



Campagna finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia
Regg. UE 611-615/2014

BOLLETTINO OLIVO del 24-01-2017

FASE FENOLOGICA

Riposo Vegetativo

INTERVENTI CULTURALI

Si raccomanda di **attendere la fine dell'inverno prima di effettuare le operazioni di potatura** per non esporre le piante ai danni del gelo invernale. Il periodo ottimale per effettuare le operazioni di potatura è fine inverno inizio primavera (mesi di marzo e aprile) quando il rischio di incorrere in danni da gelo è basso. Potare le piante prima dell'inverno induce nelle piante una ripresa vegetativa che le rende molto più suscettibili a subire forti danni in caso di temperature inferiori allo zero.

In questo periodo, e sino alla fine dell'inverno, è possibile effettuare letamazioni o concimazioni con fosforo e potassio.

L'assenza di precipitazioni sta causando stress idrico, soprattutto nei giovani impianti e nei terreni particolarmente sciolti. Nonostante il perdurare del periodo di siccità si consiglia di non effettuare alcun tipo di irrigazione al fine di non esporre ulteriormente la pianta a danni da gelo.

TRATTAMENTI FITOSANITARI

Vista la forte presenza di occhio di pavone si consiglia, a chi ha già provveduto ad un trattamento con rameici, di procedere con un ulteriore **trattamento con dodina**.

Per chi non avesse ancora trattato con alcun prodotto si consiglia l'utilizzo di dodina e rimandare il trattamento rameico alla fine della stagione invernale.

Per i dettagli riguardanti il patogeno si veda il bollettino precedente del 07/12/2016.

CONSERVAZIONE DELL'OLIO

Si consiglia di porre la massima attenzione alle modalità di conservazione dell'olio mettendo in pratica tutte quelle strategie atte a conservare nel tempo le caratteristiche del prodotto. **Porre l'olio in un ambiente fresco e asciutto preferibilmente in recipienti di acciaio inossidabile ben colmi e chiusi ermeticamente in modo da ridurre il contatto del prodotto con l'ossigeno.** È consigliabile **filtrare il prodotto** in modo da stabilizzarlo nel tempo e prevenire l'insorgenza di difetti nell'olio determinati dal deposito nei recipienti (morchia).



Campagna finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia
Regg. UE 611-615/2014

Un olio si conserverà a lungo quando sarà:

- Filtrato
- Conservato in un luogo fresco (12-18°C)
- Non esposto alla luce (utilizzare contenitori di acciaio inox, latta o vetro scuro)
- Esposto il meno possibile all'ossigeno (l'ideale è imbottigliare tutto l'olio il prima possibile di modo che il contatto con l'ossigeno sia ridotto al minimo)

I primi dati analitici sulle partite di olio di questa campagna hanno evidenziato valori medi di polifenoli inferiori rispetto a quelli della campagna precedente ed un aumento dei perossidi. Questi fattori sono correlabili ad una ridotta conservabilità dell'olio nel tempo. Si consiglia quindi, **prima di porre il prodotto in vendita, di accertarsi delle caratteristiche chimiche dello stesso procedendo alle analisi dell'olio.**

NON PORRE MAI L'OLIO IN CONTENITORI DI PLASTICA

Chiunque riscontrasse particolari sintomatologie nei propri oliveti, come disseccamenti improvvisi e repentini degli apici o di intere porzioni di pianta, è vivamente pregato di contattarci al fine di programmare un sopralluogo.

Per ogni dubbio o per ulteriori informazioni contattare i tecnici AIPOL allo 0365/651391.