



consorzio olio – konzorcij olja  
**tergeste d.o.p.**  
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

**Bollettino Difesa Biologica n° 23 del 19/10/2023**

## Andamento meteo

Continuano gli afflussi di venti di libeccio anche con raffiche forti, nella giornata di venerdì sono previste anche diverse precipitazioni, verso il fine settimana si prevede un miglioramento delle condizioni meteo.

## Fenologia

La varietà Bianchera: è allo stadio fenologico di inizio invaiatura.

La varietà Leccino: prosegue la maturazione delle drupe



Foto: Invaiatura Bianchera zona Slivia

## Insetti:

- *Mosca dell'olivo (B. oleae)*

Catture in diminuzione, anche grazie alle precipitazioni e alle basse temperature.



Foto: mosca dell'olivo



consorzio olio – konzorcij olja

**tergeste d.o.p.**

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

**Difesa:** Dove si rilevano grosse infestazioni con danni rilevanti, viene consigliata la raccolta anticipata.

Prov.	Comune	Località	n° catture mosca
PN	Caneva	1	48
PN	Caneva	2	87
PN	Caneva	3	71
PN	Aviano	Aviano	4
UD	Coseanetto	Rive d' arcano	20
UD	Osoppo	Osoppo	4
UD	Tricesimo	Tricesimo	6
UD	Ragogna	Ragogna	12
UD	Polovetto	Povoletto	23
UD	Pinzano	Pinzano	3
UD	Cividale	Spessa	5
UD	Cividale	Cividale	55
UD	Castions di Strada	Castions di Strada	26
UD	Gonars	Fauglis	6
UD	Latisana	Latisana	12
GO	Sagrado	Sagrado	5
GO	Ronchi	Selz	4
TS	Duino Aurisina	Slivia	1
TS	Duino Aurisina	Sgonico	5
TS	Trieste	Contovello	1
TS	Trieste	Campanelle	5
TS	San Dorligo	Bagnoli	3
TS	San Dorligo della Valle	Moccò	2
TS	San Dorligo della Valle	Dolga Krona	31
TS	San Dorligo	Montedoro	29
TS	San Dorligo	Caresana	18
TS	Muggia	S.Barbara	2
TS	Muggia	Darsella S. Bartolomeo	3

**Tabella: Catture Mosca olearia**

- ***Cimice marmorata asiatica (Halyomorpha halys)***

Monitoraggio concluso



consorzio olio – konzorcij olja  
**tergeste d.o.p.**  
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

## Controlli di maturazione

Località	Varietà	Dinamometro gr	Penetrometro gr/mm <sup>2</sup>
Cividale	Leccino	650	380
	Bianchera	700	400
Selz	Leccino	550	370
	Bianchera	650	390
Slivia	Leccino	550	360
	Bianchera	700	380
Sgonico	Leccino	650	380
	Bianchera	780	400
Bagnoli	Leccino	530	360
	Bianchera	700	390
Moccò	Leccino	570	370
	Bianchera	700	410
Montedoro	Leccino	580	370
	Bianchera	700	390
Caresana	Leccino	600	370
	Bianchera	760	400

Tabella: controlli di maturazione

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/mm<sup>2</sup>.

Si precisa che le olive non mature tendono a conferire all'olio caratteristiche organolettiche squilibrate e a volte eccessive con eccessi di sentore di amaro e profumo molto erbaceo, quelle invaiate o al giusto grado di maturazione danno aromi più armonici ed equilibrati, infine le olive troppo mature possono dare adito al prodotto finale a difetti sensoriali come l' avvinato o inacetito.

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 casi di:

- carenza idrica
- quando il frutto risulta troppo maturo
- colpito da *Bactrocera Oleae*.



Foto: dinamometro

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



consorzio olio – konzorcij olja  
**tergeste d.o.p.**  
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

si rischia di rovinare i rametti fruttiferi.

## Raccolta



**Foto: cassette forate per contenere le olive**

Le olive devono essere conservate in apposite cassette forate, per evitare formazioni di muffe e conseguente irrancidimento della polpa, inoltre la molitura delle olive raccolte manualmente o con ausilio di rastrelli, dovrà avvenire massimo tra le 24/36 ore dopo la raccolta, invece per chi utilizza la raccolta meccanizzata con bacchiatori/scuotitori la molitura dovrà avvenire il prima possibile.

**Foto: defogliatura olive**







consorzio olio – konzorcij olja  
**tergeste d.o.p.**  
c/o Camera di commercio di Trieste  
Piazza della Borsa 14 – Trieste, 34121 C.F. 90130520324  
Ufficio operativo: Bagnoli 467 – 34018  
San Dorligo d'

**ersa**



REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale



Si ricorda di controllare  
lo stato manutentivo delle reti e la pulizia delle cassette forate.

### **Info:**

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

#### **Nuove aperture 2023:**

- CANEVA – Frantoio comunale di Caneva – Via Mezzacampagna tel. 0432562517; 3208289004
- MARTIGNACCO - Consorzio Produttori Olio Extravergine di oliva del Friuli Venezia Giulia-via A. Malignani 26 tel. 327 657 4870

### **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 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 3389176435 – 3405563626.

ERSA 3389385559 - 3346564262