



# Notiziario olivicolo 2024

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

Associazione Frantoiani Oleari  
dell'Emilia-Romagna



Anno 2024, Numero 44

Data, 31/10/2024

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

**Fase fenologica:** le olive si trovano in una fase corrispondente alla raccolta anche se in più areali le olive, particolarmente la varietà Frantoio, mantiene una buccia e una polpa di colore verde intenso, suggerendo un processo di maturazione non del tutto completato. Le condizioni fitosanitarie generali delle drupe sono buone, tuttavia, le rese in olio si sono dimostrate inferiori alle attese. È plausibile che le condizioni climatiche abbiano esercitato un'influenza limitante sul processo di maturazione, causandone un rallentamento o, in alcuni casi, una parziale interruzione.

In frantoio, durante la fase di molitura, all'interno delle gramole, la pasta delle olive si presenta morbida e di facile lavorabilità, facilitando i processi meccanici necessari per l'estrazione. Tuttavia, la formazione del mosto oleoso risulta limitata, un fenomeno attribuibile a un contenuto lipidico ridotto nelle drupe. In questi casi la maturazione incompleta ha portato a un accumulo di grassi inferiore rispetto al potenziale ottimale della cultivar, influenzando negativamente il volume di olio ottenuto e riducendone il rendimento.



## 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.



**Mosca dell'olivo:** anche se la presenza del dittero è limitata le condizioni climatiche attuali, sono favorevoli ad infestazioni. Al momento, l'applicazione di trattamenti fitosanitari non è più possibile, e l'unica strategia di gestione consigliabile è accelerare il processo di raccolta per limitare eventuali danni.



**Parassiti fungini:** dopo la raccolta delle olive, è consigliabile effettuare un trattamento fitosanitario con prodotti a base di rame per prevenire la diffusione di patogeni fungini, come l'occhio di pavone o infezioni tardive di lebbra. Le temperature ancora miti (18-20°C) e l'elevata umidità aumentando il rischio di infezioni. Il rame agisce come barriera chimica protettiva, inibendo la germinazione dei conidi e proteggendo così le piante. Questi interventi possono anche ostacolare l'infezione della Rogna dell'olivo, in particolare se combinati con prodotti a base di zinco (esempio il Dentamet) che potenziano l'efficacia della protezione fitosanitaria.

**Si ricorda a tutti gli associati che sul sito [www.aipoverona.it](http://www.aipoverona.it) nel menu "area riservata" nel sotto menu "periodico olivo 2024" la lettura dell'inserto "Le varietà di olivo precoci-medio-tardive"**

#### 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.