



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° 26 del 17/10/2024

### Andamento meteo

nella giornata di venerdì/sabato è prevista un irruzione di un fronte temporalesco con abbondanti piogge, da sabato è previsto l'arrivo di bora moderata che porterà stabilità e tempo sereno.

### Fenologia

Gli olivi presentano la fase fenologica di:

**Bianchera:** invaiatura

**Leccino:** invaiatura



**Foto: invaiatura Bianchera zona Sgonico**

### 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)*

Continuano le catture nel goriziano seppur in forma ridotta.

**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*)

Catture ed infestazione attiva/dannosa molto bassa e presente solo in alcune località.

#### **Difesa:**

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	550	370
	Bianchera	630	400
Sagrado	Leccino	540	380
	Bianchera	600	400
Selz	Leccino	560	370
	Bianchera	600	400
Slivia	Leccino	510	380
	Bianchera	680	400
Sgonico	Leccino	550	370
	Bianchera	640	390
Campanelle	Leccino	550	370
	Bianchera	590	380
Bagnoli	Leccino	530	370
	Bianchera	630	390
Dolga Krona	Leccino	550	370
	Bianchera	640	400
Montedoro	Leccino	550	360
	Bianchera	600	390
Caresana	Leccino	570	370
	Bianchera	640	400
Santa Barbara	Leccino	530	370
	Bianchera	670	400
Muggia	Leccino	530	350
	Bianchera	590	370

Nel controllo settimanale di maturazione eseguito su piante a media carica si riscontra un normale calo dei valori di penetrometria, in alcune località la varietà Bianchera sta accelerando la maturazione.

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' invaiatura 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.

### **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.



**Foto: cassette forate per la raccolta delle olive**

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 10,5%.

La resa della Bianchera va dal 10 al 13%.

## **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**