

Aggiornato il 07/11/2019

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



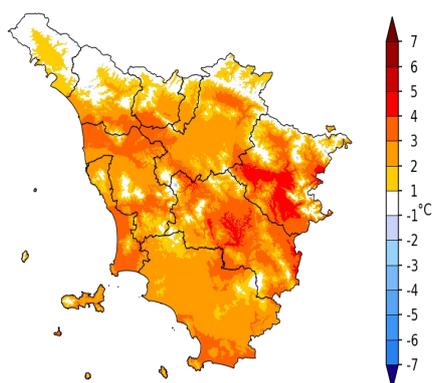
Osservazioni meteo e anomalie

Firenze: Osservazioni della settimana da 31/10/2019 a 06/11/2019

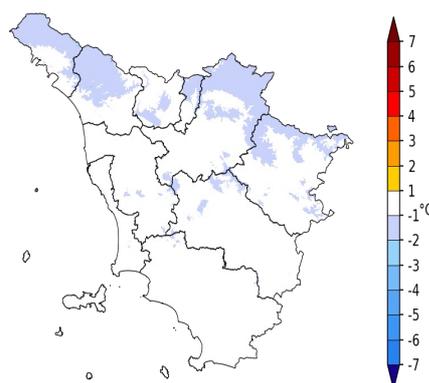
Settimana perturbata con frequenti e abbondanti precipitazioni, anche temporalesche. Cumulati in provincia compresi tra gli 80 e 100 mm, localmente superiori sui rilievi. Temperature minime superiori alla norma, massime in media.

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

Anomalia Temperatura Minima settimanale dal 31/10/2019 al 06/11/2019

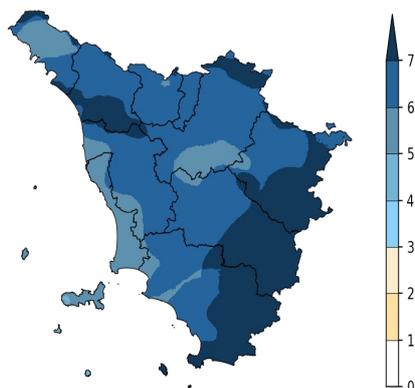


Anomalia Temperatura Massima settimanale dal 31/10/2019 al 06/11/2019

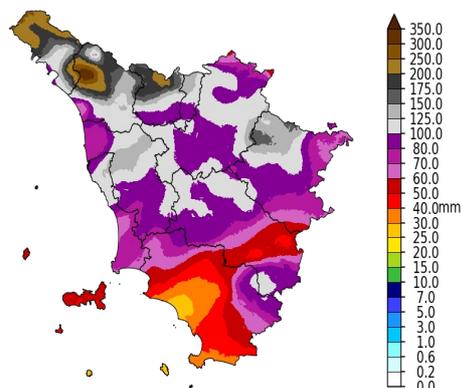


Mappe del numero dei giorni piovosi e del cumulo di pioggia in mm

Giorni con Pioviggia \geq 0.4 mm dal 31/10/2019 al 06/11/2019



Cumulato Precipitazione dal 31/10/2019 al 06/11/2019



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

	Valori giornalieri - Tmin (°C) / Tmax (°C) Pioviggia (mm)							Valori medi settimanali e Cumulato pioggia
	gio 31	ven 01	sab 02	dom 03	lun 04	mar 05	mer 06	Settimana
Borgo San Lorenzo	10.3/15.2 1.0	11.0/14.2 0.0	10.9/15.0 17.2	13.5/18.8 32.8	12.5/16.5 3.2	11.4/18.6 22.4	7.9/13.1 17.0	11.1/15.9 93.6
Barberino	11.8/15.9 11.8	10.3/15.5 0.2	12.9/14.8 2.8	12.9/16.9 14.2	11.8/16.9 0.4	11.0/16.0 67.0	7.9/13.8 10.4	11.2/15.7 106.8
Lamole	12.3/15.2 17.6	9.3/15.0 0.0	12.4/14.1 4.2	12.2/15.7 22.2	11.1/16.2 1.0	10.4/15.3 84.4	7.2/12.4 12.2	10.7/14.8 141.6

Remole	11.5/16.2 3.2	11.6/16.6 0.0	12.7/15.6 6.2	13.5/19.2 24.0	12.9/17.6 1.2	12.3/17.6 37.6	8.0/13.5 20.6	11.8/16.6 92.8
Sambuca	11.2/16.3 22.0	10.3/15.3 0.0	13.0/15.7 3.0	13.2/19.6 18.0	11.9/17.4 0.0	11.4/17.4 45.0	8.1/13.9 15.4	11.3/16.5 103.4
Cerreto Guidi	13.3/16.6 3.4	12.6/18.0 0.0	12.7/16.7 49.4	14.4/19.9 22.6	13.1/18.2 0.4	13.5/18.8 9.2	9.0/14.2 17.6	12.7/17.5 102.6
n.d. = dato non disponibile * = valore calcolato tramite dati settimanali non completi								



Tempo previsto nei prossimi 2 giorni

venerdì 08/11/2019

Stato del cielo e fenomeni: molto nuvoloso o coperto con precipitazioni diffuse, anche a carattere di rovescio e temporale localmente di forte intensità. Temporanea attenuazione dei fenomeni nel pomeriggio e nuovi rovesci in serata.

Venti: inizialmente moderati da sud, in rotazione a ovest nel corso della mattina.

Temperature: minime in aumento, massime in diminuzione con calo più accentuato dalla sera.

sabato 09/11/2019

Stato del cielo e fenomeni: nuvoloso con possibilità di locali piogge.

Venti: deboli o moderati in prevalenza meridionali in rotazione a est, sud-est.

Temperature: in calo le minime, quasi stazionarie le massime (valori in linea con le medie del periodo).

Segnalazioni

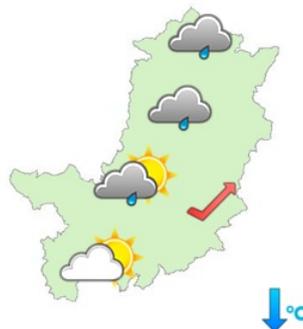
Piogge abbondanti (oltre 30 mm/24 ore): probabili venerdì.

Previsione per venerdì 08/11/2019

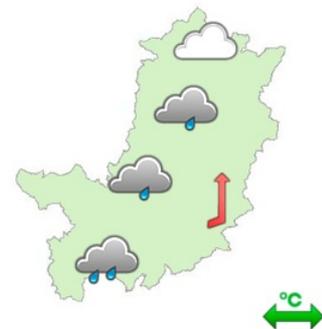
mattina



pomeriggio



sera

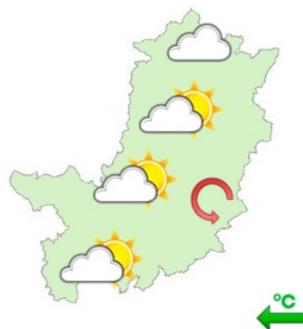


Previsione per sabato 09/11/2019

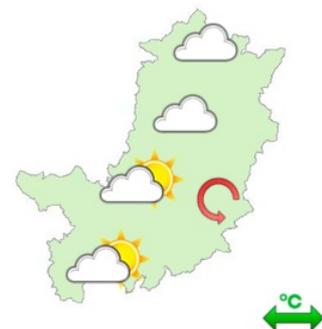
mattina



pomeriggio



sera



Tendenza

domenica 10/11/2019

Stato del cielo e fenomeni: parzialmente nuvoloso.

Venti: da est, sud-est, deboli.

Temperature: senza variazioni di rilievo.

lunedì 11/11/2019

Stato del cielo e fenomeni: nuvoloso.

Venti: moderati di Scirocco sulla costa, deboli nell'interno.

Temperature: in aumento.

Giorni successivi: probabili condizioni di instabilità con frequenti precipitazioni. Temperature in media.

Segnalazioni

nulla da segnalare



Bollettino Fitosanitario

BOLLETTINO FITOSANITARIO

aggiornato il 08/11/2019

Provincia di Firenze - Bollettino Olivo Integrato del 2019-11-07

Fenologia

La campagna di difesa è ormai alle battute finali, ma se volete ricevere i bollettini fitosanitari e informazioni correlate tramite e-mail, non più di un invio a settimana, potete anche iscrivervi direttamente alle province che vi interessano e che potete trovare aprendo il [link](#).

Le operazioni di raccolta sono in molte aree concluse ed in altre proseguono anche se con qualche rallentamento causato dalle piogge di questi ultimi giorni.

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.

Margaronia: tipiche erosioni delle foglie, in genere nella parte terminale del germoglio

Margaronia

Non sono al momento necessari trattamenti.

Occhio di pavone

Non sono al momento necessari trattamenti.

Mosca delle olive

Non sono necessari trattamenti

Rogna dell'olivo

Alla chiusura delle operazioni di raccolta, solo negli oliveti raccolti con "abbacchiatori" e su varietà suscettibili o aree predisposte, è opportuno effettuare un trattamento con prodotti a base di sali di rame per disinfettare le eventuali ferite e limitare la diffusione del patogeno.

Note

PAN – attrezzature distribuzione

Una corretta manutenzione e pulizia delle attrezzature per la distribuzione dei Prodotti Fitosanitari, oltre ad essere un obbligo imposto dal PAN anche come registrazione, è la strategia migliore per mantenerle efficaci ed efficienti, ridurre le rotture. Quindi prima di riporre le attrezzature per la pausa invernale è opportuno pulire accuratamente tutte le parti e sostituire quelle usurate o rotte.

Suggerimenti per la raccolta e lo stoccaggio delle olive 2019

In questa estate/autunno l'andamento climatico molto scostante ha creato, oltre ad una naturale disuniformità territoriale, anche forti cambiamenti nei processi fisiologici rispetto ad una tendenza storica che portava ad avere comportamenti delle varietà abbastanza prevedibili, in Toscana le principali erano riconducibili riconducibili al seguente schema di massima:

Leccino maturazione precoce e contemporanea. Moraiolo maturazione tardiva e contemporanea. 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.

Può essere utile sottolineare che rispetto a questo schema in questa campagna 2019, a causa dell'andamento stagionale, con particolare riferimento alla partenza di maggio molto piovosa e con temperature decisamente fresche che ha portato ad un ritardo consistente, ed un'estate nella norma. Ritardo che è stato poi confermato in una prima fase a settembre in cui le scarse piogge hanno rallentato lo sviluppo delle piante; solo con le piogge della seconda metà di settembre la fisiologia ha ripreso un suo sviluppo regolare e le temperature decisamente sopra le medie del periodo hanno fatto recuperare parzialmente il precedente ritardo. I fenomeni di stress idrico subito dalle piante si notano delle forti variazioni accelerando spesso la colorazione della buccia.

Dalle informazioni di vari 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 che necessariamente influiscono sulla scelta dell'epoca e sulle tempistiche di raccolta.

Tra queste si segnala l'opportunità di procedere ad una raccolta fortemente 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 quest'annata 2019 importante non solo l'anticipo ma ancor più la tempestiva raccolta (organizzare la raccolta in tempi brevi), 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 manualmente o mediante mezzi meccanici (agevolatori o scuotitori); I tempi di stoccaggio delle olive in attesa della frangitura dovranno comunque essere ridotti al minimo, ancora più in presenza di temperature dell'aria superiori ai 20°C come si stanno spesso verificando che inevitabilmente accelerano processi fermentativi e ossidativi a carico delle drupe; si parla di tempi inferiori alle 24 ore in caso di olive perfettamente sane, mentre per quelle più colpite da parassiti e patogeni (come la mosca) in cui sarà importante il conferimento e la 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 idonee alla frangitura possono causare rallentamenti nelle lavorazioni per la necessità di ulteriori lavaggi degli impianti o possono anche essere rifiutate dai frantoi.

Non raccogliere 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.

Pulire accuratamente contenitori dove verrà trasportato l'olio prodotti neutri senza profumi e acqua calda, da evitare il lavaggio di cassette e fusti con aceto.