



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° 25 del 10/10/2024**

## **Andamento meteo**

Si prevede dal week-end alla prossima settimana tempo soleggiato con bora leggera.

## **Fenologia**

Gli olivi presentano la fase fenologica di:

**Bianchera:** inizio invaiatura

**Leccino:** invaiatura



**Foto: Leccino zona Gorizia**

## **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

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

Viene rilevato un picco di catture nel goriziano.

**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

### ➤ Mosca dell'olivo (*B. oleae*)

I repentini abbassamenti termici, le frequenti precipitazioni e la presenza di condizioni climatiche avverse, stanno rallentando/annullando parecchio l'azione dell'insetto.

In questa situazione il parassita ha poco tempo per ovideporre causando una lieve o nulla infestazione dannosa mentre l'infestazione attiva rimane sotto la soglia di allerta.

#### **Difesa:**

Visto la prossimità della raccolta non sono consigliati interventi.

### **Malattie funginee**

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

Grazie alle 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.

**Difesa:** Si raccomanda l'intervento rameico in post raccolta.

### **Controlli di maturazione**



**Foto: misurazione del distacco con dinamometro**



**Foto: Misurazione della consistenza della polpa con penetrometro**



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: controlli di maturazione

Località	Varietà	Dinamom	Penetrom
Cividale	Leccino	580	380
	Bianchera	670	420
Sagrado	Leccino	570	390
	Bianchera	620	420
Selz	Leccino	570	380
	Bianchera	610	410
Slivia	Leccino	620	390
	Bianchera	710	420
Sgonico	Leccino	580	390
	Bianchera	710	420
Campanelle	Leccino	560	380
	Bianchera	600	400
Bagnoli	Leccino	550	380
	Bianchera	640	410
Dolga Krona	Leccino	570	380
	Bianchera	660	420
Montedoro	Leccino	560	380
	Bianchera	600	400
Caresana	Leccino	590	390
	Bianchera	620	430
Santa Barbara	Leccino	560	380
	Bianchera	690	410
Muggia	Leccino	540	360
	Bianchera	600	380

Nel controllo settimanale di maturazione eseguito su piante a media carica si riscontra un lieve abbassamento generale dei valori di penetrometria.

Tuttavia si evidenzia che se le piante hanno poca presenza di frutto la maturazione risulterà quasi completa, viceversa se le piante presentano una carica elevata di olive bisognerà attendere l'invasatura corretta.

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 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.

Si ricorda che le olive troppo mature possono dare adito al prodotto finale a difetti sensoriali come l'avvinato o inacetito.



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

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.

Vengono rilevati danni da vento forte nella zona di San Dorligo della valle con cascola di olive pari al 20% e danni strutturali alle piante con rotture di rami e danni alle piante.



**Foto: danni da vento su olivi zona Montedoro**

### **Raccolta**

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.



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

## **Info:**

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

## **Rese in frantoio:**

In questa settimana la molitura delle varietà toscane ha avuto una resa che va dal 6 al 9%.

La resa della Bianchera va dal 9 al 12% .

## **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**