

Bollettino **Difesa Integrata** n° 25 del 02/10/2025

TRIESTE - GORIZIA

Andamento meteo

Temperature ed umidità in forte diminuzione grazie all' afflusso continuo di venti di bora moderata che continuano ad imperversare nella regione fino alla prossima settimana, nella giornata di domenica è previsto un evento a carattere piovoso.

Fenologia

In tutte le zone la fase fenologica prevalente è di:

- varietà **Bianchera**: Secondo accrescimento
- Varietà **Leccino**: Invaiaura



Foto: Coratina Zona Montedoro



Foto: Pendolino Zona Aquilinia



Foto: Frantoio Zona Gorizia

Malattie funginee

● Occhio di Pavone (*Spilocaea oleaginea*)

L' afflusso di venti di bora continua per diversi giorni e gli abbassamenti termici repentini stanno rallentando molto l' infezione funginea

Difesa: Visto la prossimità dell' epoca di raccolta non si consigliano trattamenti

Insetti:

Cimice marmorata asiatica (*Halyomorpha halys*)

Con l' abbassarsi delle temperature vengono rilevati in campo diversi esemplari adulti, i quali verso sera cercano ricovero nelle abitazioni.

Difesa:

Non sono necessari interventi in quanto il danno cagionato risulta irrisorio.

● Margaronia (*Palpita unionalis*)

Si rileva una presenza costante dell' insetto in tutte le aree soggette a controllo.

Difesa: Se in presenza di molte rosure qualora non fosse già stato eseguito, viene consigliato un trattamento a base di *Bacillus Thuringensis* var. *Kurstaki* da ripetere dopo 10 gg

■ Mosca dell'olivo (*B. oleae*)

In questa settimana si può notare (vedi tabella) un' incremento anche considerevole in alcune località

consorzio olio – konzorcij olja
 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

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

Prov.	Comune	Località	n° catture mosca 28° settimana	n° catture mosca 29° settimana	n° catture mosca 30° settimana	n° catture mosca 31° settimana	n° catture mosca 32° settimana	n° catture mosca 33° settimana	n° catture mosca 34° settimana	n° catture mosca 35° settimana	n° catture mosca 36° settimana	n° catture mosca 37° settimana	n° catture mosca 38° settimana	n° catture mosca 39° settimana	n° catture mosca 40° settimana
GO	San Floriano del Collio	Valerisce	0	2	2	0	0	1	4	16	5	6	4	8	18
GO	Sagrado	Sagrado	2	10	12	12	5	0	5	18	14	54	13	8	62
GO	Ronchi	Selz	3	6	9	4	7	1	0	13	11	23	0	2	3
TS	Duino Aurisina	Sgonico	0	6	5	1	2	2	2	6	1	3	1	4	5
TS	San Dorligo	Montecelo Nord	1	4	5	10	5	6	4	8	7	2	4	3	14
TS	San Dorligo della Valle	Montecelo Sud	0	1	7	2	1	4	2	8	19	14	16	15	31
TS	San Dorligo	Montedoro	1	10	8	6	0	6	4	10	5	5	5	3	25
TS	San Dorligo	Caresana	0	9	13	3	10	4	6	31	41	20	15	21	33
TS	Muggia	Aquilinia	2	11	10	3	11	16	11	3	15	19	36	28	29
TS	Muggia	Darsella S. Bartolomeo	0	7	3	6	1	10	7	25	21	18	4	8	18

Tabella : catture settimanali Bactrocera Oleae

Le condizioni climatiche con i recenti abbassamenti termici hanno fatto ritardare lo sfarfallamento dell' insetto da 18/20 giorni a 25/27 giorni, permane un' infestazione attiva elevata in alcune zone.

Tabella : infestazione settimanale Bactrocera Oleae

Difesa:

Essendo vicini alla raccolta viene consigliato solamente l' intervento aduticida a base Spinosad per abbassare la popolazione di mosca olearia

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 anticipata soprattutto se le olive sono molto colpite da Mosca Olearia, inoltre è opportuno verificare le condizioni delle reti e delle cassette forate.

consorzio olio – konzorcij olja
 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

Controlli di maturazione

Località	Varietà	Dinamometro gr	Penetrometro gr/mm2
San Floriano del Collio	Leccino	590	370
	Bianchera	630	400
Sagrado	Leccino	560	380
	Bianchera	570	400
Selz	Leccino	560	370
	Bianchera	600	400
Sgonico	Leccino	570	390
	Bianchera	690	410
Montecelo nord	Leccino	650	380
	Bianchera	730	410
Montecelo sud	Leccino	600	380
	Bianchera	650	410
Montedoro	Leccino	660	390
	Bianchera	700	410
Caresana	Leccino	550	360
	Bianchera	750	410
Aquilinia	Leccino	580	380
	Bianchera	750	400
Muggia	Leccino	500	370
	Bianchera	550	390

Tabella: controlli di maturazione



Foto: Dinamometro e penetrometro

Nel controllo settimanale di maturazione eseguito su piante a media carica si riscontra un valore di penetrometria in continua discesa, in alcune località la varietà Bianchera sta accelerando la maturazione, tuttavia in molte locations il frutto di questa varietà risulta ancora non maturo.

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: 320 – 360 gr/mm2.

Si precisa che le olive non mature tendono a conferire all'olio caratteristiche organolettiche 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 e a rischio di declassamento della categoria di olio extravergine.

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 in caso 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.

Raccolta

Le olive devono essere conservate in apposite cassette forate, per evitare formazioni di muffe e conseguente irrancidimento della polpa, e conferite al frantoio nel più breve tempo possibile per garantire la qualità del prodotto finale.



Foto: Casette forate per la raccolta delle olive



Foto: Bins forati per la raccolta delle olive

Info e rese frantoio:

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

Rese della molitura settimanale su frantoio a due fasi:

- **Buga 8,5%**
- **Bianchera 12,5%**
- **misto toscane 7,5%**



Elenco dei frantoi in Regione e zone limitrofe

- REMANZACCO – Frantoio Chiaradini – Via Scrosoppi 47; tel. 349 4590570 - **NUOVA APERTURA IL 12/10/25**
- MARTIGNACCO – Consorzio Produttori Olio Extravergine F.V.G. – Via 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, Slovenia t: +386 40 294 248/+386 31 893 378
- FRANTOIO Bizjak –Slovenia Osp 77, 6275 Črni Kal, Slovenia t +386 41607543
- CAPPELLA MAGGIORE (Tv) – Coop. REITIA-Via Cal Alta 57; tel. 0438 930221; c.3774143149

Servizio tecnico Tergeste Dop: Riggi 3389176435 – Mechi 3405563626

Servizio tecnico Ersa: Stocco 3346564262 – Gori 3389385559