



Campagna finanziata con  
il contributo della  
Comunità Europea e  
dell'Italia Reg. C.E.  
867/08

## BOLLETTINO OLIVO BRESCIA DEL 06/11/2009

### FASE FENOLOGICA

#### Maturazione

### INTERVENTI CULTURALI

Nessuno

#### RACCOLTA:

Continuare le operazioni di raccolta.

Le operazioni di raccolta devono sempre essere eseguite con fronda asciutta e le olive devono essere deposte **non in sacchi ma in cassette forate** di capacità di circa 20-25 Kg onde evitare l'eccessivo schiacciamento dei frutti e l'innescarsi di processi degenerativi.

In attesa della molitura che dovrà comunque avvenire nel più breve tempo possibile, le olive dovranno essere conservate in luoghi asciutti e ben ventilati. La defogliazione dovrà avvenire solo poco prima della consegna in frantoio.

E' opportuno prima della consegna **contattare il proprio frantoio di fiducia** per stabilire il momento della molitura onde accorciare i tempi che intercorrono tra raccolta e lavorazione delle olive. Per coloro che ritirano dal frantoio mostolio si consiglia di farlo decantare per 4-5 gg quindi filtrarlo oppure travasarlo almeno un paio di volte a distanza di 15 gg in modo da eliminare il più presto possibile le morchie, che potrebbero arrecare difetti all'olio.

### INTERVENTI CULTURALI

È possibile nei giovani impianti iniziare ad effettuare trattamenti con prodotti rameici di copertura es. poltiglia bordolese (rispettare le dosi di etichetta).

La stessa operazione deve essere eseguita anche negli oliveti in produzione al termine della raccolta.