

## **BOLLETTINO DI DIFESA BIOLOGICA OLIVO n° 19 del 21 ottobre 2022**

### **SITUAZIONE METEOROLOGICA**

Per i prossimi gironi si prevede tempo variabile con piogge più concentrate tra sabato 22 e domenica 23 ottobre; successivamente ci sarà tempo soleggiato. Le previsioni meteorologiche dell'OSMER sono consultabili sul sito [www.osmer.fvg.it](http://www.osmer.fvg.it).

Per maggiori informazioni su dati meteorologici puntuali consultare il sito Ersà al link <http://difesafitosanitaria.ersa.fvg.it/difesa-e-produzione-integrata/difesa-integrataobbligatoria/sezione-meteo/mappa-stazioni-meteo/>

### **FENOLOGIA**

Nella zona triestina Leccino, Maurino e Pendolino presentano un buon grado di maturazione, mentre per la restante parte della regione il livello di maturazione non è ancora ottimale.

In quasi tutti gli areali si osserva l'inizio della maturazione per le varietà tardive (Bianchera, Leccio del Corno).



*Invaiaura Bianchera*

## Mosca delle olive (*Dacus oleae*)

L'innalzamento termico sta favorendo l'attività dell'insetto anche se le catture e le infestazioni attive rimangono per lo più basse. Non sono consigliati trattamenti.

Nei casi isolati di presenza importante dell'insetto e alta infestazione attiva prevedere la raccolta anticipata.

## CONTROLLI DI MATURAZIONE

Località	Varietà	Dinamometro gr.	Penetrometro gr/mm <sup>2</sup>
Cividale	Leccino	600	370
	Bianchera	700	390
Spessa	Leccino	510	370
	Bianchera	660	400
Castions di Strada	Leccino	510	370
	Bianchera	630	380
Fauglis	Leccino	490	360
	Grignano	550	370
Sagrado	Leccino	530	370
	Bianchera	620	390
Selz	Leccino	560	370
	Bianchera	650	390
Slivia	Leccino	510	390
	Bianchera	640	390
Sgonico	Leccino	520	370
	Bianchera	600	380
Contovello	Maurino	430	350
	Bianchera	550	370
Campanelle	Leccino	550	350
	Bianchera	640	370
Bagnoli	Leccino	490	350
	Bianchera	550	370
San Giuseppe	Leccino	550	360
	Bianchera	620	390
Dolga Krona	Leccino	600	360
	Bianchera	700	380
Montedoro	Leccino	510	360
	Bianchera	560	370
Caresana	Leccino	530	370
	Bianchera	670	390
Santa Barbara	Leccino	520	360
	Bianchera	650	370
Muggia	Leccino	500	340
	Bianchera	600	360

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/mm2.**

Dai controlli effettuati in campo, si riscontrano buoni valori di maturazione delle varietà di olive più precoci (Pendolino, Maurino, Leccino) negli areali meglio esposti; in questi casi è già possibile raccogliere.

Attualmente le varietà più tardive (Bianchera/Leccio del Corno) risultano ancora acerbe per cui si consiglia di iniziare la raccolta a partire da fine mese.

### **Elenco dei frantoi in Regione e zone limitrofe:**

- 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 28 b, 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, 3774143149