

Bollettino **Difesa Integrata** n° 20 del 08/10/2026

TRIESTE - GORIZIA

Andamento meteo

Nella giornata di venerdì sono previsti temporali nel corso della mattinata poi è prevista l' irruzione di venti di bora che renderanno il tempo più stabile.

Trieste

Domani



16° / 21°

Sab 10



15° / 20°

Dom 11



16° / 22°

Gorizia

Domani



14° / 20°

Sab 10



12° / 22°

Dom 11



11° / 22°

Fenologia



Nella zona di Muggia

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

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

Negli altri 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*)**

Le recenti piogge e la temperatura risultano idonee al proliferare del fungo.



Foto: Occhio di pavone

Difesa: Visto l' avvicinarsi del periodo di raccolta non sono consigliati interventi.

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.

- **Margaronia (Palpita Unionalis)**

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

Difesa: visto l' avvicinarsi del periodo di raccolta non sono consigliati interventi.

- **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 adulcicidi per ridurre ulteriormente la popolazione dacica soprattutto se si prevede una raccolta tardiva. In caso di forte pressione dell' insetto si consiglia di prepararsi alla raccolta anticipata.

Prov.	Comune	Località	n° catture mosca
GO	San Floriano del Collio	Valerisce	0
GO	Sagrado	Sagrado	0
GO	Ronchi	Selz	0
TS	Duino Aurisina	Sgonico	2
TS	San Dorligo	Montecelo Nord	1
TS	San Dorligo della Valle	Montecelo Sud	1
TS	San Dorligo	Montedoro	2
TS	San Dorligo	Caresana	20
TS	Muggia	Aquilinia	18
TS	Muggia	Darsella S. Bartolomeo	5

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

Dai controlli settimanali di maturazione delle olive (vedi tabella), si evince un progressivo incremento del grado di maturazione delle olive

Località	Varietà	Dinamometro gr.	Penetrometro gr/mm2
San Floriano del Collio	Leccino	610	370
	Bianchera	650	380
Sagrado	Leccino	560	370
	Bianchera	550	390
Selz	Leccino	610	380
	Bianchera	590	390
Sgonico	Leccino	600	390
	Bianchera	670	390
Montecelo nord	Leccino	620	390
	Bianchera	640	390
Montecelo sud	Leccino	610	370
	Bianchera	600	390
Montedoro	Leccino	610	390
	Bianchera	630	390
Caresana	Leccino	600	380
	Bianchera	620	390
Aquilinia	Leccino	620	380
	Bianchera	650	370
Muggia	Leccino	610	370
	Bianchera	600	380

Tabella : controllo con dinamometro/penetrometro

Raccolta

L' utilizzo di copridita o guaine in gomma per gli agevolatori aiuta a non danneggiare le drupe/rametti a frutto.



Foto: copridita o guaine in gomma per bacchette abbacchiatore

Tempistiche di conservazione delle olive in cassette forate prima della molitura per evitare difetti di riscaldamento nell' olio:

Raccolta a mano :

24/48 ore

si consiglia di lasciare le cassette con metà quantità di olive per evitare che il peso delle stesse le danneggi, conservare in ambiente fresco e ventilato.

Raccolta con abbacchiatori/meccanizzata: 8/12 ore

si consiglia di conservarle in ambiente fresco e ventilato evitando di sovraccaricare troppo le cassette.



Foto: cassette forate per raccolta 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 zona Muggia, San Dorligo della Valle:

- **Buga 11%**
- **Frantoio 11%**
- **Leccino da 6 a 8%**
- **Bianchera da 11 a 20%**



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 Ersas: Gori 3389385559