



Associazione Frantoiani Oleari  
dell'Emilia-Romagna

# Notiziario olivicolo 2024

Finanziato con il contributo della Unione Europea e dell'Italia - Regg. UE 611-615/2014



Anno 2024, Numero 43

Data, 25/10/2024

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

**Fase fenologica:** La raccolta delle olive è in corso in tutti i comprensori olivicoli, sebbene la produzione risulti disomogenea nelle diverse aree. Gli oli ottenuti finora sono di buona qualità, ma le rese risultano inferiori rispetto alle medie delle annate precedenti, un fatto che, comunque è generalizzato un po' su tutto il bacino mediterraneo. Questo calo delle rese può essere attribuito a diversi fattori, al momento non ben compresi e, comunque non attribuibili alla Mosca delle olive che in quest'annata ha avuto una limitata aggressività.

**Mosca dell'olivo:** limitate presenze d'infestazioni, pur tuttavia in caso di infestazioni accertate, è consigliabile accelerare la raccolta.



Per le olive che verranno raccolte a novembre, è possibile intervenire con prodotti adulcidi come:

- **Cyantraniliprole** (Exirel Bait, tempo di carenza: 7 giorni),
- **Spinosad** (tempo di carenza: 7 giorni),
- **Olio essenziale di arancio dolce** (tempo di carenza: 3 giorni),
- **Piretro** (tempo di carenza: 1 giorno),

**Beauveria bassiana**, che può essere applicato fino al giorno stesso della raccolta.

## Tecnici:

Provincia Forlì/Cesena: p.a. Orazio Strada  
(ditta Strada) e p.a. Pierluca Turchi

Provincia di Rimini: p.a. Ivan Forcellini  
(Terre Emerse) e p.a. Paolo Andraghetti

Siamo presenti sui principali social!



<http://www.aipoverona.it/>



Gruppo Whatsapp



Youtube

Realizzato da:

AIPO OP soc. coop. arl

Viale del Lavoro, 52 — 37135 Verona VR Italia Tel.: +39  
0458678260

Associazione Regionale Frantoiani Oleari  
E Olivicoltori dell'Emilia—Romagna

Piazzale L. Tosi 4 Rimini Italia—Tel.: +39 0541760211



I dati sono raccolti dai tecnici dall'Associazione Regionale Frantoiani Oleari e Olivicoltori dell'Emilia — Romagna in sigla "A.R.F.O." e si riferiscono alla zona della Provincia di Forlì, Cesena e Rimini. AIPO OP ha reso disponibile l'APP "AIPOVERONA" scaricabile sul vostro smartphone, tablet, pc (IOS o ANDROID) gratuitamente dove verranno inserite le comunicazioni riguardanti l'olivicultura.



Associazione Frantoiani Oleari  
dell'Emilia-Romagna

# Notiziario olivicolo 2024

Finanziato con il contributo della Unione Europea e dell'Italia - Regg. UE 611-615/2014



Anno 2024, Numero 43

Data, 25/10/2024

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

**Parassiti fungini:** Al termine della raccolta, si raccomanda un trattamento con prodotti a base di rame, soprattutto nelle aree dove le condizioni climatiche favoriscono lo sviluppo di patogeni fungini. Questo intervento aiuta anche a prevenire infezioni da parte di altri patogeni, come la Rogna dell'olivo (*Pseudomonas syringae*).

**Note:** durante la raccolta, è fondamentale rispettare i tempi di carenza del prodotto utilizzato nell'ultimo trattamento contro larve/adulti o fungicidi. Per garantire la qualità dell'olio, si raccomanda di evitare la raccolta di olive cadute a terra a causa di danni fitosanitari e di eliminare quelle danneggiate da infestazioni di Mosca.

## Tecnici:

Provincia Forlì/Cesena: p.a. Orazio Strada  
(ditta Strada) e p.a. Pierluca Turchi

Provincia di Rimini: p.a. Ivan Forcellini  
(Terre Emerse) e p.a. Paolo Andraghetti

Siamo presenti sui principali social!



<http://www.aipoverona.it/>



Gruppo Whatsapp



Youtube

Realizzato da:

**AIPO OP soc. coop. arl**

Viale del Lavoro, 52 — 37135 Verona VR Italia Tel.: +39  
0458678260

**Associazione Regionale Frantoiani Oleari  
E Olivicoltori dell'Emilia—Romagna**

Piazzale L. Tosi 4 Rimini Italia—Tel.: +39 0541760211



I dati sono raccolti dai tecnici dall'Associazione Regionale Frantoiani Oleari e Olivicoltori dell'Emilia — Romagna in sigla "A.R.F.O." e si riferiscono alla zona della Provincia di Forlì, Cesena e Rimini. AIPO OP ha reso disponibile l'APP "AIPOVERONA" scaricabile sul vostro smartphone, tablet, pc (IOS o ANDROID) gratuitamente dove verranno inserite le comunicazioni riguardanti l'olivicoltura.