

**SERVIZIO FITOSANITARIO E CHIMICO,
RICERCA, SPERIMENTAZIONE ED ASSISTENZA TECNICA**

**BOLLETTINO DI PRODUZIONE BIOLOGICA OLIVO
n° 20 del 13 ottobre 2017**

SITUAZIONE METEOROLOGICA

Le previsioni meteorologiche dell'OSMER sono consultabili sul sito www.osmer.fvg.it
Per i prossimi giorni si prevede tempo stabile.

FENOLOGIA

In tutti gli areali monitorati le drupe di varietà toscana presentano la fase fenologica d'invaiatura in quasi tutti i comprensori, sul litorale e nel comprensorio di S. Dorligo della Valle viene rilevato l'inizio dell'invaiatura sulla varietà Bianchera.



SITUAZIONE FITOSANITARIA

MOSCA DELL'OLIVO (*Bactrocera oleae*)

In quasi tutto l'areale triestino viene rilevato un grosso aumento delle catture della mosca dell'olivo con conseguente incremento dell'infestazione.

Nelle restanti zone della nostra regione si registrano catture di trascurabile entità, con infestazione dacica bassa.

PIOMBATURA (*Pseudocercospora cladosporioides*) e OCCHIO DI PAVONE (*Spilocaea oleaginea*)

Continuano nuovi inoculi a carico delle foglie giovani soprattutto nelle zone con ristagni di umidità.

STRATEGIE DI DIFESA

Parassiti:

MOSCA DELLE OLIVE (*Bactrocera oleae*)

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

Si consiglia un monitoraggio per stabilire il valore di infestazione attiva sui propri oliveti. Se vengono stimati valori di infestazione attiva superiori al 6-8% (presenza di uova e larve giovani di prima e seconda età) si consiglia di **programmare la raccolta anticipata** ed una tempestiva lavorazione delle olive per limitare la perdita di qualità dell'olio.

OCCHIO DI PAVONE (*Spilocaea oleagina*) e PIOMBATURA (*Pseudocercospora cladosporioides*)

Si consiglia di **attendere la fine delle operazioni di raccolta** per poi effettuare un trattamento rameico di chiusura il quale oltre ad ostacolare eventuali patologie fungine, lignificare i giovani rametti, cicatrizzare le eventuali ferite, preparerà la pianta alla stagione invernale.

RACCOLTA

Al fine di preservare la qualità del prodotto, **per quanto riguarda le varietà toscane**, si consiglia di prenotare il frantoio e di prepararsi alla raccolta indicativamente nella settimana che va **dal 16/10/2017 al 22/10/2017**.

Per chi opta per un' **unica raccolta** (sia varietà toscane che Bianchera) il periodo migliore ricade nell' **ultima settimana di ottobre**.

Si ricorda che le olive devono essere conservate in apposite cassette forate, per evitare formazioni di muffe e conseguente irrancidimento della polpa, inoltre la molitura delle olive deve avvenire massimo tra le 24/36 ore dopo la raccolta.

Si raccomanda di programmare la raccolta rispettando rigorosamente il tempo di carenza del prodotto utilizzato per l'ultimo trattamento effettuato.

Ai fini dell'ottenimento di una migliore qualità dell'olio si consiglia di raccogliere le olive direttamente dalle piante eliminando quelle danneggiate dalle infestazioni della mosca o quelle cadute a terra.

La conservazione delle olive, in attesa della frangitura, deve avvenire in cassette forate in strati sottili in un locale fresco ben areato. La frangitura delle olive deve avvenire entro le 24-48 ore dalla raccolta.

Elenco frantoi in regione per la molitura di olive biologiche:

Trieste – Parovel Group. S.r.l. Zona artigianale Dolina 546 tel 040 227050; 040 8326364
Trieste – Agricola di Trieste soc. coop. Via Travnik 10; tel. 040 8990111
Palazzolo dello Stella – Frantoio Olistella via Casali Moretton 30/b; tel. 339 7826173

Tabella 1 catture di mosca dell'olivo (*Dacus oleae*)

Provincia	Comune	Località	26° sett.	27° sett.	28° sett.	29° sett.	30° sett.	31° sett.	32° sett.	33° sett.	34° sett.	35° sett.	36° sett.	37° sett.	38° sett.	39° sett.	40° sett.	41° sett.
Pedemontana Pordenonese																		
PN	Caneva	Stevenà	2	7	0	2	1	4	0	13	1	13	8	4	5	5	2	0
PN	Caneva	Demarco	7	1	1	2	4	4	2	26	10	8	11	8	10	4	3	0
PN	Polcenigo	Coltura	0	1	0	1	0	2	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0
PN	Aviano	Basaldella	0	8	7	1	2	1	2	1	0	0	3	0	3	0	1	0
PN	Caneva	Casagrande (BIO)	3	16	4	3	2	8	4	7	1	5	11	3	3	2	1	0
PN	Caneva	Casagrande (BIO)	-	3	1	1	3	3	0	0	-	3	7	5	3	5	0	0
Colline del Friuli																		
PN	Pinzano	Perisinotto	1	4	2	0	0	1	1	6	1	3	6	2	1	1	0	0
UD	Ragogna	Villuzza	0	1	1	1	1	0	0	3	1	2	18	6	1	1	1	0
UD	Osoppo	Venturini	0	2	0	0	0	1	0	3	1	0	0	5	1	1	1	0
UD	Tarcento	Sottoriviera	0	2	1	0	1	0	1	0	0	1	0	2	2	7	1	2
UD	Tricesimo	Adornano	0	2	0	1	0	0	1	0	3	1	7	2	2	2	0	0
UD	Faedis	Campeglio	1	2	0	0	1	2	1	0	4	1	5	3	2	3	2	1
UD	Gemona	Facchin (BIO)	0	2	0	0	0	1	0	2	0	0	0	1	2	1	1	1
Alta Pianura Friulana																		
UD	Rodeano	Coseanetto	0	2	0	0	0	2	1	0	1	9	1	5	10	1	2	1
UD	Martignacco	Delendi	0	2	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	1
UD	Cividale	Ducale	0	2	0	0	1	1	1	0	1	0	1	0	2	2	0	4
UD	Cividale	Gagliano	4	7	0	0	0	0	2	5	1	0	1	2	2	0	1	1
UD	Buttrio	Caminetto	4	2	0	0	1	2	1	0	1	0	2	2	2	0	0	0
UD	Codroipo	Beano	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
UD	Cividale	Spessa (BIO)	-	1	0	2	3	1	0	2	0	1	0	0	0	0	1	1
Bassa Pianura Friulana																		
UD	Castions di St	Ellis	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0
UD	Pertegada	Lorenzonetto	0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0
Collio goriziano e isontino																		
GO	Cormons	Monte Quarin	0	0	0	1	2	0	3	4	5	0	0	0	1	0	0	1
GO	Ronchi	Selz	0	0	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	2
GO	Monfalcone	S. Canzian d' Is.	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

GO	Sagrado	Sagrado (BIO)	-	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Trieste provincia																		
TS	Duino Aurisina	Medeazza (BIO)	-	0	0	2	1	0	0	0	2	0	0	1	1	1	0	1
TS	San Dorligo	S Giuseppe(BIO)	-	0	0	1	2	1	0	2	3	1	2	1	0	1	0	14
TS	San Dorligo	Dolga Kr. (BIO)	-	1	1	0	1	0	0	6	0	0	0	0	0	2	0	7
TS	Duino Aurisina	Sgonico	1	1	5	3	1	0	0	1	0	0	2	3	0	0	22	0
TS	Duino Aurisina	Contovello	0	5	4	1	5	0	0	4	6	1	1	7	18	23	11	13
TS	Trieste	Costalunga	0	3	2	0	0	5	0	3	20	5	2	4	11	9	0	18
TS	San Dorligo	Moccò	0	0	0	1	1	1	0	2	2	0	0	0	1	2	14	2
TS	San Dorligo	Bagnoli	1	6	1	3	13	8	1	7	18	1	3	4	4	15	11	12
TS	San Dorligo	Domio	0	0	3	1	3	0	1	15	11	1	0	8	2	1	2	7
TS	San Dorligo	Caresana	0	0	2	0	5	0	0	4	6	0	1	3	4	6	25	24
TS	Muggia	S.Barbara	0	6	2	3	6	8	5	30	16	35	6	15	38	25	12	24
TS	Muggia	Darsella	0	4	1	2	10	13	7	42	14	3	12	4	24	3	2	12
TS	Muggia	Chiampore	0	1	5	2	0	1	0	8	7	1	6	5	9	17	0	2

Tabella 2 (% di infestazione attiva) 41° settimana; in verde le aziende biologiche.

Prov.	Comune	Località	No. frutti	Punture sterili	Uova	Larve vive 1. età	Larve morte 1. età	Larve vive 2. età	Larve morte 2. età	Larve vive 3. età	Larve morte 3. età	Pupe vive	Pupe morte	Fori uscita	% INFESTAZIONE ATTIVA	% INFESTAZIONE DANNOSA	% INFESTAZIONE TOTALE	% MORTALITA' I e II età
TS	Duino Aurisina	Sgonico	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	2	0
TS	Trieste	Contovello	100	3	1	2	0	3	0	4	0	1	0	1	6	6	12	0
TS	Trieste	Costalunga	100	4	1	2	0	4	0	4	0	7	0	9	7	20	27	0
TS	San Dorligo	Moccò	100	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0
TS	San Dorligo	Bagnoli	100	3	1	2	0	3	0	6	0	7	0	8	6	21	27	0
TS	San Dorligo	Domio	100	1	0	2	0	1	0	0	0	2	0	1	3	3	6	0
TS	San Dorligo	Caresana	100	4	0	2	1	4	4	0	0	0	0	0	6	0	6	5
TS	Muggia	S.Barbara	100	4	0	1	2	1	5	0	0	0	0	1	2	1	3	7
TS	Muggia	Darsella	100	3	1	1	0	6	3	3	0	6	0	11	8	20	28	3
TS	Muggia	Chiampore	100	1	0	0	1	0	4	0	0	0	0	5	0	5	5	5
GO	Cormons	Monte Quarin	100	3	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1
GO	Ronchi	Selz	100	2	0	0	2	0	5	0	0	0	0	2	0	2	2	7
GO	Monfalcone	S. Canzian D' Is.	100	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UD	Cividale	Spessa	100	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2	1	2	3	0
GO	Sagrado	Sagrado	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TS	Duino Aur.	Medeazza	100	0	0	2	0	1	0	2	0	2	0	2	3	6	9	0
TS	S. Dorligo d. V	San Giuseppe	100	1	1	2	0	1	0	2	0	2	0	1	4	5	9	0
TS	S. Dorligo d. V	Dolga Krona	100	2	0	3	0	2	0	2	0	2	0	2	5	6	11	0

Tabella 3 Rilievi di maturazione

Località	Varietà	Dinamometro gr.	Penetrometro gr/mm2	invaiaura %
Sagrado BIO	Leccino	420	240	80,00%
	Grignano	430	300	80,00%
Selz	Bianchera	700	420	0,00%
	Leccino	460	290	70,00%
Medeazza	Bianchera	580	420	0,00%
	Leccino	460	320	40,00%
BIO	Grignano	600	300	30,00%
	Bianchera	700	430	0,00%
Sgonico	Leccino	520	370	40,00%
	Bianchera	630	440	0,00%
Contovello	Leccino	360	220	80,00%
	Maurino	330	270	70,00%
Caresana	Bianchera	600	410	0,00%
	Leccino	460	320	40,00%
Bagnoli	Bianchera	590	400	0,00%
	Leccino	430	300	90,00%
	Bianchera	650	400	5,00%
Domio	Leccino	420	330	60,00%
	Bianchera	600	400	5,00%
Dolga Krona BIO	Leccino	470	340	60,00%
	Bianchera	560	390	5,00%

Per ulteriori informazioni:

ERSA – Sezione olivicoltura UD-GO-PN cell. 3346564270;

TS tel. 040 3775852 cell. 3357543021