

Aggiornato il 11/10/2018

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



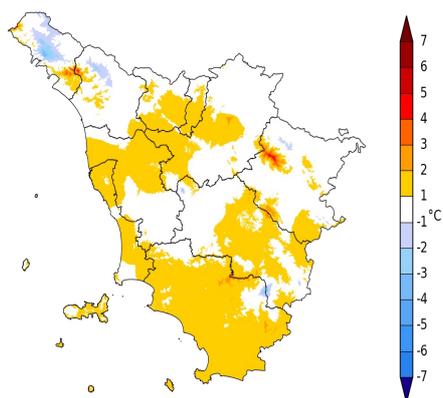
Osservazioni meteo e anomalie

Firenze: Osservazioni della settimana da 04/10/2018 a 10/10/2018

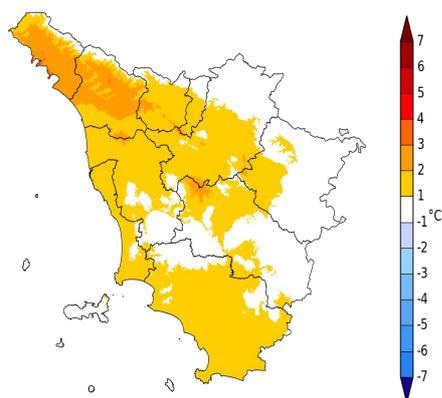
La settimana appena trascorsa è stata caratterizzata da temperature leggermente superiori alla media sia nei valori massimi che in quelli minimi con punte massime fino a 27 gradi. Le precipitazioni hanno interessato in particolare la parte settentrionale della provincia con cumulati fino a 10-20 mm.

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

Anomalia Temperatura Minima settimanale dal 04/10/2018 al 10/10/2018

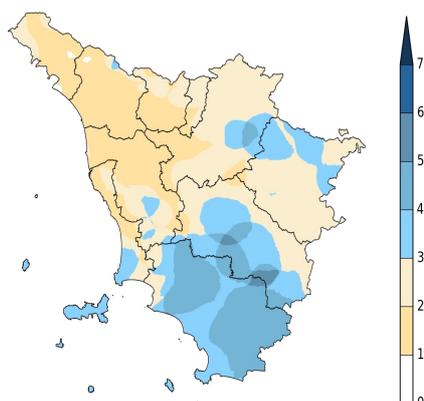


Anomalia Temperatura Massima settimanale dal 04/10/2018 al 10/10/2018

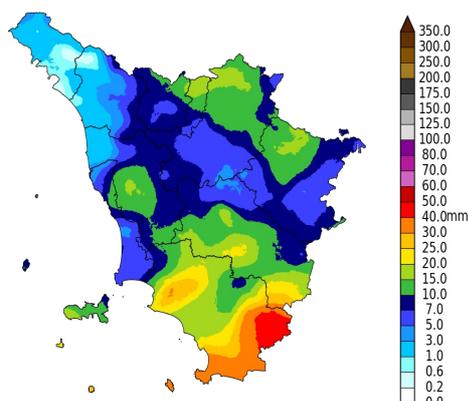


Mappe del numero dei giorni piovosi e del cumulo di pioggia in mm

Giorni con Pioggia \geq di 0.4 mm dal 04/10/2018 al 10/10/2018



Cumulato Precipitazione dal 04/10/2018 al 10/10/2018



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 04	ven 05	sab 06	dom 07	lun 08	mar 09	mer 10	Settimana
Borgo San Lorenzo	11.6/22.9 0.0	11.6/21.5 0.0	11.2/18.7 10.2	12.1/21.0 1.6	10.8/22.7 0.4	9.3/22.7 0.2	10.4/24.5 0.2	11.0/22.0 12.6
Barberino	11.6/24.1 0.0	12.8/20.2 0.0	13.1/16.1 4.2	13.4/20.4 0.4	14.2/22.9 0.0	13.5/23.0 0.0	15.0/23.4 0.0	13.4/21.4 4.6
Lamole	10.4/24.3 0.0	11.6/20.0 0.0	14.4/17.1 5.2	12.5/20.2 0.0	11.8/22.3 0.2	11.0/22.3 0.0	16.0/23.6 0.0	12.5/21.4 5.4

Remole	15.4/26.1 0.0	13.6/22.8 2.2	13.3/18.4 5.8	13.0/23.0 1.2	10.9/25.6 0.2	11.4/25.1 0.0	11.8/26.7 0.0	12.8/24.0 9.4
Sambuca	11.7/26.0 0.0	11.9/22.1 0.0	13.2/17.0 4.8	13.9/22.2 2.0	12.7/23.7 0.2	12.8/23.5 0.0	13.0/24.4 0.0	12.7/22.7 7.0
Cerreto Guidi	16.8/25.3 0.0	17.9/23.6 0.0	15.1/19.7 11.2	14.9/23.1 0.0	13.0/24.7 0.2	12.7/25.0 0.0	14.5/26.2 0.0	15.0/23.9 11.4
n.d. = dato non disponibile * = valore calcolato tramite dati settimanali non completi								



Tempo previsto nei prossimi 2 giorni

venerdì 12/10/2018

Stato del cielo e fenomeni: graduale miglioramento fino a cielo poco nuvoloso o parzialmente nuvoloso.

Venti: deboli, prevalentemente orientali.

Temperature: massime in possibile lieve aumento. Punte di 26-27 gradi in pianura.

sabato 13/10/2018

Stato del cielo e fenomeni: in prevalenza sereno o poco nuvoloso con locali addensamenti.

Venti: deboli variabili.

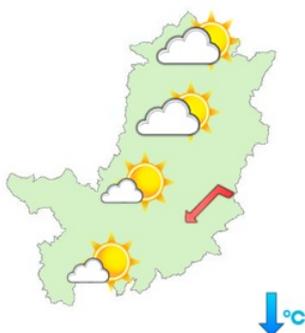
Temperature: minime in lieve diminuzione. Massime fino a 26-27 gradi in pianura.

Segnalazioni

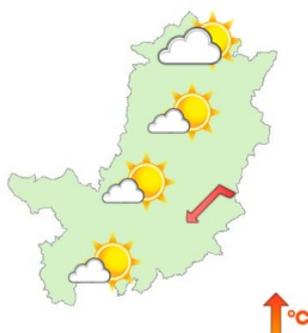
nulla da segnalare

Previsione per venerdì 12/10/2018

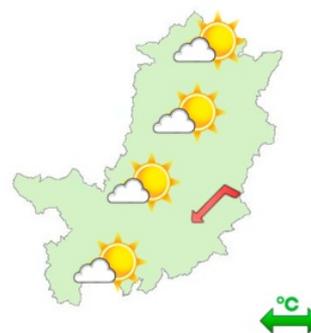
mattina



pomeriggio

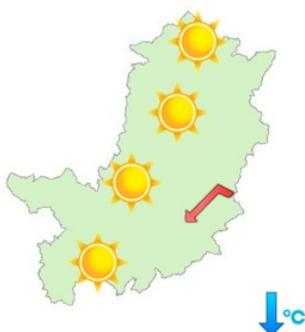


sera



Previsione per sabato 13/10/2018

mattina



pomeriggio



sera



Tendenza

domenica 14/10/2018

Stato del cielo e fenomeni: poco o parzialmente nuvoloso con nubi alte e sottili in aumento.

Venti: deboli variabili.

Temperature: quasi stazionarie

lunedì 15/10/2018

Stato del cielo e fenomeni: nuvoloso per nubi alte e stratificate.

Venti: deboli orientali.

Temperature: stazionarie o in lieve calo le massime.

Giorni successivi:

tempo prevalentemente stabile con possibile peggioramento a partire da giovedì 18 quando saranno possibili piogge sparse.

Segnalazioni

nulla da segnalare



Bollettino Fitosanitario

BOLLETTINO FITOSANITARIO

aggiornato il 11/10/2018

Provincia di Firenze - Bollettino Olivo Integrato del 2018-10-11

Fenologia

Procede in modo molto poco uniforme la maturazione, spesso anche all'interno dello stesso oliveto è possibile riscontrare forti differenze anche su piante della stessa varietà. Ricordiamo che l'invaiaitura non è il solo indice dello stato di maturazione, ma spesso può essere influenzato anche da fattori ambientali che causano stress alla pianta.

Monitoraggio da effettuare in campo

Di seguito riportiamo alcuni dei sintomi che possono essere cercati in campo in questa fase.

Rogna dell'olivo: individuare le piante o le parti di pianta con presenza dei "noduli" caratteristici.

Cercospora: muffe grigiastre sulla pagina inferiore delle foglie (da non confondere con la "fumaggine" che presenta una muffa nerastra che copre foglie e rami)

Mosca delle olive: Controllare i voli nelle trappole.

Moscerino saggiscorza: porzione di rametti disseccati con ancora foglie e olive, con erosioni e danni alla base del disseccamento.

Margaronia foglie dei germogli con erosioni della lamina fogliare, frutti con erosioni.

Suggerimenti per la raccolta e lo stoccaggio delle olive 2018

Indicazioni generali

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.

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 e di inolizione.

Alcune considerazioni per la campagna 2018

Può essere utile sottolineare che rispetto a questo schema in questa campagna 2018, a causa dell'andamento stagionale, con particolare riferimento alle ultime settimane che hanno comportato piovosità molto inferiori alle medie del periodo causando localizzati fenomeni di 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 molte varietà e con elevata variabilità anche all'interno dello stesso campo.

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.

Rispettare rigorosamente le prescrizioni delle etichette dei prodotti fitosanitari eventualmente usati, ed in particolare in questa fase il tempo di rientro in campo per la tutela dell'operatore ed il tempo di carenza o intervallo di sicurezza per la tutela del consumatore.

Il **distacco** delle olive deve avvenire direttamente dalla pianta 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 24 ore in caso di olive molto sane, a maggior ragione quelle più colpite dalla mosca in cui sarà importante in conferimento e lavorazione delle olive raccolte entro poche ore.

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.

Margaronia

Effettuare monitoraggi per tenere sotto controllo la situazione

Insetti minori

Effettuare monitoraggi per tenere sotto controllo la situazione

Occhio di pavone

Non è, al momento, possibile intervenire. Individuare le aree con sintomi ed eventualmente programmare i possibili interventi a fine raccolta.

Mosca delle olive

Il monitoraggio sul territorio regionale volge al termine e vista l'imminente inizio o, in alcune aree l'inizio della raccolta, in alcune province i dati rilevati sono numericamente molto ridotti, o assenti. Dai dati rilevati sulle province ancora monitorate, risulta una situazione di ridotta ovodeposizione.

Nelle aree ancora monitorate del territorio provinciale è rilevata ovodeposizione assente o bassa.

Area fiorentina

ovodeposizione assente o bassa (max 1%)

Chianti fiorentino

Il monitoraggio è concluso

Valdisieve

ovodeposizione assente o bassa (max 1%)

Valdarno superiore

ovodeposizione assente o bassa (max 1%)

Valdarno inferiore

Il monitoraggio è concluso

Valdelsa

ovodeposizione assente

Considerazioni tecniche

Giunti a questo punto della campagna non sono auspicabili trattamenti con prodotti larvicida, non essendo più possibile il rispetto del tempo di carenza, dato che si andrebbe alla metà di novembre.

Nelle località segnalate o rilevate dai monitoraggi aziendali con infestazione al di sopra del 8/10% è auspicabile programmare un anticipo della raccolta con l'accortezza di rispettare rigorosamente gli intervalli di sicurezza dei prodotti fitosanitari eventualmente usati e frangere le olive raccolte in giornata.

Continuare a monitorare gli oliveti in cui la raccolta è programmata più avanti, ed eventualmente sarà possibile effettuare trattamenti con esche avvelenate a ridotto tempo di carenza, che non conterranno il danno già effettuato ma potranno contenere quello delle eventuali prossime ovodeposizioni.

Ricordiamo che molti prodotti a base di rame hanno un intervallo di sicurezza, che deve intercorrere dall'ultimo trattamento alla raccolta, di circa 30 giorni, quindi se si pensa di raccogliere entro il 25/30 di ottobre prestare attenzione all'etichetta del prodotto usato e rispettare rigorosamente tutte le prescrizioni riportate.

Rogna dell'olivo

Non è, al momento, possibile intervenire. Individuare le aree con sintomi ed eventualmente programmare i possibili interventi a fine raccolta.

Note

PAN – alcune note sulle prescrizioni in etichetta dei prodotti fitosanitari

Seguire attentamente le prescrizioni in etichetta dei prodotti eventualmente utilizzati, ricordiamo che in fase di controlli essendo l'etichetta autorizzata con decreto ministeriale è la prima e più importante fonte di riferimenti per l'uso in conformità dei prodotti fitosanitari.

In particolare ricordiamo che esistono due prescrizioni sui tempi da rispettare:

- l'intervallo di sicurezza o tempo di carenza che deve intercorrere dall'ultimo trattamento alla raccolta del prodotto agricolo. Oppure dall'ultimo trattamento alla messa in commercio per i trattamenti in post-raccolta delle derrate alimentari. A tutela del consumatore

- il tempo di rientro che deve intercorrere dal trattamento a quando si entra in campo a lavorare sulla coltura. Se non riportato in etichetta è buona prassi attendere 48 ore. A tutela dell'operatore

Provincia di Firenze - Bollettino Olivo Biologico del 2018-10-11

Fenologia

Procede in modo molto poco uniforme la maturazione, spesso anche all'interno dello stesso oliveto è possibile riscontrare forti differenze anche su piante della stessa varietà. Ricordiamo che l'invaiaitura non è il solo indice dello stato di maturazione, ma spesso può essere influenzato anche da fattori ambientali che causano stress alla pianta.

Monitoraggio da effettuare in campo

Di seguito riportiamo alcuni dei sintomi che possono essere cercati in campo in questa fase.

Rogna dell'olivo: individuare le piante o le parti di pianta con presenza dei "noduli" caratteristici.

Cercospora: muffe grigiastre sulla pagina inferiore delle foglie (da non confondere con la "fumaggine" che presenta una muffa nerastra che copre foglie e rami)

Mosca delle olive: Controllare i voli nelle trappole.

Moscerino saggiscorza: porzione di rametti disseccati con ancora foglie e olive, con erosioni e danni alla base del disseccamento.

Margaronia foglie dei germogli con erosioni della lamina fogliare, frutti con erosioni.

Suggerimenti per la raccolta e lo stoccaggio delle olive 2018

Indicazioni generali

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.

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 e di inolizione.

Alcune considerazioni per la campagna 2018

Può essere utile sottolineare che rispetto a questo schema in questa campagna 2018, a causa dell'andamento stagionale, con particolare riferimento alle ultime settimane che hanno comportato piovosità molto inferiori alle medie del periodo causando localizzati fenomeni di 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 molte varietà e con elevata variabilità anche all'interno dello stesso campo.

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.

Rispettare rigorosamente le prescrizioni delle etichette dei prodotti fitosanitari eventualmente usati, ed in particolare in questa fase il tempo di rientro in campo per la tutela dell'operatore ed il tempo di carenza o intervallo di sicurezza per la tutela del consumatore.

Il **distacco** delle olive deve avvenire direttamente dalla pianta 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 24 ore in caso di olive molto sane, a maggior ragione quelle più colpite dalla mosca in cui sarà importante in conferimento e lavorazione delle olive raccolte entro poche ore.

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.

Margaronia

Effettuare monitoraggi per tenere sotto controllo la situazione

Insetti minori

Effettuare monitoraggi per tenere sotto controllo la situazione

Occhio di pavone

Non è, al momento, possibile intervenire. Individuare le aree con sintomi ed eventualmente programmare i possibili interventi a fine raccolta.

Mosca delle olive

Il monitoraggio per l'agricoltura integrata sul territorio regionale volge al termine e visto l'imminente inizio o, in alcune aree l'inizio della raccolta, in alcune province i dati rilevati sono numericamente molto ridotti, o assenti.

Dai dati rilevati sulle province ancora monitorate, risulta una situazione generale di ridotta ovodeposizione.

Nelle aree ancora monitorate del territorio provinciale è rilevata ovodeposizione assente o bassa.

Area fiorentina

ovodeposizione assente o bassa (max 1%)

Chianti fiorentino

Il monitoraggio è concluso

Valdisieve

ovodeposizione assente o bassa (max 1%)

Valdarno superiore

ovodeposizione assente o bassa (max 1%)

Valdarno inferiore

Il monitoraggio è concluso

Valdelsa

ovodeposizione assente

Considerazioni tecniche

Giunti a questo punto della campagna, se necessario trattare sono da evitare tutti i trattamenti con rame o altri prodotti che abbiano periodo di carenza oltre i 7/15 giorni, che andranno di conseguenza e comunque rispettati.

Nelle località segnalate o rilevate dai monitoraggi aziendali con infestazione al di sopra del 8/10% è auspicabile programmare un anticipo della raccolta con l'accortezza di rispettare rigorosamente gli intervalli di sicurezza dei prodotti fitosanitari eventualmente usati in precedenza e frangere le olive raccolte in giornata.

Continuare a monitorare gli oliveti in cui la raccolta è programmata più avanti, ed eventualmente sarà possibile effettuare trattamenti con esche avvelenate a ridotto tempo di carenza, che non conterranno il danno già effettuato ma potranno contenere quello delle eventuali prossime ovodeposizioni.

Ricordiamo che molti prodotti a base di rame hanno un intervallo di sicurezza, che deve intercorrere dall'ultimo trattamento alla raccolta, di circa 30 giorni, quindi se si pensa di raccogliere entro il 25/30 di ottobre prestare attenzione all'etichetta del prodotto usato e rispettare rigorosamente tutte le prescrizioni riportate.

Prodotti ammessi nel bio

Sono ammessi i seguenti prodotti:

1. spinosad + Esca : il numero massimo ammesso è di 8 trattamenti
2. Beauveria bassiana
3. Piretrine

I trattamenti con prodotti rameici ammessi per le malattie fungine hanno degli effetti positivi anche nel contenere gli attacchi della mosca delle olive

Eventuali trattamenti con Caolino contro le bruciature dal sole sembrano avere effetti positivi nel contenere gli attacchi della mosca delle olive.

Rogna dell'olivo

Non è, al momento, possibile intervenire. Individuare le aree con sintomi ed eventualmente programmare i possibili interventi a fine

raccolta.

Note

PAN – alcune note sulle prescrizioni in etichetta dei prodotti fitosanitari

Seguire attentamente le prescrizioni in etichetta dei prodotti eventualmente utilizzati, ricordiamo che in fase di controlli essendo l'etichetta autorizzata con decreto ministeriale è la prima e più importante fonte di riferimenti per l'uso in conformità dei prodotti fitosanitari.

In particolare ricordiamo che esistono due prescrizioni sui tempi da rispettare:

- l'intervallo di sicurezza o tempo di carenza che deve intercorrere dall'ultimo trattamento alla raccolta del prodotto agricolo. Oppure dall'ultimo trattamento alla messa in commercio per i trattamenti in post-raccolta delle derrate alimentari. A tutela del consumatore
- il tempo di rientro che deve intercorrere dal trattamento a quando si entra in campo a lavorare sulla coltura. Se non riportato in etichetta è buona prassi attendere 48 ore. A tutela dell'operatore