



Suggerimenti per la raccolta e lo stoccaggio delle olive 2024

Allegato al bollettino fitosanitario

Sunto dell'andamento climatico

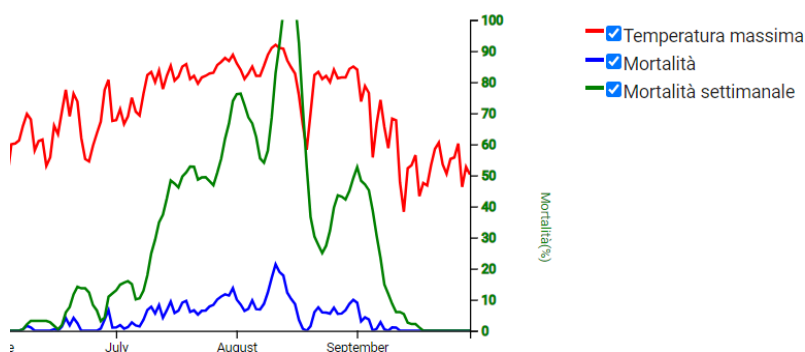
Il 2024 ha avuto un andamento climatico in linea con gli ultimi anni, le peculiarità di quest'ultimo riguardano l'inverno mite che ha comportato forti anticipi di germogliamento e fioritura in molte colture come per l'olivo. Inverno a cui ha fatto seguito una primavera piovosa che per alcune specie vegetali ha favorito l'attacco di patogeni mentre per l'olivo ha rappresentato un andamento favorevole salvo in alcuni areali dove le piogge frequenti possono aver disturbato la fioritura e l'allegagione.

In modo molto repentino a fine giugno/inizio luglio è entrata prepotentemente l'estate con assenza di piogge e temperature sopra media. Infatti, nelle aree interne sono state rilevate temperature medie massime di quasi 35 gradi nel mese di luglio ed oltre i 35 gradi nel mese di agosto. La forte anomalia, quindi, è da attribuirsi al numero di giorni con Tmax superiori ai trentacinque gradi, valori che in modo ancor più anomalo si sono verificati anche in aree prossime al mare, rendendo molto uniformi le condizioni di sviluppo della coltura anche in aree abitualmente molto diverse.

Nella seconda metà di agosto sono arrivate le prime localizzate piogge associate a temporanee riduzioni delle temperature, però la svolta decisa è giunta nella prima metà di settembre con cali significativi delle temperature che hanno portato i valori massimi e minimi al di sotto delle medie del periodo. Il decorso del mese di settembre è stato altalenante ma con caratteristiche più vicine ai nostri autanni classici.



Effetti del clima sullo sviluppo dell'olivo



L'andamento climatico dell'annata ha portato ad avere, come indicato dai modelli previsionali e successivamente rilevato dai monitoraggi di agroambiente.info, attacchi di mosca piuttosto precoci e di entità preoccupante rispetto alle medie storiche, attacchi che sono stati fortunatamente contenuti dal

calore estivo. Il periodo caldo secco seguiva uno piovoso quindi in generale ha causato un rallentamento nello sviluppo della pianta e del frutto ma non ha causato particolari situazioni di stress idrico se non nella fase terminale di agosto laddove le piogge si sono fatte attendere di più. Settembre con le sue piogge ha ripristinato condizioni di accrescimento della drupa e inolizione ottimali, anche in questa fase, a differenza di quanto ci saremmo aspettati la mosca non ha creato problemi particolari se non in aree ristrette.

Considerazioni sulla maturazione

In Toscana la **maturazione** delle principali varietà era riconducibile ad uno schema di massima, che però, sempre più, a causa del cambiamento climatico (picchi di piovosità, periodi siccitosi, temperature medie elevate nel periodo autunnale e della variabilità di carica produttiva può subire delle significative differenze nel reale processo di maturazione:

Leccino maturazione precoce e contemporanea. Moraiolo maturazione tardiva e contemporanea. Frantoio maturazione tardiva e scalare. Pendolino maturazione tardiva e scalare.

Dai rilievi la carica del 2024 sembra diffusamente buona e le olive molto sane, il **processo di maturazione** appare più allineato alle medie storiche; sono comparsi i segni di invaiatura su Leccino a partire da fine settembre, il Moraiolo mostra drupe con polpa piuttosto compatta e anche il Frantoio presenta i primi segni della sua invaiatura scalare. Invaiatura, quindi colorazione esterna che spesso è associata ad una polpa molto compatta, con forti differenze tra i vari areali olivicoli della regione. In generale siamo in una fase più avanzata sulla costa ma anche in areali interni non è difficile trovare un alta variabilità di condizioni in oliveti posti a breve distanza fra di loro.

È opportuno prestare molta attenzione allo sviluppo della maturazione, nelle prossime settimane, nello specifico seguendo le temperature dell'aria che, se si mantengono sui valori attuali consentiranno molto probabilmente un decorso dei processi di maturazione più regolare e prolungato, mentre se le temperature si dovessero alzare potrebbero causare una repentina accelerazione dei processi ed indurre una sovra maturazione precoce poco gradita per chi vuol ottenere prodotti di alta qualità, o in alcuni casi potrebbe favorire una maggior cascola dei frutti stessi.

Ricordiamo alcuni principi elementari utili nel perseguire la qualità organolettica dell'olio prodotto.

Dalle informazioni di vari studi scientifici a disposizione, si può affermare che le migliori caratteristiche organolettiche e di conservabilità dell'olio si ottengono tendenzialmente con olive che non hanno ancora raggiunto la completa maturazione, anche definita maturazione fisiologica.

Ovviamente queste considerazioni devono essere unite alle necessità organizzative aziendali che possono influire sulla scelta dell'epoca e sulle tempistiche di raccolta.

Tra queste si segnala l'opportunità di procedere ad una raccolta anticipata SOLO in occasione di infestazioni di mosca delle olive ai primi stadi di sviluppo (uova, larve di prima e di seconda età), che quest'anno si possono rilevare solo in areali specifici e ristretti. Anticipare la raccolta consentirebbe in questo caso di frangere le olive prima che le larve all'interno delle drupe determinino danni sensibili alla qualità dell'olio da imputare a valori di acidità e perossidi più elevati e alla presenza di difetti organolettici riscontrabili all'assaggio.

Anche per ovviare a problemi di sovra maturazione, sarà importante non tanto l'anticipo ma ancor più la **tempestiva raccolta** (organizzare la raccolta in tempi brevi). Sarebbe del tutto inutile iniziare anticipatamente per poi portare a termine la raccolta in tempi molto lunghi. Raccolta tempestiva che aiuterebbe anche a limitare i danni dove l'attacco da mosca fosse tardivo.

Nelle situazioni con olive sane seguire le necessità fisiologiche e tecnologiche e ricordiamo l'importanza, sempre e comunque, di una tempestiva lavorazione delle olive dopo la raccolta (conferimento e lavorazione al frantoio) per mantenere alto il livello qualitativo dell'olio prodotto.

Rispettare rigorosamente le prescrizione delle etichette dei prodotti fitosanitari eventualmente usati, ed in particolare in questa fase il *tempo di rientro* in campo per la tutela dell'operatore ed il *tempo di carenza* o *intervallo di sicurezza* per la tutela del consumatore.

Il **distacco delle olive deve** avvenire manualmente o mediante mezzi meccanici (agevolatori o scuotitori); I tempi di stoccaggio delle olive in attesa della frangitura dovranno comunque essere ridotti al minimo, ancora più in presenza di temperature dell'aria superiori ai 20°C come si stanno spesso verificando negli ultimi anni che inevitabilmente accelerano processi fermentativi e ossidativi a carico delle drupe; si parla di tempi inferiori alle 24 ore in caso di olive perfettamente sane, mentre per quelle più colpite da parassiti e patogeni (come la mosca) per le quali sarà importante il conferimento al frantoio e la lavorazione delle olive entro poche ore.

Prestare molta attenzione alla permanenza delle olive sui teli che può comportare in giornate soleggiate il riscaldamento delle olive, calore che viene poi facilmente disperso con il successivo incassettamento.

Nel caso si debbano immagazzinare olive sane, comunque per brevi periodi, in attesa della frangitura, sarà comunque necessario mantenerle in strati non superiori ai 10 cm di spessore in cassette di plastica forate (e all'occorrenza pulite), impilate l'una sull'altra, in locali freschi e ben aerati, al riparo dall'acqua, dal vento, dalle gelate e specialmente lontano da odori sgradevoli (stalla, gasolio, etc.).

Possono apparire pratiche lontane nel tempo ma **è sempre bene evidenziare anche cosa non fare assolutamente**, ricordandoci che partite gestite male e non idonee alla frangitura possono causare rallentamenti nelle lavorazioni per la necessità di ulteriori lavaggi degli impianti o possono anche essere rifiutate dai frantoi.

Non raccogliere olive cadute, che sono state più o meno a lungo a contatto con terreno, erba e altri elementi esterni, possono subire degradazioni ossidative o fermentative che conferiscono sapori sgradevoli all'olio.

E' sempre preferibile evitare di accatastare le cassette con le olive all'aperto sotto teli di plastica e comunque scegliere luoghi molto ben riparati dal sole e dai venti freddi, ma ben arieggiati.

E' assolutamente da evitare l'accumulo di olive in sacchi di juta, di plastica o in mucchi a terra.

Pulire accuratamente contenitori dove verrà trasportato l'olio con prodotti neutri senza profumi e acqua calda, da evitare il lavaggio di cassette ed in particolare fusti con aceto.