

Aggiornato il 12/10/2017

Il bollettino agrometeorologico viene aggiornato una volta la settimana (giovedì). Per informazioni meteorologiche più aggiornate consultare il [bollettino Lamma](#)



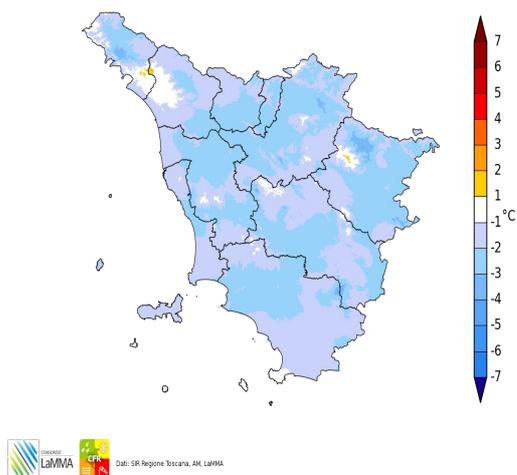
Osservazioni meteo e anomalie

Firenze: Osservazioni della settimana da 05/10/2017 a 11/10/2017

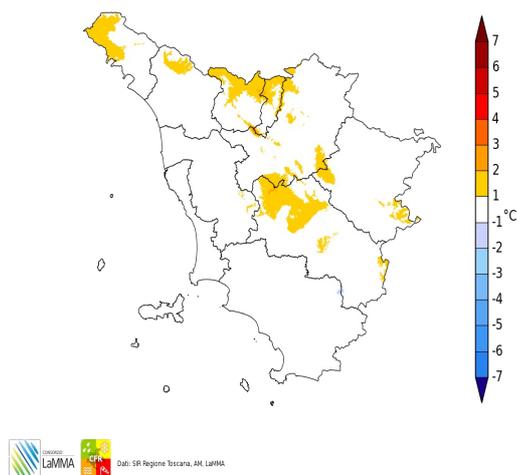
Temperature minime leggermente sotto media, massime in media. Precipitazioni poco significative, cadute per lo più venerdì 6.

Mappe di scostamento dalle medie delle temperature (rosso = più caldo del normale; blu = più freddo del normale)

Anomalia Temperatura Minima settimanale dal 05/10/2017 al 11/10/2017

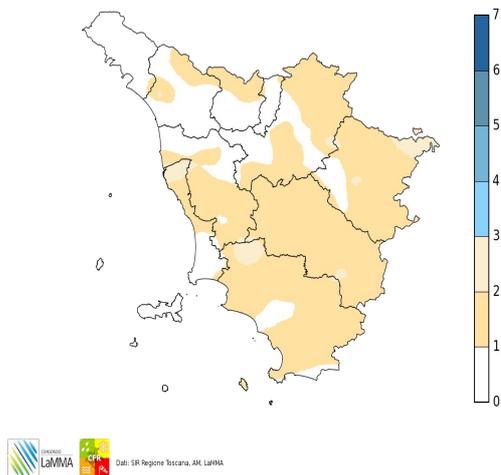


Anomalia Temperatura Massima settimanale dal 05/10/2017 al 11/10/2017

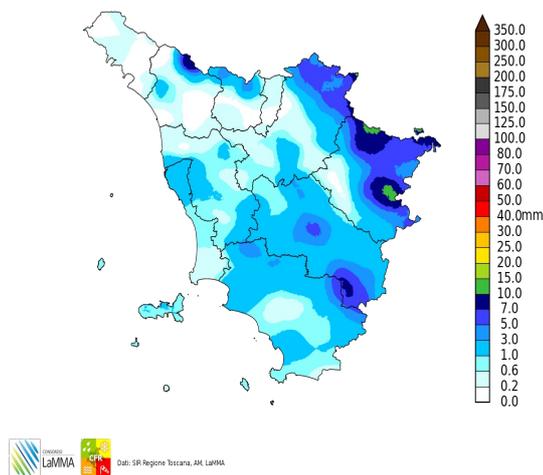


Mappe del numero dei giorni piovosi e del cumulo di pioggia in mm

Giorni con Pioggia \geq 0.4 mm dal 05/10/2017 al 11/10/2017



Cumulato Precipitazione dal 05/10/2017 al 11/10/2017



Temperature registrate nell'ultima settimana e precipitazioni giornaliere in alcune località rappresentative della provincia di Firenze

	Valori giornalieri - Tmin (°C) / Tmax (°C) Pioggia (mm)							Valori medi settimanali e Cumulato pioggia
	gio 05	ven 06	sab 07	dom 08	lun 09	mar 10	mer 11	Settimana
Borgo San Lorenzo	10.0/22.2 0.2	10.0/22.9 2.6	5.5/21.2 0.0	5.1/19.2 0.0	6.9/22.5 0.2	7.6/22.7 0.0	7.8/23.0 0.2	7.6/22.0 3.2
Barberino	15.3/21.9 0.0	9.6/21.8 2.8	8.5/19.3 0.0	12.4/20.6 0.0	11.4/21.2 0.0	13.9/20.5 0.0	13.3/21.9 0.0	12.1/21.0 2.8
Lamole	12.0/20.7 0.0	9.0/21.1 0.8	9.2/18.5 0.0	9.5/18.4 0.0	10.9/20.4 0.0	10.7/20.0 0.2	10.2/21.1 0.2	10.2/20.0 1.2

Remole	11.6/22.9 0.0	12.5/24.8 0.0	7.9/22.2 0.0	6.7/20.6 0.0	7.5/23.7 0.2	10.0/23.1 0.0	8.5/23.7 0.2	9.2/23.0 0.4
Sambuca	14.2/23.8 0.0	10.1/22.4 1.0	9.1/20.1 0.0	11.5/20.0 0.0	9.8/21.7 0.0	12.0/21.5 0.0	11.6/23.5 0.2	11.2/21.9 1.2
Cerreto Guidi	12.5/23.1 0.0	13.9/24.3 0.2	10.0/22.1 0.0	8.3/20.6 0.0	9.2/23.3 0.0	11.1/23.1 0.0	9.9/23.4 0.2	10.7/22.8 0.4
n.d. = dato non disponibile * = valore calcolato tramite dati settimanali non completi								



Tempo previsto nei prossimi 2 giorni

venerdì 13/10/2017

Stato del cielo e fenomeni: sereno o poco nuvoloso, possibili foschie o nebbie mattutine nelle valli.

Venti: deboli in prevalenza occidentali.

Temperature: in aumento, con minime attorno a 10-12 gradi, massime fino a 25-26 gradi.

sabato 14/10/2017

Stato del cielo e fenomeni: sereno o poco nuvoloso, possibili foschie o nebbie mattutine nelle valli.

Venti: deboli di direzione variabile.

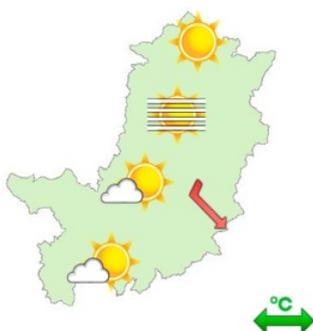
Temperature: in ulteriore lieve aumento, specie le massime che potranno toccare i 26 gradi in pianura.

Segnalazioni

nulla da segnalare

Previsione per venerdì 13/10/2017

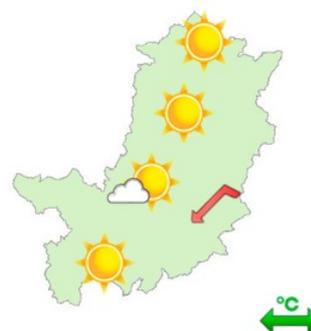
mattina



pomeriggio

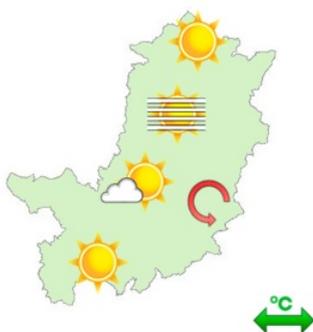


sera



Previsione per sabato 14/10/2017

mattina



pomeriggio



sera



Tendenza

domenica 15/10/2017

Stato del cielo e fenomeni: sereno o poco nuvoloso.

Venti: deboli occidentali.

Temperature: stazionarie.

lunedì 16/10/2017

Stato del cielo e fenomeni: sereno o poco nuvoloso.

Venti: deboli variabili.

Temperature: stazionarie.

Giorni successivi:

Ancora condizioni di alta pressione, tempo stabile e temperature sopra la media.

Segnalazioni

nulla da segnalare



Bollettino Fitosanitario

BOLLETTINO FITOSANITARIO

aggiornato il 12/10/2017

Emesso il 12/10/17 prossimo aggiornamento il 19/10/2017

Olivo

Fenologia

La maturazione e l'inolizione progrediscono piuttosto velocemente grazie alle temperature miti dell'ultimo periodo, da evidenziare comunque che la situazione tra oliveti, anche vicini, è molto variabile ed in particolare è condizionata da come le piante hanno affrontato e superato o meno le difficoltà portate dal caldo e dalla siccità estivi, infatti in alcuni casi ci vengono segnalate situazioni di cascola abbastanza accentuata, mentre in altre piccioli piuttosto resistenti al distacco.

Mosca delle olive

Con l'avvio o con l'approssimarsi delle operazioni di raccolta, nella scorsa settimana si sono conclusi i monitoraggi della mosca sul territorio regionale.

A questo punto possiamo fare alcune prime considerazioni sulla campagna di difesa del 2017, campagna che ha visto molti elementi anomali quali le temperature di fine primavera ed estive piuttosto elevate, piogge molto scarse già a partire dall'inverno, e successivamente in primavera ed estate. Tali condizioni hanno costretto a lunghi periodi di pesanti stress sia le piante che la mosca. Infatti un avvio dell'attività del dittero in linea con i dati storici ha incontrato successivamente le condizioni molto avverse che ne hanno limitato l'ovodeposizione e, probabilmente, in molti casi la vitalità sia degli adulti che di uova e larve, con conseguenti popolazioni della mosca numericamente molto ridotte. Questo quadro complessivo ha portato ad avere anche nella fase di settembre-inizio ottobre, quindi dopo il ritorno delle piogge e di temperature più miti, attacchi di mosca solo localizzati e decisamente sottotono rispetto alle medie storiche.

Nel dettaglio delle ultime settimane sono stati rilevati livelli di infestazione assente o molto bassa ad Arezzo, Firenze, Pistoia e Siena. Livelli di infestazione generalmente bassi o nulli, con alcune località che hanno visto aumenti ma non superiori alla soglia a Prato. Livelli di infestazione generalmente bassi o nulli, con alcune località che hanno visto aumenti anche superiori alla soglia consigliata di intervento a Livorno, Grosseto, e Pisa, Lucca e Massa Carrara. Da evidenziare comunque che le infestazioni maggiori si sono verificate localmente anche a causa della forte variabilità di carica produttiva.

Agricoltura integrata

Non sono più possibili trattamenti con prodotti larvicida

Agricoltura biologica

Non sono possibili/necessari altri trattamenti.

Suggerimenti per la raccolta e lo stoccaggio delle olive

Per quanto riguarda le caratteristiche varietali si ricorda anche che le principali cultivar presenti in Toscana sono riconducibili al seguente schema di massima:

Leccino maturazione precoce e uniforme. Moraiolo maturazione tardiva e uniforme. Frantoio maturazione tardiva e scalare. Pendolino maturazione tardiva e scalare.

Può essere utile sottolineare che rispetto a questo schema in questa campagna 2017, a causa dell'andamento stagionale, e del forte stress idrico subito dalle piante si notano delle forti variazioni per quanto riguarda l'invaiaitura, e si può evidenziare molto spesso un'invaiaitura (cambio del colore esterno del frutto) molto avanzata

su quasi tutte le varietà, ricordiamo inoltre, che il colore della buccia non ha una diretta correlazione con la maturazione fisiologica del frutto nelle sue parti. Quindi è fondamentale eseguire una attenta analisi del reale stato di maturazione inolizione.

Con le informazioni derivanti da studi scientifici a disposizione, si può affermare che le migliori caratteristiche organolettiche e di conservabilità dell'olio si ottengono tendenzialmente con olive che non hanno ancora raggiunto la completa maturazione, anche definita maturazione fisiologica.

Ovviamente queste considerazioni devono essere unite alle caratteristiche organizzative aziendali a carattere tecnico che necessariamente influiscono sulla scelta dell'epoca di raccolta.

Tra queste si segnala l'opportunità di procedere ad una raccolta anticipata SOLO in occasione di infestazioni di mosca olearia ai primi stadi di sviluppo (uova, larve di prima e di seconda età). Anticipare la raccolta consentirebbe in questo caso di frangere le olive prima che le larve all'interno delle drupe determinino danni sensibili alla qualità dell'olio, danni che si manifestano con valori di acidità e perossidi più elevati e con la presenza di difetti organolettici riscontrabili all'assaggio. In tal caso importante non solo l'anticipo ma ancor più la tempestiva raccolta, infatti sarebbe del tutto inutile iniziare anticipatamente per poi effettuare la raccolta in tempi molto lunghi.

Ricordiamo alcuni principi elementari utili nel perseguire la qualità organolettica dell'olio prodotto.

Il distacco delle olive deve avvenire manualmente o mediante mezzi meccanici (agevolatori o scuotitori); I tempi di stoccaggio delle olive in attesa della frangitura dovranno comunque essere ridotti al minimo, si parla di tempi inferiori alle 48/36 ore in caso di olive molto sane, a maggior ragione quelle più colpite dalla mosca in cui sarà importante in conferimento in serata delle olive raccolte.

Nel caso si debbano immagazzinare olive sane, comunque per brevi periodi, in attesa della frangitura, sarà comunque necessario mantenerle in strati non superiori ai 10 cm di spessore in cassette di plastica forate (e all'occorrenza pulite), impilate l'una sull'altra, in locali freschi e ben aerati, al riparo dall'acqua, dal vento, dalle gelate e specialmente lontano da odori sgradevoli (stalla, gasolio, etc.).

Possono apparire pratiche lontane nel tempo ma è sempre bene evidenziare anche cosa non fare assolutamente, ricordandoci che partite gestite male e non idee alla frangitura possono causare rallentamenti nelle lavorazioni per la necessità di ulteriori lavaggi degli impianti o possono anche essere rifiutate dai frantoi.

Sono da sconsigliare la "bacchiatura" con canne o pertiche e la raccattatura delle olive da terra; in questi casi infatti si andrà incontro, rispettivamente, al danneggiamento dei frutti e al recupero di olive in sovra maturazione molto spesso attaccate dalla mosca olearia. Queste olive cadute, che sono state più o meno a lungo a contatto con terreno, erba e altri elementi esterni, possono subire degradazioni ossidative o fermentative che conferiscono sapori sgradevoli all'olio.

E' sempre preferibile evitare di accatastare le cassette con le olive all'aperto sotto teli di plastica, e comunque scegliere luoghi molto ben riparati dal sole e dai venti freddi.

E' assolutamente da evitare l'accumulo di olive in sacchi di juta, di plastica o in mucchi a terra.