



consorzio olio – konzorcij olja  
**tergeste d.o.p.**  
c/o Camera di commercio di Trieste  
Piazza della Borsa 14 – Trieste, 34121 C.F. 90130520324  
Ufficio operativo: Bagnoli 467 – 34018  
San Dorligo della Valle – info@tergestedop.it

**ersa**  REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA  
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

**Bollettino Difesa Integrata n° 22 del 12/10/2023**

## Andamento meteo

E' previsto l' arrivo di una perturbazione a carattere temporalesco verso la sera di sabato e la giornata di domenica con piogge anche di media intensità e alla sera venti di bora moderata/forte.

## Fenologia

La varietà Bianchera: è allo stadio fenologico di inizio invaiatura.

La varietà Leccino: prosegue la maturazione delle drupe



Foto:Leccino zona Sgonico



Foto: Bianchera zona Vermeigliano



consorzio olio – konzorcij olja  
**tergeste d.o.p.**  
c/o Camera di commercio di Trieste  
Piazza della Borsa 14 – Trieste, 34121 C.F. 90130520324  
Ufficio operativo: Bagnoli 467 – 34018  
San Dorligo della Valle – info@tergestedop.it

**ersa**  REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA  
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

## Insetti:

- *Mosca dell'olivo (B. oleae)*

Dalle catture settimanali rilevate in molte zone si è raggiunto il picco di catture della quarta generazione di mosca olearia.



Foto: 3 fori di uscita su oliva causati da mosca olearia

**Difesa:** Dove si rilevano grosse infestazioni con danni rilevanti, viene consigliata la raccolta anticipata. **Si ricorda di rispettare la carenza dei prodotti larvicidi utilizzati.**



consorzio olio – konzorcij olja

**tergeste d.o.p.**

c/o Camera di commercio di Trieste  
Piazza della Borsa 14 – Trieste, 34121 C.F. 90130520324  
Ufficio operativo: Bagnoli 467 – 34018  
San Dorligo della Valle – info@tergestedop.it

**ersa**



REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

Prov.	Comune	Località	n° catture mosca
PN	Caneva	1	223
PN	Caneva	2	244
PN	Caneva	3	422
PN	Aviano	Aviano	0
UD	Coseanetto	Rive d' arcano	25
UD	Osoppo	Osoppo	30
UD	Tricesimo	Tricesimo	0
UD	Ragogna	Ragogna	18
UD	Polovetto	Povoletto	8
UD	Pinzano	Pinzano	21
UD	Cividale	Spessa	22
UD	Cividale	Cividale	62
UD	Castions di Strada	Castions di Strada	27
UD	Gonars	Fauglis	19
UD	Carlino	Carlino	0
UD	Latisana	Latisana	9
GO	Sagrado	Sagrado	10
GO	Ronchi	Selz	13
TS	Duino Aurisina	Slivia	4
TS	Duino Aurisina	Sgonico	18
TS	Trieste	Contovello	5
TS	Trieste	Campanelle	11
TS	San Dorligo	Bagnoli	14
TS	San Dorligo della Valle	Moccò	14
TS	San Dorligo della Valle	Dolga Krona	67
TS	San Dorligo	Montedoro	63
TS	San Dorligo	Caresana	21
TS	Muggia	S.Barbara	8
TS	Muggia	Darsella S. Bartolomeo	15

**Tabella: Catture Mosca olearia**

- ***Cimice marmorata asiatica (Halyomorpha halys)***

Dal monitoraggio settimanale si riscontrano ulteriori aumenti di esemplari adulti, l'insetto si sta preparando a svernare.

**Difesa:** Non sono consigliati trattamenti.



**Foto: esemplari adulti di cimice marmorata asiatica**



consorzio olio – konzorcij olja  
**tergeste d.o.p.**  
c/o Camera di commercio di Trieste  
Piazza della Borsa 14 – Trieste, 34121 C.F. 90130520324  
Ufficio operativo: Bagnoli 467 – 34018  
San Dorligo della Valle – info@tergestedop.it

**ersa**  REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA  
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

## Controlli di maturazione

Località	Varietà	Dinamometro gr	Penetrometro gr/mm <sup>2</sup>
Cividale	Leccino	590	390
	Bianchera	660	410
Selz	Leccino	500	380
	Bianchera	600	400
Slivia	Leccino	590	400
	Bianchera	680	420
Sgonico	Leccino	620	400
	Bianchera	680	410
Bagnoli	Leccino	500	370
	Bianchera	680	400
Moccò	Leccino	540	380
	Bianchera	660	420
Dolga Krona	Leccino	550	390
	Bianchera	650	400
Montedoro	Leccino	560	380
	Bianchera	690	400
Caresana	Leccino	580	380
	Bianchera	750	420

Tabella: controlli di maturazione

Si considera che le olive andrebbero raccolte, per avere un buon rapporto qualità/quantità di olio, quando i valori della penetrometria si aggirano attorno ai valori: 300 – 350 gr/mm<sup>2</sup>.

Si precisa che le olive non mature tendono a conferire all'olio caratteristiche organolettiche squilibrate e a volte eccessive con eccessi di sentore di amaro e profumo molto erbaceo, quelle invaiate o al giusto grado di maturazione danno aromi più armonici ed equilibrati, infine le olive troppo mature possono dare adito al prodotto finale a difetti sensoriali come l' avvinato o inacetito.

I controlli con il dinamometro invece servono a capire la forza del distacco dell' oliva dalla pianta, la quale risulta maggiore subito dopo eventi piovosi e minore nei casi di:

- carenza idrica
- quando il frutto risulta troppo maturo
- colpito da *Bactrocera Oleae*.



Foto: dinamometro



consorzio olio – konzorcij olja  
**tergeste d.o.p.**  
c/o Camera di commercio di Trieste  
Piazza della Borsa 14 – Trieste, 34121 C.F. 90130520324  
Ufficio operativo: Bagnoli 467 – 34018  
San Dorligo della Valle – info@tergestedop.it

**ersa**  REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA  
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

Questi dati risultano utili per la raccolta meccanizzata, infatti la raccolta delle olive “acerbe” risulta molto più difficoltosa perché il distacco delle drupe risulta elevato e insistendo con gli abbacchiatori si rischia di rovinare i rametti fruttiferi.

## Raccolta



Foto: Reti per la raccolta delle olive



Foto: Macchina combinata con testa vibrante ed ombrello per la raccolta delle olive

Le olive devono essere conservate in apposite cassette forate, per evitare formazioni di muffe e conseguente irrancidimento della polpa, inoltre la molitura delle olive raccolte manualmente o con ausilio di rastrelli, dovrà avvenire massimo tra le 24/36 ore dopo la raccolta, invece per chi utilizza la raccolta meccanizzata con bacchiatori/scuotitori la molitura dovrà avvenire il prima possibile.

Si ricorda di controllare lo stato manutentivo delle reti e la pulizia delle cassette forate.

## Info:

Contattare in tempo il frantoio in tempo per prenotare il turno di frangitura.



consorzio olio – konzorcij olja  
**tergeste d.o.p.**  
c/o Camera di commercio di Trieste  
Piazza della Borsa 14 – Trieste, 34121 C.F. 90130520324  
Ufficio operativo: Bagnoli 467 – 34018  
San Dorligo della Valle – info@tergestedop.it



## Elenco dei frantoi in Regione e zone limitrofe

### Nuove aperture 2023:

- CANEVA – Frantoio comunale di Caneva – Via Mezzacampagna tel. 0432562517; 3208289004
- MARTIGNACCO - Consorzio Produttori Olio Extravergine di oliva del Friuli Venezia Giulia-via A. Malignani 26 tel. 327 657 4870

- CIVIDALE – ITAS - Via dell'Istituto Tecnico Agrario 42; tel. 333 1064912
- RAGOGNA loc. Pignano – Frantoio Lizzi - Via Pellegrino da S. Daniele 3; tel.333 2069947
- CASTIONS DI STRADA - Corte Tomasin-Vicolo Levada,7; tel. 3335208940
- TRIESTE - Agricola di Trieste Soc. Coop. - Via Travnik 10; tel. 040 8990111
- TRIESTE - Parovel Group. S.r.l. - Zona Artigianale Dolina 546; tel. 040 227050 040 8326364
- DOBROVO (SLO); tel. 386 31523894; 386 53044053
- FRANTOIO Lisjak,–Slovenia Šalara 28b, 6000 Koper, Slovenija t: +386 40 294 248/+386 31 893 378
- FRANTOIO Bizjak –Slovenia Osp 77, 6275 Črni Kal, Slovenija t +386 41607543
- CAPPELLA MAGGIORE (Tv) – Coop. REITIA-Via Cal Alta 57; tel. 0438 930221; c.3774143149

Servizio tecnico 3389176435 – 3405563626.

ERSA 3389385559 - 3346564262