



Servizio fitosanitario cantonale
Viale Stefano Franscini 17
6501 Bellinzona

Telefono: 091 / 814 35 86 / 85 / 57
Fax: 091 / 814 44 64
Risponditore: non attivo
luigi.colombi@ti.ch cristina.marazzi@ti.ch
marina.ferrario@ti.ch www.ti.ch/agricoltura

Bollettino fitosanitario n: 38

Bellinzona: 18 ottobre 2010

OLIVI: PREPARAZIONE ALLA RACCOLTA

Con l'arrivo del mese di novembre giunge il momento della raccolta delle olive.

A causa dei rigori invernali, prolungatisi in primavera, la maturazione delle drupe potrebbe far registrare un ritardo di una decina di giorni rispetto alla scorsa annata.

Dai sopralluoghi effettuati nelle scorse settimane in collaborazione con gli esperti Dott. Borelli e signor Pedrazzini si è riscontrata una significativa eterogeneità nelle produzioni degli impianti sparsi per il Cantone.

Generalmente quest'anno gli oliveti monitorati nel Locarnese, Bellinzonese e Luganese presentano una produzione molto maggiore di quella che si verifica nel Mendrisiotto, regione che ha subito maggiormente l'influenza del gelo. Quest'anno la mosca dell'olivo si è manifestata in maniera meno importante dello scorso anno.

Chi ha effettuato il trattamento contro la mosca con il prodotto Perfekthion dovrà in tutti i casi aspettare il periodo di attesa di 35 giorni a partire dalla data del trattamento, prima di raccogliere le olive.

Si ricorda a chi volesse produrre olio che per l'ottenimento di un prodotto di qualità la sanità e il grado di maturazione dei frutti al momento della raccolta è fondamentale.

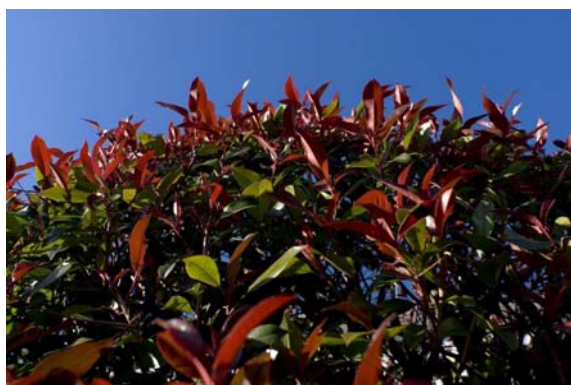
I frutti vanno raccolti dalla pianta quando hanno la polpa ancora verde, la pigmentazione della pelle può variare dal verde-violastro al viola intenso in funzione alla precocità della varietà di olivo coltivata. Le varietà precoci quali Leccino e Pendolino devono essere raccolte, se possibile, ad invaiatura completa, mentre per quelle tardive come il frantoio, ci si accontenta di un'invaiatura parziale, vista anche la scalarità di maturazione.

Le olive raccolte vanno adagiate in cassette per la verdura e lavorate nel più breve tempo possibile, 24-48 ore. Nel caso di olive danneggiate questo tempo va ridotto al minimo per evitare ossidazioni e fermentazioni che possono causare gravi alterazioni alla qualità dell'olio.

Per garantire un buon stato sanitario anche nel periodo invernale, si suggerisce di intervenire dopo la raccolta con un'irrorazione fogliare a base di sali di rame. I prodotti rameici servono per diminuire l'inoculo di malattie fungine quali occhio di pavone e piombatura, disinfettare eventuali ferite provocate durante la raccolta, favorire una maggiore resistenza al freddo grazie all'azione di indurimento dei tessuti e di freno dell'attività vegetativa esercitata dal rame.

DESCRIZIONE DI ALCUNE PIANTE ORNAMENTALI (specie sostitutive alle piante ospiti del fuoco batterico)

Photinia serrulata "Red Rodin" (Fotinia)



Descrizione: arbusto o piccolo alberello sempreverde, solitamente utilizzato per la creazione di siepi. Presenta foglie lanceolate, coriacee verde scuro, i giovani germogli sono solitamente di un colore bronzeo, caratteristica che la rende molto apprezzata dal punto di vista ornamentale.

A metà-tarda primavera produce fiori bianchi riuniti in pannocchie, delicatamente profumati. Si adatta molto bene ad un'esposizione soleggiata.

Vantaggi e Svantaggi: pianta rustica, bella nella sua forma libera ma sopporta molto bene anche la forma obbligata. Utile portarla dopo la fioritura così da avere inoltre un leggero ritardo nella fioritura.

Possibili avversità: maculatura rosso bruna sulle foglie.