

Bollettino **Difesa Integrata** n° 18 del 24/09/2026

TRIESTE - GORIZIA

Andamento meteo

Cielo sereno e poco nuvoloso nel weekend, temperature in lieve rialzo.

Trieste



Gorizia



Fenologia



Foto: Invaiaura Leccino zona Montecelo
su piante con poche olive



Foto: invaiatura Leccino zona Muggia su piante
con molta carica di olive

In tutti gli areali

La varietà **Bianchera**: drupe al 90% delle dimensioni finali fase fenologica BBCH 79

La varietà **Leccino**: invaiatura fase fenologica BBCH 81

Malattie funginee

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

Condizioni idonee allo sviluppo fungineo in tutte le zone si nota la riattivazione del micelio latente



Foto: Occhio di pavone

Difesa: valutare l' intervento anche in base ai tempi di carenza dei prodotti cuprici (solitamente 28 giorni) e la previsione di raccolta su varietà precoci

Insetti:

- *Cimice marmorata asiatica (Halyomorpha halys)*

proseguono le catture dell' insetto in tutte le locations di monitoraggio, vengono riscontrati molti esemplari adulti, attualmente l' insetto si trova nella sua ultima fase evolutiva prima dello svernamento.

Difesa: Non sono consigliati interventi.



Foto: neanide di cimice marmorata asiatica

- *Margaronia (Palpita Unionalis)*

Si rilevano parecchie catture del lepidottero in tutte le zone oggetto di monitoraggio.



Foto: olive danneggiate da margaronia



Foto: Larva di margaronia



Foto : insetto adulto

Difesa: In casi di media/forte infestazione si consiglia di intervenire preventivamente con *Bacillus Thuringensis* per abbassare la presenza del lepidottero ripetendo dopo 10 giorni il medesimo trattamento, questi interventi dovranno essere eseguiti verso tardo pomeriggio per evitare che risultino inefficaci in quanto il prodotto ha poca durata e l' insetto agisce prevalentemente di notte.

- **Mosca dell' olivo (*Bactrocera Oleae*)**

Continuano i rilievi in campo dove si osservano in alcune zone diverse punture sulle drupe, dalle trappole di monitoraggio risulta un aumento della presenza del dittero nella zona di Montedoro/Caresana/Aquilinia. (vedi tabella)

Dal campionamento delle olive per verificare l' infestazione attiva in alcune zone sono state rilevate larve di prima, seconda, terza età, pupe vive, e diversi fori di uscita.



Foto: foro di uscita della Mosca olearia su oliva

Difesa: si consiglia l' intervento con prodotti adalticidi per ridurre ulteriormente la popolazione dacica dopo le piogge.

Prov.	Comune	Località	n° catture mosca
GO	San Floriano del Collio	Valerisce	0
GO	Sagrado	Sagrado	5
GO	Ronchi	Selz	2
TS	Duino Aurisina	Sgonico	0
TS	San Dorligo	Montecelo Nord	0
TS	San Dorligo della Valle	Montecelo Sud	1
TS	San Dorligo	Montedoro	1
TS	San Dorligo	Caresana	20
TS	Muggia	Aquilinia	16
TS	Muggia	Darsella S. Bartolomeo	1

Tabella: catture *Bactrocera Oleae*

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.

Controlli di maturazione



Foto: olive varietà Leccino in diversi stadi di maturazione



Foto: Penetrometro



Foto: Dinamometro

Sono incominciati i controlli settimanali di maturazione delle olive (vedi tabella), dai rilievi effettuati sia visivi che con l'ausilio del penetrometro/dinamometro è emerso che su olivi con una buona presenza di frutti vi è un ritardo rispetto alle annualità passate di circa 10/14 giorni di maturazione soprattutto per quanto riguarda la varietà Leccino viceversa se in presenza di poche olive sulla pianta la maturazione risulta coerente con il periodo.

Per la varietà tardive (Bianchera o Leccio del Corno) i dati del penetrometro indicano un'uniformità di maturazione nelle zone oggetto di controllo, con lieve anticipo rispetto le annualità passate nelle zone più fredde, anche qua in presenza di pochi frutti sull'albero si evidenzia un inizio d'invaiaura.

Località	Varietà	Dinamometro gr.	Penetrometro gr/mm2
San Floriano del Collio	Leccino	620	390
	Bianchera	640	400
Sagrado	Leccino	600	390
	Bianchera	570	410
Selz	Leccino	610	390
	Bianchera	600	400
Sgonico	Leccino	630	410
	Bianchera	650	410
Montecelo nord	Leccino	650	400
	Bianchera	570	400
Montecelo sud	Leccino	630	390
	Bianchera	650	410
Montedoro	Leccino	670	410
	Bianchera	700	420
Caresana	Leccino	630	400
	Bianchera	590	410
Aquilinia	Leccino	680	420
	Bianchera	670	400
Muggia	Leccino	650	390
	Bianchera	570	400

Tabella : controllo con dinamometro/penetrometro

Le olive andrebbero raccolte, per avere un buon rapporto qualità/quantità di olio, quando i valori della penetrometria si aggirano attorno ai valori: 340 – 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 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

Si consiglia di contattare il frantoio per pianificare la molitura soprattutto se si vuole effettuare una raccolta precoce.



Foto: Separatore

Elenco dei frantoi in Regione e zone limitrofe

REMANZACCO – Frantoio Chiaradini – Via Scrosoppi 47; tel. 349 4590570
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 206994
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: Copetti 3382006129 – Mechi 3405563626

Servizio tecnico Ersa: Gori 3389385559