



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 48

Data, 29/11/2024

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

Fase fenologica: la raccolta e la molitura delle olive sono oramai in fase di sfinimento.

Consigli per il mantenimento dell'olio

Si raccomanda la filtrazione degli oli, lavoro da non trascurare, infatti l'olio, dopo qualche giorno dalla sua molitura, rilascia delle particelle organiche, che vanno a precipitare sul fondo, creando la morchia, e già dopo qualche tempo iniziano lentamente a fermentare, ciò crea gradualmente far aumentare l'acidità portando a un irrancidimento dell'olio.

Per questo motivo andranno attuati dei trasferimenti degli oli in nuovi recipienti, in questo passaggio si utilizzeranno degli imbuto con filtro incorporato.

Un ulteriore passaggio dovrà essere eseguito verso febbraio/marzo quando le temperature aumenteranno.

Nella filtrazione si dovranno usare appositi filtri a cartone, che ne sfruttano le microfibre, o i filtri a cartuccia, che si usano insieme alla riempitrice, in cui l'olio passa per il filtro dall'esterno all'interno. L'olio che ne esce mantiene sempre una leggera velatura data da mucillagini che restano in sospensione, mentre acqua e altre impurità solide sono rimosse senza una successiva produzione di morchia.

Ma la scelta del filtro dipende dalle necessità e dalle attrezzature del produttore o del frantoio.

Si raccomanda poi di mantenere gli oli a temperature non inferiori ai 10°C. per evitare che l'olio si coaguli o margherinizzi, il che comporterebbe una perdita di sostanze fenoliche, il che porterebbe a un impoverimento dal punto di vista olfattivo e gustativo, oltre alla possibilità che si attui più velocemente un irrancidimento rispetto ad uno conservato correttamente.

Gestione del clima e difesa dell'olivo

Le previsioni indicano che le temperature invernali dovrebbero restare miti, con possibili brevi ma intense ondate di gelo che potrebbero danneggiare le piante di olivo, particolarmente sensibili ai rapidi cali di temperatura. Per prevenire i danni, è fondamentale agire preventivamente applicando fosforo e potassio, che fungono da anticongelanti. In mancanza di concimazioni autunnali, si consiglia di rinvigorire le piante con prodotti fogliari ricchi di potassio, boro, calcio, zinco e silicio, utili per rinforzare le pareti cellulari e migliorare la resistenza al freddo. L'utilizzo del glicole può proteggere ulteriormente i tessuti vegetali, formando una pellicola protettiva.

Parassiti fungini: oramai siamo entrati in una situazione climatica non più favorevole allo sviluppo di parassiti fungini, si consiglia di sospendere gli interventi fitosanitari anche con prodotti rameici per evitare fenomeni di fitotossicità, specialmente in condizioni di basse temperature.

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.