipidici, fenolici e volatili.



(da sliderplayer.it - Raffaele Leone)

È stato ampiamente dimostrato che più la raccolta sarà tardiva, più sarà probabile ottenere un olio con intensità aromatiche molto ridotte, minore contenuto di sostanze fenoliche, maggiore acidità libera per eventuali attacchi di insetti e/o di crittogame, presenza di difetti organolettici ecc.

Inoltre, nelle zone olivicole più fredde, aumentano i rischi dei danni dovuti alle gelate notturne,

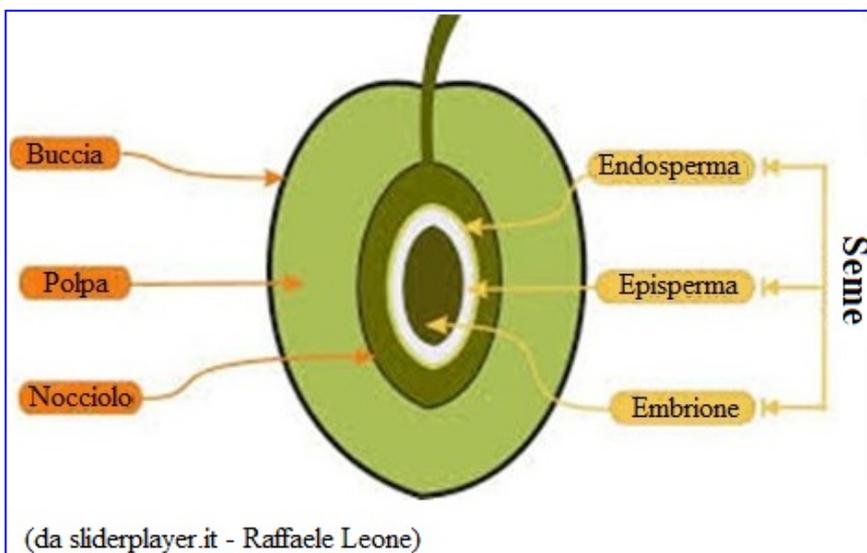
ed il congelamento delle olive comporterà gravi conseguenze per la qualità dell'olio.

Rapportando l'argomento trattato al nostro territorio geografico è possibile verificare che l'inolizione delle olive è iniziata da pochi giorni, generalmente ha infatti inizio dell'ultima decade di agosto/inizi di settembre. Molti fattori, ambientali e agronomici, possono influenzare l'accumulo di olio da parte delle olive e la sua qualità. L'olio viene prodotto dalle cellule del *mesocarpo* (polpa) per essere poi trasferito, sotto forma di microgocce, all'interno dei vacuoli. Questo processo è regolato geneticamente. E' questa la ragione per cui vi sono varietà che "rendono" di più e altre di meno.

Nonostante si tratti di meccanismi genetici, come detto fino ad ora, grande incidenza va data anche ai fattori climatici.

Durante la fase di inolizione, e non solo a ridosso della raccolta, è utile che l'olivo non soffra di stress idrico.

Ad esempio recenti studi hanno provato anche come modeste quantità d'acqua durante questo periodo ingrossano il frutto ed influiscono positivamente sull'accumulo dell'olio. L'irrigazione, anche quando attuata in deficit al 50 o al 75% del fabbisogno giornaliero, è quindi utile all'olivo, all'ingrossamento delle drupe e all'accumulo di olio.



(da sliderplayer.it - Raffaele Leone)

## Il meteo nell'oliveto: questo sconosciuto. Nota di approfondimento

Indipendentemente dalla carica di drupe, a essere determinanti per la produzione di olio sono le piogge che cadono proprio a cavallo tra agosto e settembre. Determinanti per buone rese in quantità e per la relativa qualità delle olive (e conseguentemente dell'olio) sono le precipitazioni di agosto e della prima decade di settembre: le precipitazioni di questo periodo influiscono positivamente sull'accrescimento e sulla presenza di lipidi nella drupa. Durante l'inolizione in condizioni di siccità le olive si svilupperanno poco e daranno una limitata resa in olio; in condizioni di umidità favorevoli le olive raggiungeranno il completo sviluppo, all'incirca verso la fine di settembre.

A fine settembre l'inolizione sarà quasi conclusa e l'oliva si avvierà a cambiare il colore dell'epidermide che dal verde intenso passerà al rosso porpora, entrando così nella fase dell'invaiaura.

Data la vicinanza al periodo in cui le attività agronomiche si concentreranno sempre di più attorno all'oliveto, vogliamo ricordare ai lettori la grande ricchezza in varietà di alto potenziale qualitativo presenti nel territorio molisano.

A tutt'oggi sono state individuate, identificate e seguite oltre 25 cultivar autoctone di olivo, tutte ufficialmente iscritte nello schedario oleicolo italiano in base al D.M. n° 573 del 04/11/93, ma accanto a questo gruppo di cultivar esiste un elenco vastissimo di nomi, sinonimi ed ecotipi che ben esprimono le potenzialità dei territori. La più diffusa è la **Gentile di Larino** (2,5 g media/oliva con rapporto ottimale polpa/nocciolo 78-80% \*), che copre circa il 25% della rassegna varietale molisana, seguita da **Aurina** (1,2 - 1,8 g ,media /oliva e polpa/nocciolo 77 % in peso \*), **Gentile Nera di Colletorto** (2,6 - 4,3 g media /oliva e polpa/nocciolo 82 % in peso \*), **Rosciola di Rotello** (1,9 - 2,4 g media /oliva e polpa/nocciolo 81 % in peso \*), **Sperone di gallo** (2,8 - 3,8 g media /oliva e polpa/nocciolo 82 % in peso \*), **Cerasa di Montenero**, per citare solo le più note. Naturalmente la rassegna varietale della regione si completa con cultivar diffuse in tutta l'Italia centrale e meridionale: Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino, Coratina

Rendiamoci orgogliosi delle nostre ricchezze. L.R.

\* dati biometrici estrapolati da: "Molise terra d'olivo e d'olio" - T. Macrì, G. La Porta, G. Picone - Ed. Lampo giugno 1997

