



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° 24 del 26/10/2023

Andamento meteo

Proseguono le precipitazioni fino alla tarda mattina di venerdì, nel fine settimana si prevede stabilità.

Fenologia

La varietà Bianchera: è allo stadio fenologico d' invaiatura.

La varietà Leccino: prosegue la maturazione delle drupe.



Foto: Invaiatura Bianchera zona Sgonico

Insetti:

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

Catture in diminuzione, anche grazie alle precipitazioni ma infestazione molto elevata.



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



Foto: mosca dell'olivo che ovodepone

Difesa: si consiglia la raccolta il prima possibile.

Malattie funginee

- **Occhio di Pavone (*Spilocaea oleaginea*)**

Le recenti e frequenti piogge delle ultime due settimane hanno aumentato l'infestazione del fungo soprattutto su varietà sensibili quali Ascolana, Bianchera, Frantoio.

Difesa: in caso di forte infestazione si consiglia l'intervento subito dopo la raccolta con prodotti a base di rame per rallentare l'inoculo fungino.





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/mm2
Cividale	Leccino	600	370
	Bianchera	650	380
Slivia	Leccino	500	350
	Bianchera	650	370
Sgonico	Leccino	550	360
	Bianchera	700	380
Moccò	Leccino	520	360
	Bianchera	600	390
Caresana	Leccino	550	360
	Bianchera	690	380

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/mm2.

Raccolta



Foto: cassette forate per contenere le 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 della Valle – info@tergestedop.it

ersa



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

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

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

Conservazione olio

Per garantire la qualità dell' olio nel tempo si consigliano le seguenti variabili operative:

- temperature dei locali di stoccaggio comprese tra 10 e 20°C la temperatura ideale sarebbe 14° costanti
- contenitori in acciaio inox, al fine di proteggere l' olio dalla luce
- evitare il contatto olio /ossigeno il più possibile non lasciando il contenitore mezzo pieno
- se l' olio non è stato filtrato lasciare che si depositi per almeno un mese dopodiché travasarlo in un contenitore pulito evitando di immettere il materiale depositato sul fondo



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

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