

Mosca olearia, fototrappole all'avanguardia per la prima volta in un frantoio della Toscana



CAPRAROLA (Viterbo) – Per la prima volta un frantoio della provincia di Viterbo sperimenta nella sua attività le fototrappole xFarm, azienda leader nell'innovazione in agricoltura, finalizzate alla rilevazione automatica della mosca olearia, l'insetto parassita che costituisce una notevole minaccia per la coltivazione dell'olivo.

Si tratta del Frantoio Santinelli di Caprarola, gestito da due giovani imprenditori, i fratelli Gianluca e Mattia Santinelli, che si occupano direttamente di tutte le fasi produttive, dall'estrazione dell'olio fino alla commercializzazione, insieme ai genitori Francesco e Roberta, coinvolgendo anche



altri agricoltori del territorio con il risultato di un olio biologico di elevata qualità.

Grazie alla collaborazione con xFarm, l'azienda della Tuscia dispone ora di uno strumento all'avanguardia per il monitoraggio della mosca olearia. Una volta posizionato direttamente in oliveto, tramite una specifica fotocamera invia in tempo reale all'utente su smartphone i dati relativi alla quantità di insetti intrappolati fin dal loro primo presentarsi sulle piante, che corrisponde ai periodi di abbassamento delle temperature sotto i 26-27 gradi. La fototrappola dispone inoltre di un algoritmo che consente di distinguere se l'insetto rilevato sia una mosca olearia oppure no.

“Questa strumentazione all'avanguardia – spiegano i titolari del Frantoio Santinelli – ci è di grande aiuto nell'individuare il momento giusto per intervenire, evitando o limitando i danni causati dalla mosca olearia fin dalla sua comparsa in oliveto. Ora per gli olivi inizia la fase più delicata, con i frutti che raggiungono un livello di accrescimento importante ma allo stesso tempo diventano molto suscettibili. Inoltre, essendo il nostro un frantoio biologico, è fondamentale disporre di uno strumento di questo tipo, perché non se ne possono utilizzare molti altri”.



Oltre alle fototrappole xFarm, è stata installata anche una stazione meteorologica, in grado di fornire in tempo reale su dispositivo digitale i dati riguardanti temperatura, umidità, vento, pioggia, i quali offrono un ulteriore contributo per valutare i periodi in cui la mosca potrà essere più o meno presente. “Le fototrappole xFarm e le altre tecnologie impiegate – concludono – ci agevolano eliminando la necessità di essere costantemente

presenti sul campo, un aspetto importante per un’attività familiare come la nostra, e facilitando il controllo e la gestione dell’olivicoltura, in modo tale da ottenere un prodotto perfetto. Crediamo molto nell’innovazione per favorire un’agricoltura sostenibile e di qualità”.

Cammini etruschi: colori d'autunno e sapori di frantoio

BLERA (Viterbo) – 1,6, 13 e 14 novembre. Quattro giorni alla ricerca di quanto di più vero ed emozionante riserva questa terra. Ci lasceremo portare dai suoi racconti, ai luoghi mistici più importanti, dalle più antiche tradizioni ai sapori più autentici di questo territorio. Quattro giorni dedicati al turismo dei borghi, alla natura selvaggia, alle monumentali testimonianze etrusche e all’eccellenza del territorio: protagonisti il territorio di Blera, nella Tuscia Viterbese, e l’olio novello!

In occasione dell'appuntamento annuale "Frantoi Aperti", la Cooperativa Colli Etruschi, che vanta più di 50 anni di storia, in collaborazione con Antico Presente propongono visite guidate/escursioni e degustazioni in frantoio in occasione della produzione dell'eccellenza del territorio: il pluripremiato olio extravergine di oliva.

Monumentali necropoli rupestri etrusche scolpite nella roccia, boschi incontaminati, la valle dei mulini lungo le profonde gole del fiume, distese di ciclamini, tradizioni ancestrali, gastronomia fortemente ancorata alla terra e borghi tranquilli, arroccati su pianori tufacei, dove il tempo scorre lento e vive il sapore dell'autentico e del passato: questo è il patrimonio inestimabile che intendiamo condividere con voi.

Un'esperienza piena, rotonda, come crediamo debba essere inteso il turismo ai nostri giorni, ma soprattutto accompagnata da una persona del luogo che ne conosce i più intimi segreti.

Il piccolo borgo di Blera, arroccato tra le suggestive gole del Biedano, ricco di incredibili contesti naturalistici e testimonianze archeologiche (l'antica via Clodia, il ponte del diavolo, il colombario e numerose tagliate e necropoli rupestri etrusche) incornicia perfettamente un evento in cui la storia e il gusto si fondono in modo davvero coinvolgente.

Le escursioni riguarderanno anche le bellezze archeologiche e naturalistiche del Parco Regionale Marturanum con il suo "vestito" autunnale ricco di colori e fascino; dalle incredibili presenze di monumentali tombe etrusche, alle profonde gole scavate dal fiume, alla generosa natura tipica del territorio.

Un modo semplice e ricco con cui festeggiare ancora una volta l'arrivo dell'autunno, dell'olio novello e scoprire il mondo della produzione dell'olio!

PROGRAMMA DI SABATO 6 NOVEMBRE

Ore 10.00-13.00 ANELLO DELLE NECROPOLI RUPESTRI: RITI ANTICHI E MODERNI. Escursione attraverso monumentali necropoli rupestri ed un viaggio antropologico tra antichi luoghi e riti del territorio di Blera. Difficoltà facile/media, 5 km.

Ore 13.00-15.00 Degustazione nella panoramica terrazza del frantoio affacciata sulla forra con bruschette, pasta olio e noci, carrellata di verdure miste e legumi con olio novello, dolcetti secchi tipici, acqua e vino.

Ore 15.00-17.30 LA VIA DELLE ISCRIZIONI DELLE NECROPOLI RUPESTRI All'interno del Parco Marturanum camminando su un suggestivo tratto a ridosso della parete tufacea arriviamo alla tomba Tanzinas, una delle poche che presenta una iscrizione che ci permette di ricostruire parte della storia della famiglia alla quale era appartenuta. Difficoltà facile/media, 5 km

Guide

Sabrina Moscatelli, Guida Turistica Abilitata e Guida Ambientale Escursionistica iscritta nel registro nazionale A.I.G.A.E. e Giuseppe Di Filippo e Maria Giulia Catemario Guide Ambientali Escursionistiche iscritte nel registro nazionale A.I.G.A.E

Dati tecnici

I percorsi sono di facile/media difficoltà con lunghezze di circa 5 km e dislivelli di circa 150 metri. Durata 3 ore circa ciascuna.

Appuntamento

Dieci minuti prima dell'inizio delle visite al Frantoio della Cooperativa Colli Etruschi a Blera in via degli ulivi/piazza Regina della Pace dove vi è un ampio parcheggio. Per il luogo esatto [CLICCA QUI](#).

Equipaggiamento

Abbigliamento sportivo, giacca a vento, scarponcini da trekking, acqua, GREEN PASS.

Condizioni

Prenotazione obbligatoria alla quale si riceverà conferma sulla disponibilità. Partecipazione con Green Pass. Ogni escursione può essere preceduta o seguita dalla degustazione. La guida si riserva il diritto di annullare o modificare l'itinerario proposto a sua discrezione, per garantire la sicurezza in base alle condizioni del meteo, del sentiero e dei partecipanti. Senza l'equipaggiamento richiesto (soprattutto scarpe da trekking) non è garantita la partecipazione.

Con la prenotazione i partecipanti dichiarano di avere la giusta preparazione per l'escursione.

Quota individuale

Ogni escursione della durata di mezza giornata (mattino o pomeriggio) ha un costo di €13,00 con degustazione gratuita e comprende la polizza professionale RC. Si può anche partecipare all'intera giornata al costo di €20.

Informazioni e prenotazioni

M.Giulia

335.8034198

info@anticopresente.it

www.anticopresente.it

Colli Etruschi Frantoio dell'anno 2021



La Guida Oli d'Italia 2021 del Gambero Rosso curata da Stefano Polacchi premia la nostra Cooperativa Colli Etruschi di Blera come Frantoio dell'anno. A questo si aggiungono il massimo riconoscimento delle Tre Foglie Rosse per il Tuscia D.O.P. eVo e le Due foglie Rosse per l'Extra-Vergine biologico Io Bio e l'Extra-Vergine Classico Colli Etruschi.

“Una grande soddisfazione che appartiene a tutta la comunità di Blera a cui il frantoio è fortemente legato e alla Tuscia” afferma il presidente Mario Leotta. Il direttore Nicola Fazzi aggiunge “Una soddisfazione ancora più grande perché arriva in un anno difficile per tutti e per noi reso ancora più complesso da una serie di cambiamenti e investimenti fatti proprio sul frantoio la cui realizzazione è stata complicata dalla pandemia. Abbiamo fatto una ristrutturazione degli spazi e rinnovato e reso più efficienti gli impianti. Logistica e innovazioni, studiate con la collaborazione di Francesco Rancini, si sono rivelate il binomio vincente per affrontare una stagione quantitativamente e qualitativamente eccezionale. Tutto questo si aggiunge al lavoro quotidiano dei soci e alla capacità di crescere insieme potendo attingere a un patrimonio comune di esperienze, tecnica e conoscenza. ” Anche nel rapporto con i nostri clienti abbiamo apportato dei cambiamenti a partire dalla ristrutturazione del punto vendita aziendale fino al nuovo sito www.collietruschi.it munito di e-commerce. Un bel modo per augurare a tutti Buona Pasqua