

Bollettino **Difesa Integrata** n° 21 del 15/10/2026

TRIESTE - GORIZIA

Andamento meteo

Tempo stabile e soleggiato con leggero borino.

Trieste

Domani



17° / 21°

Sab 17



17° / 20°

Dom 18



17° / 21°

Gorizia

Domani



10° / 23°

Sab 17



10° / 22°

Dom 18



10° / 22°

Fenologia



Foto: invaiatura Bianchera

Negli altri areali

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

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.

MONITORAGGIO CONCLUSO

- **Margaronia (Palpita Unionalis)**

Si rilevano alcune 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: visto l' avvicinarsi del periodo idoneo alla raccolta non sono consigliati interventi

Prov.	Comune	Località	n° catture mosca
GO	San Floriano del Collio	Valerisce	1
GO	Sagrado	Sagrado	2
GO	Ronchi	Selz	1
TS	Duino Aurisina	Sgonico	3
TS	San Dorligo	Montecelo Nord	1
TS	San Dorligo della Valle	Montecelo Sud	2
TS	San Dorligo	Montedoro	6
TS	San Dorligo	Caresana	8
TS	Muggia	Aquilinia	23
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
Sagrado	Leccino	550	360
	Bianchera	560	380
Selz	Leccino	600	370
	Bianchera	580	380
Sgonico	Leccino	580	380
	Bianchera	650	380
Montecelo nord	Leccino	610	380
	Bianchera	620	380
Montecelo sud	Leccino	600	360
	Bianchera	570	380
Montedoro	Leccino	600	370
	Bianchera	610	380
Caresana	Leccino	600	370
	Bianchera	600	380
Aquilinia	Leccino	610	370
	Bianchera	620	360

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



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

ersa



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

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:

- **Leccino da 7 a 9%**
- **Bianchera da 13 a 18%**

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, 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 Tergeste Dop: Copetti 3382006129 – Mechi 3405563626

Servizio tecnico Ersas: Gori 3389385559