Regione Toscana

REGIONE TOSCANA

Servizio fitosanitario

Agroambiente.info

Suggerimenti per la raccolta e lo stoccaggio delle olive 2026

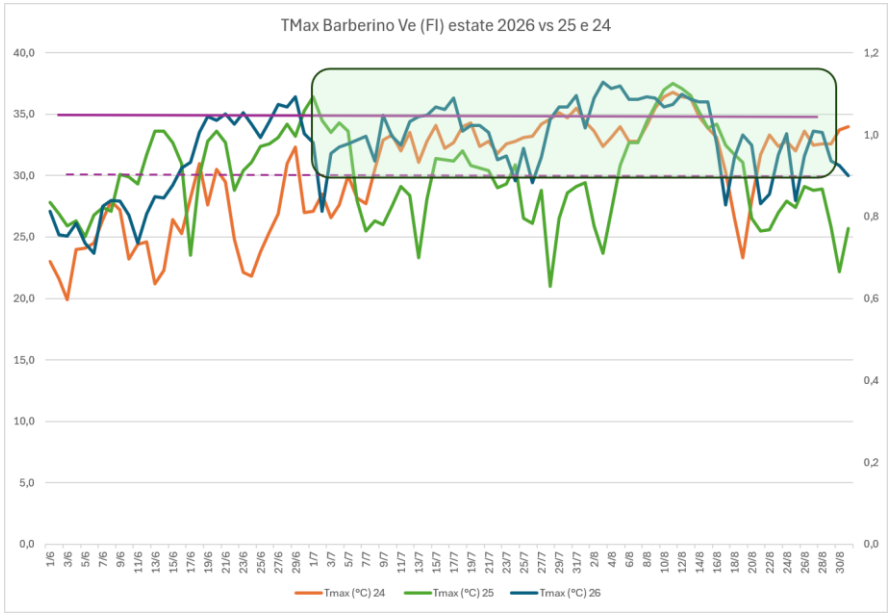
Allegato al bollettino fitosanitario settimana n° 40

Sunto dell'andamento climatico



L'andamento climatico del 2026, dopo l'inverno mite in linea con gli ultimi anni che ha comportato precocità di germogliamento e fioritura in molte colture come per l'olivo, ha visto una primavera con valori termici sopra media, fatto salvo il mese di maggio, che ha registrato temperature inferiori e un periodo piuttosto piovoso. Tutto sommato, la primavera è stata favorevole allo sviluppo della pianta e alla delicata fase di **fioritura e allegagione**, che ha portato ad una carica diffusamente piuttosto buona.

La stagione estiva (climatologica) è partita con la coda di fine maggio già sopra media termica e ha continuato con giugno, luglio e agosto tra i più caldi degli ultimi anni, in linea con il 2003. Nel grafico *Tmax Barberino VE* (a titolo esemplificativo) sono riportati i confronti dei valori rilevati negli ultimi tre anni ed è evidente come il 2025 sia stato decisamente più fresco, con valori (nel riquadro verde, da inizio luglio a metà settembre) raramente sopra i 30 °C, mentre negli altri due anni (righe blu e arancio) sono stati molto spesso superati anche i 35 °C.



Da un punto di vista fisiologico, i problemi più consistenti sono stati rilevati sugli **effetti del caldo**, rispetto al quale l'olivo parte ben strutturato rispetto ad altre specie, e localmente dalla **mancanza di acqua**.

Infatti, periodicamente sono cadute piogge che non hanno interessato in modo uniforme tutta la regione, spesso con differenze notevoli anche in areali ristretti.

Le condizioni climatiche

estive hanno limitato in modo deciso l'attività della mosca delle olive, che non ha causato danni consistenti su tutto il territorio toscano, salvo sporadici problemi localizzati.
Con la fine di agosto e l'inizio di settembre sono stati diversi gli eventi piovosi, talvolta con cumulati localmente sopra i 100 mm, ma le temperature massime, anche nel mese di settembre, si sono mantenute sopra media. Le temperature minime, seppur sopra media, si sono assestate su valori più freschi, accentuando l'escursione termica e favorendo così la rugiada che, in alcuni casi, può aver aiutato la pianta a reidratare i tessuti.

Considerazioni sulla maturazione

In Toscana la maturazione delle principali varietà era riconducibile ad uno schema di massima, che poteva essere influenzato in parte dalla carica produttiva e dall'andamento stagionale, ma è ormai chiaro che il cambiamento climatico ha pesantemente stravolto gli schemi del passato.
Il cambiamento climatico ha portato, oltre ad inverni miti e primavere imprevedibili, estati tendenzialmente calde e, ancora più d'interesse per la maturazione, valori termici in autunno con variazioni sensibili rispetto alle medie del periodo e, di conseguenza, dei processi di maturazione. Qui di seguito una sintesi delle tempistiche di maturazione del passato per le varietà più rappresentative per la Toscana:
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 2026 sembra, seppur con disomogeneità, presenta situazioni da buone a molto buone. Le olive sono sane e di dimensioni ottimali laddove le operazioni colturali hanno supportato la pianta nei momenti più complessi.
La difesa fitosanitaria è stata necessaria solo in situazioni microclimatiche o colturali particolari.
Il processo di maturazione appare piuttosto disomogeneo anche in piccoli oliveti. In generale, nonostante un discreto ritardo manifestato a fine agosto, la situazione attuale appare piuttosto anticipata rispetto alle medie storiche. Un anticipo determinato soprattutto dalla velocità con cui, nelle attuali condizioni climatiche, stanno evolvendo i processi di maturazione della polpa.



Si tratta tuttavia di una tendenza generale, che non deve essere interpretata come una necessità diffusa di anticipare la raccolta: varietà, carica produttiva e disponibilità idrica impongono di valutare attentamente lo stato delle olive campo per campo, così da definire la tempistica più opportuna anche in funzione della logistica aziendale.
Le perfette condizioni sanitarie delle olive ci permettono di scegliere in base alla reale maturazione rilevata in campo.
Nella proiezione a uno o due mesi, non avendo previsioni meteo attendibili a tale distanza, sarà opportuno prestare molta attenzione allo sviluppo della maturazione nelle prossime settimane, nello specifico seguendo le temperature dell'aria che, se dovessero mantenersi su valori sopra media, potrebbero continuare a spingere i processi di maturazione ad

evolvere velocemente, mentre un decorso più fresco potrebbe rallentare tali processi, ampliando la finestra utile per organizzare la raccolta.
Per fare alcuni esempi, sono comparsi, anche in aree interne della regione, segni di invaiatura su Leccino a partire dalla metà di settembre; il Moraiolo appare piuttosto compatto e anche il Frantoio presenta i primi segni della sua invaiatura scalare. Non mancano tuttavia, in presenza di cariche inferiori o di particolari condizioni microclimatiche, piante di Moraiolo e Frantoio con olive che presentano una polpa già molto meno compatta, elemento che in passato potevamo vedere quasi esclusivamente a fine ottobre o inizio novembre, se non oltre.
Il punto strategico per produrre oli di elevata qualità sarà, individuato il giusto grado di maturazione, raccogliere nel più breve tempo possibile per ovviare ai problemi di **sovramaturazione** (perdita di qualità) e alla conseguente riduzione della tenuta del picciolo, con il **rischio di cascola**.
Non interrompere i campionamenti sulla mosca nelle aziende in cui si prevede una raccolta delle olive che si prolungherà per più settimane.

Indicazioni per la raccolta e lo stoccaggio

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.
In presenza di rischio di sovramaturazione o di attacchi localizzati di mosca, l'elemento determinante non è tanto anticipare l'inizio della raccolta, quanto riuscire a completarla **tempestivamente**. Sarebbe infatti poco utile iniziare precocemente per poi protrarre le operazioni per molte settimane. Una raccolta tempestiva aiuterebbe anche a limitare i danni laddove si verificasse un attacco di tardivo.
Ricordiamo l'importanza, ancor più con temperature dell'aria sopra media e giornate soleggiate, 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 prescrizioni in etichetta dei prodotti fitosanitari eventualmente usati e, 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, 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) sarà importante il conferimento al frantoio e la lavorazione delle olive entro poche ore.
Prestare molta attenzione alla permanenza delle olive sui teli che, nelle giornate soleggiate, può determinarne un sensibile riscaldamento; una volta incassettate, la dispersione del calore accumulato può risultare lenta, favorendo i processi degradativi.
Nel caso si debbano immagazzinare olive sane, comunque per brevi periodi, in attesa

della frangitura, sarà 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, ecc.).
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 perché rendono necessari ulteriori lavaggi degli impianti o possono 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, dal momento che possono subire degradazioni ossidative o fermentative che conferiscono sapori sgradevoli all'olio.
È 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.
È assolutamente da **evitare** l'accumulo di olive in sacchi di juta, di plastica o in mucchi a terra.
Pulire accuratamente i contenitori dove verrà trasportato l'olio con prodotti neutri senza profumi e acqua calda; da evitare il lavaggio di cassette e, in particolare, fusti con aceto.

Buona raccolta!
Lo staff di Agroambiente.info