Speriamo che piova!

Siamo ormai a metà settembre e i giorni che ci separano dalla raccolta delle olive saranno veramente decisivi per la qualità e quantità dell'olio prodotto.

Cosa monitorare?

Innanzitutto dobbiamo stare attenti alla mosca delle olive che è in agguato…. Un suo attacco potrebbe danneggiare la resa dell'olio e le sue qualità organolettiche. L'olio moscato, così si chiama il difetto attribuile a questo fastidioso insetto, risulta infatti assai sgradevole al palato e all'olfatto alterando le qualità organolettiche e nutritive del prodotto.

Inoltre, in questi giorni si avvia il processo di inolizione, ovvero l'accumulo di olio nelle olive. Per far sì che tutto funzioni al meglio le condizioni climatiche sono essenziali… di cosa abbiamo bisogno? "Semplicemente" di luce ed acqua. E' per questo che, contrariamente a quanto spero durante gli altri fine settimana, mi auguro che oggi piova!! Infatti il metabolismo dell'oliva è in piena attività ed il suo fabbisogno di elementi nutritivi è maggiore.

Ma è tutta una questione di equilibrio….Se avete possibilità di irrigare i vostri olivi, ricordatevi di non eccedere troppo con l'acqua, per evitare che il contenuto fenolico scenda eccessivamente. Pochi fenoli, oltre a ridurre il profilo qualitativo dell'olio, rendono le vostre olive più appetibili per la mosca.