



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° 23 del 26/09/2024

Andamento meteo

Piogge leggere sono previste nelle giornate di venerdì e sabato. E' prevista un' incursione di venti di bora moderata che da sabato sera porterà un abbassamento termico nella regione, da martedì venti umidi da sud daranno luogo a precipitazioni più o meno intense.

Fenologia

Gli olivi presentano la fase fenologica di:

Bianchera : 2° accrescimento del frutto

Leccino: invaiatura



Foto: Bianchera zona Muggia

Insetti:

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

Catture di esemplari adulti in aumento, si notano diversi esemplari che si stanno preparando a svernare nelle abitazioni.

Difesa: non sono consigliati interventi



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

➤ ***Margaronia (Palpita Unionalis)***

Non si rilevano catture.

Difesa: non sono consigliati interventi

➤ ***Mosca dell'olivo (B. oleae)***

Le recenti precipitazioni con conseguente diminuzione della temperatura stanno favorendo seppur in maniera limitata l'attività dell'insetto il quale ricomincerà ad ovodeporre, l'infestazione attiva e dannosa rimane sotto la soglia di allerta.

Difesa: si consiglia di utilizzare prodotti repellenti quali Caolino o Zeolite per evitare le ovideposizioni, si raccomanda l'utilizzo di un bagnante affinché il prodotto venga distribuito omogeneamente sulla drupa.

Nel caso il prodotto risultasse ancora ben presente sulle olive dopo le precipitazioni, non servirà ripetere il trattamento.

Per chi non optasse per l'intervento repellente **si consiglia l'utilizzo di prodotti adulcidi subito dopo le piogge** per abbassare la presenza di esemplari adulti presenti nell'oliveto, va ricordato che l'utilizzo di questi prodotti ottiene un buon risultato se fatto in prevenzione.

In casi di elevata presenza di esemplari adulti di *Bactrocera Oleae* è possibile l'utilizzo del Piretro per abbattere la popolazione di Mosca da utilizzare con attenzione in quanto danneggia l'entomofauna dell'oliveto (contattare il tecnico di riferimento).



Foto: olive danneggiate dalla mosca olearia



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

Tabella: catture mosca dell' olivo

Prov.	Località	n° catture mosca
PN	Caneva1	5
PN	Caneva2	18
PN	Aviano	13
PN	Polcenigo	4
UD	Rive d' arcano	4
UD	Ragogna	2
UD	Osoppo	2
UD	Gemona	5
UD	Tricesimo	3
UD	Faedis	8
UD	Cividale sud est	1
UD	Povoletto	1
UD	Pinzano	8
UD	Cividale	1
UD	Castions di Strada	0
UD	Carlino	nd
UD	Lestizza	2
UD	Latisana	7
GO	Sagrado	3
GO	Selz	3
TS	Slivia	3
TS	Sgonico	0
TS	Campanelle	3
TS	Bagnoli	2
TS	Dolga Krona	8
TS	Montedoro	5
TS	Caresana	3
TS	S.Barbara	3
TS	Darsella S. Bartolomeo	6



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

Tabella: infestazione settimanale

Prov.	Località	Punture sterili	Uova	Larve vive 1. età	Larve morte 1. età	Larve vive 2. età	Larve morte 2. età	Larve vive 3. età	Larve morte 3. età	Pupe vive	Pupe morte	Fori uscita	% INFESTAZIONE ATTIVA	% INFESTAZIONE DANNOSA	% INFESTAZIONE TOTALE	% MORTALITÀ I e II età
PN	Caneva1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2	2	0
UD	Ragogna	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UD	Faedis	2	0	1	1	3	1	0	0	0	0	3	8	6	14	4
UD	Cividale	1	1	0	0	1	0	2	0	4	0	1	2	7	9	0
UD	Latisana	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	2	2	2
GO	Sagrado	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GO	Selz	1	0	0	2	1	0	1	0	0	0	0	1	1	2	2
TS	Slivia	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0
TS	Sgonico	0	0	0	5	1	2	0	0	1	0	3	1	4	5	7
TS	Campanelle	2	0	1	0	1	0	1	0	1	0	2	2	4	6	0
TS	Bagnoli	1	1	0	0	0	0	2	0	1	0	2	1	5	6	0
TS	Dolga Krona	1	0	2	1	1	1	0	0	0	0	2	3	2	5	2
TS	Montedoro	0	0	1	9	1	0	1	0	1	0	2	2	4	6	9
TS	Caresana	1	0	1	0	0	0	1	0	2	0	1	1	4	5	0
TS	S.Barbara	1	0	1	2	2	0	0	0	2	0	1	3	3	6	2
TS	Darsella S. Bartolomeo	1	1	0	4	0	2	2	1	0	0	1	1	4	5	6

Malattie funginee

- **Occhio di Pavone (*Spilocaea oleaginea*)**

Con le ultime precipitazioni l' infezione funginea risulta in aumento soprattutto su varietà sensibili (es Bianchera), le temperature e l' umidità stanno favorendo la sporulazione del fungo.

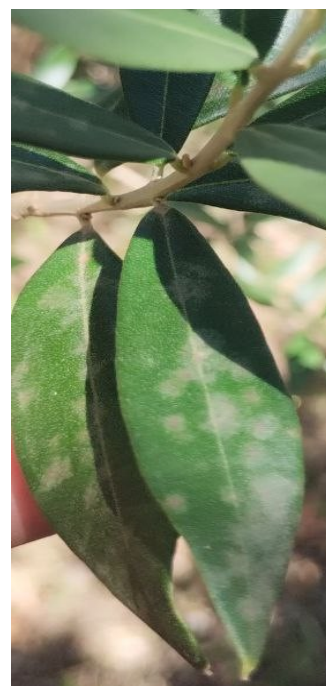


Foto: Foglie colpite da Occhio di Pavone



Difesa: si consiglia l' intervento (su varietà sensibili, es Bianchera, Frantoio) con prodotti a base di rame per proteggere le foglie e bloccare la sporulazione , si raccomanda di programmare l' evento considerando i tempi di carenza del prodotto rameico, qualora non si sia più in tempo converrà aspettare la post raccolta per effettuare il trattamento.

Controlli di maturazione

Località	Varietà	Dinamom	Penetrom
Cividale	Leccino	590	400
	Bianchera	660	440
Sagrado	Leccino	590	410
	Bianchera	630	440
Selz	Leccino	580	400
	Bianchera	610	430
Slivia	Leccino	680	410
	Bianchera	780	440
Sgonico	Leccino	610	410
	Bianchera	800	440
Campanelle	Leccino	560	400
	Bianchera	660	410
Bagnoli	Leccino	540	390
	Bianchera	630	420
Dolga Krona	Leccino	600	400
	Bianchera	630	440
Montedoro	Leccino	560	400
	Bianchera	620	430
Caresana	Leccino	600	400
	Bianchera	650	440
Santa Barbara	Leccino	540	400
	Bianchera	690	440
Muggia	Leccino	510	380
	Bianchera	600	400



Foto: dinamometro

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/mm².

Si precisa che le olive non mature tendono a conferire all'olio caratteristiche organolettiche squilibrate e spesso con eccessi di sentore di amaro e profumo molto erbaceo, quelle invaiate o al giusto grado di maturazione danno aromi più armonici ed equilibrati.



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

Si ricorda che 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 casi di:

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

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.

Gestione agronomica

Si consiglia di effettuare la preparazione del terreno con lo sfalcio delle erbe infestanti quali rovi e sterpi come misura preparatoria alla raccolta, inoltre è opportuno verificare le condizioni delle reti e delle cassette forate.

Elenco dei frantoi in Regione e zone limitrofe

- CANEVA – Frantoio comunale di Caneva – Via Mezzacampagna; tel. 0432562517; 3208289004
- POVOLETTO – Frantoio Chiarandini – Via Emilius 6; tel. 349 4590570
- 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 N. Riggi 3389176435 -A. Mechi 3405563626