

RASSEGNA STAMPA

A cura di Micaela Conterio
– Ufficio Stampa CREA

Raccolta delle olive, ecco come scegliere il periodo corretto

Qual è il momento giusto per stendere i teli sotto gli alberi per raccogliere le olive? In questo articolo analizziamo le molteplici variabili che influenzano la scelta del periodo corretto di raccolta, tra cui: gli obiettivi aziendali, la varietà coltivata, l'andamento climatico e la pressione della mosca delle olive



Il periodo di raccolta delle olive dipende da diversi fattori (Foto di archivio) - Fonte foto: © julijadmi - Adobe Stock

Con la fine dell'estate la domanda che si fanno molti **olivicoltori** è sempre la stessa: qual è il momento giusto per **raccogliere le olive**? Dare una risposta univoca a questa domanda è impossibile, poiché il momento più adatto per stendere le reti e procedere alla raccolta **dipende da molti fattori**.

Un tempo si diceva che le olive si raccolgono quando, **scuotendo il ramo**, cadono a terra. Ma la raccolta si pianificava anche guardando il **calendario lunare** o, ancora, in associazione alle ricorrenze legate ai Santi. C'è invece chi si basava sull'**invaia** e chi sul **sapore** delle drupe colte dall'albero. Inutile dirlo, si

tratta di **metodi poco precisi**, che oggi sono stati sostituiti da approcci molto più oggettivi e scientifici.

*"Ogni olivicoltore deve valutare il **momento migliore** per raccogliere le olive tenendo conto di diversi fattori. Prima di tutto se si producono olive da mensa o da olio, in secondo luogo se si vuole puntare alla qualità del prodotto o alla quantità. Infine, si devono valutare le caratteristiche specifiche della varietà, le condizioni ambientali, la pressione della mosca delle olive e la tipologia di difesa praticata", ci spiega Enzo Perri, direttore del **Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura del Crea**.*

Raccolta delle olive, da mensa e da olio

Il primo elemento da valutare è la tipologia di destinazione. Le **olive da mensa** in particolare richiedono che la drupa sia priva di difetti, per questo motivo occorre predisporre una **difesa dalla mosca** preventiva, in modo che non vi sia neppure la presenza delle punture di ovideposizione o di danni da malattie fungine. Di conseguenza, più tardi si raccolgono le drupe, maggiore sarà la pressione del fitofago e più probabile il danno da altre patologie.

Il periodo di raccolta va poi gestito a seconda del **grado di pigmentazione** che si desidera e cioè se si vogliono lavorare olive verdi, come ad esempio la Bella di Cerignola, oppure già invaiate, come le olive nere Nocellara del Belice. Chi invece produce **olive da olio** è soggetto a meno vincoli, anche se la sanità e la qualità delle drupe inevitabilmente influisce sulle caratteristiche dell'olio.

Raccolta delle olive, una questione di qualità e quantità

Dopo l'invasatura il processo di **accumulo di olio** all'interno della drupa prosegue con una curva ascendente, che successivamente si appiattisce in un plateau. Al contrario, il **contenuto di fenoli**, responsabili della conservabilità dell'olio e parametri di qualità salutistica, decresce con il passare del tempo, anche se poi ogni varietà ha un comportamento a sé, frutto anche della gestione agronomica e dell'interazione con il territorio.

*"Gli olivicoltori che vogliono puntare soprattutto sulla **quantità** possono ritardare la raccolta al fine di massimizzare il contenuto in olio delle drupe. A questo proposito, sarebbe bene fare dei campionamenti e determinare la **resa in olio** delle olive, ad esempio presso i frantoi che dispongono di strumenti analitici come l'FT-NIR, in modo da misurare la resa in olio potenziale", sottolinea Perri. "Inutile dire che più si aspetta, maggiori sono i rischi che le drupe siano oggetto di attacchi da parte della mosca dell'olivo e di altri patogeni. Inoltre, avremmo una **riduzione progressiva** del contenuto di fenoli".*

Se invece si preferisce prediligere la **qualità** e, quindi, la presenza di sostanze aromatiche e di fenoli nell'olio, è bene anticipare la raccolta, dando meno peso all'**inolizione**. Spesso la scelta è il frutto di un compromesso. Ma anche in questo caso, molto dipende dalla varietà che si coltiva. Ad esempio, la **Carolea** ha un processo di inolizione che inizia presto, mentre la **Coratina**, che ha un livello molto elevato di fenoli e potrebbe produrre un olio disarmonico se troppo aspro e piccante, potrebbe essere raccolta anche più avanti nella stagione.

Raccolta delle olive, condizioni ambientali e presenza della mosca

Nella valutazione del momento migliore per raccogliere le olive occorre considerare le **condizioni ambientali** e la **pressione della mosca**, influenzata grandemente proprio dall'andamento meteorologico.

Ad esempio, estati avare di pioggia, come quest'anno, influenzano negativamente lo sviluppo delle drupe e dunque, per ottenere un migliore livello qualitativo, l'olivicoltore dovrebbe attendere le prime **piogge autunnali**, in modo da permettere alla pianta il normale sviluppo fisiologico delle drupe.

Al contempo, occorre sempre tenere ben presente che l'andamento climatico influenza la **pressione della mosca** sulla coltura. Le elevate temperature estive deprimono la riproduzione della mosca e riducono l'attacco e la deposizione delle uova all'interno delle drupe. Ma con l'abbassamento delle temperature autunnali e l'arrivo delle piogge, si creano le condizioni ideali per lo sviluppo di *Bactrocera oleae*.

Una questione di difesa

Ogni agricoltore deve infine considerare quando raccogliere le olive in relazione alla **tipologia di difesa** adottata. Facendo un discorso generale, chi opera in **biologico** potrebbe trovare conveniente anticipare la raccolta, avendo pochi prodotti dedicati alla difesa.

D'altro canto, anche chi può giovare dell'uso di **insetticidi**, ha il problema di avere pochi prodotti a disposizione, soprattutto dopo che l'impiego del **dimetoato** è stato vietato. In difesa integrata permangono comunque diversi agrofarmaci efficaci, comprese le esche insetticide, tuttavia il loro livello di protezione può non essere sufficiente a difendere in maniera completa l'oliveto. Ecco perché, anche chi non fa biologico, sempre più spesso anticipa la raccolta.

Raccolta delle olive, 5+1 fattori da tenere in considerazione

Tirando le fila, possiamo dire che i **fattori** che influenzano la determinazione del **momento migliore** per raccogliere le olive sono **cinque**, tra cui:

- Destinazione delle olive, se ad esempio da mensa o da olio.
- Obiettivi aziendali: si punta sulla qualità o sulla quantità?
- Condizioni ambientali.
- Pressione della mosca.
- Tipologia di difesa, biologica o integrata.



Aggiungiamo poi che un altro elemento da considerare è la **disponibilità del frantoiano** a processare le olive nel breve periodo. È infatti ormai assodato che, per preservare la qualità potenziale delle drupe raccolte, è necessario procedere speditamente alla molitura e non certo dopo **24-48 ore**, come spesso accade. Nella scelta del momento giusto per la raccolta occorre dunque anche valutare se il frantoio di riferimento abbia disponibilità di lavorazione delle olive nel breve periodo.

ura delle piante.

RASSEGNA