

Aggiornato il 18/10/2018

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



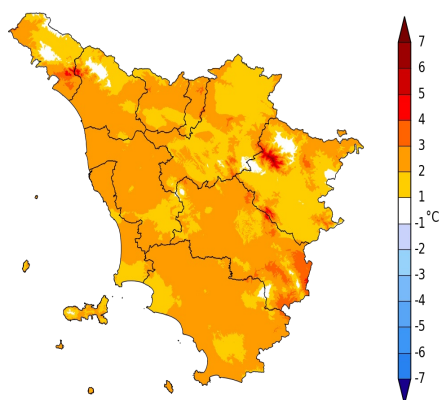
Osservazioni meteo e anomalie

Pistoia: Osservazioni della settimana da 11/10/2018 a 17/10/2018

la settimana è stata caratterizzata da episodi di instabilità e da temperature ben al di sopra delle medie del periodo. Le piogge hanno interessato soprattutto i settori Appenninici dove si sono registrati cumulati massimi puntuali fino a 15-20 mm. Altre volte quantitativi scarsi generalmente inferiori ai 5 mm.

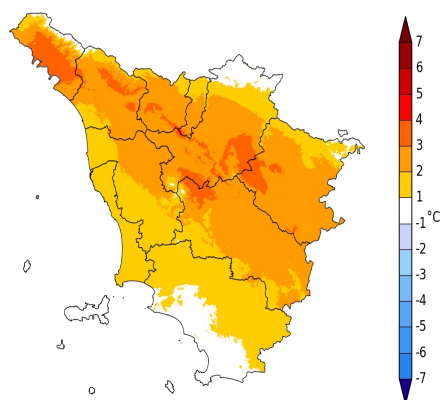
Mappe di scostamento dalle medie delle temperature (rosso = più caldo del normale; blu = più freddo del normale)

Anomalia Temperatura Minima settimanale dal 11/10/2018 al 17/10/2018



LaMMA CFM Dati: SR Regione Toscana, AR, LaMMA

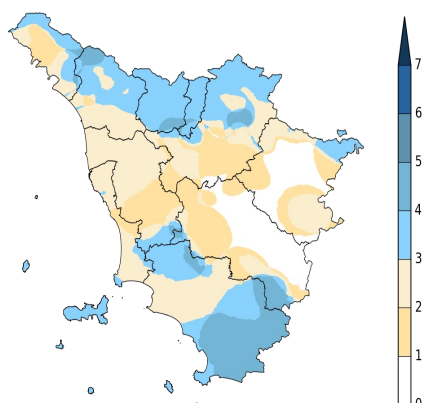
Anomalia Temperatura Massima settimanale dal 11/10/2018 al 17/10/2018



LaMMA CFM Dati: SR Regione Toscana, AR, LaMMA

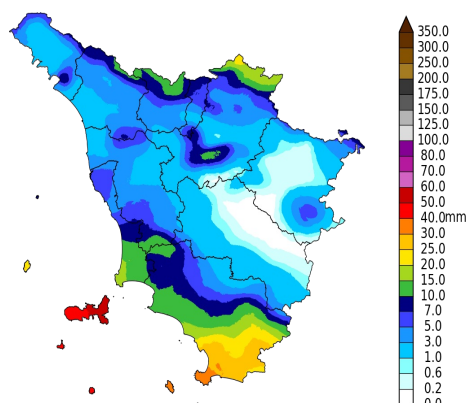
Mappe del numero dei giorni piovosi e del cumulo di pioggia in mm

Giorni con Pioggia \geq di 0.4 mm dal 11/10/2018 al 17/10/2018



LaMMA CFM Dati: SR Regione Toscana, AR, LaMMA

Cumulato Precipitazione dal 11/10/2018 al 17/10/2018



LaMMA CFM Dati: SR Regione Toscana, AR, LaMMA

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

	Valori giornalieri - Tmin (°C) / Tmax (°C) Pioggia (mm)							Valori medi settimanali e Cumulato pioggia
	gio 11	ven 12	sab 13	dom 14	lun 15	mar 16	mer 17	Settimana
Albano	14.5/20.0 1.0	15.0/24.2 0.0	12.4/24.9 0.0	13.9/23.9 0.4	13.6/23.3 0.0	14.8/21.3 2.0	14.4/19.5 1.2	14.1/22.4 4.6
Pontelungo	15.2/22.4 0.4	13.0/25.8 0.0	11.0/26.0 0.0	9.8/25.1 0.0	10.7/24.3 0.0	14.9/22.9 2.4	16.4/22.6 0.4	13.0/24.2 3.2
Sorana	14.6/19.0 0.6	14.8/26.3 0.0	15.2/23.5 0.0	14.6/24.7 0.0	14.0/22.8 0.0	15.3/22.3 2.2	14.9/20.8 1.4	14.8/22.8 4.2

Santomato	15.1/23.1 0.4	14.0/27.3 0.0	11.7/27.1 0.0	11.4/26.7 0.0	11.5/25.2 0.0	14.1/23.9 0.8	14.8/22.7 2.2	13.2/25.1 3.4
n.d. = dato non disponibile * = valore calcolato tramite dati settimanali non completi								



Tempo previsto nei prossimi 2 giorni

venerdì 19/10/2018

Stato del cielo e fenomeni: sereno o poco nuvoloso.

Venti: deboli da nord-est.

Temperature: minime in lieve calo, stazionarie o in ulteriore lieve aumento le massime; valori decisamente sopra la media.

sabato 20/10/2018

Stato del cielo e fenomeni: sereno.

Venti: deboli settentrionali.

Temperature: stazionarie.

Segnalazioni

nulla da segnalare

Previsione per venerdì 19/10/2018

mattina



pomeriggio



sera



Previsione per sabato 20/10/2018

mattina



pomeriggio



sera



Tendenza

domenica 21/10/2018

Stato del cielo e fenomeni: sereno o poco nuvoloso. Aumento della nuvolosità nella seconda parte della giornata a partire dalle zone appenniniche.

Venti: deboli settentrionali, ma in rapida intensificazione in tarda serata.

Temperature: massime in lieve calo.

lunedì 22/10/2018

Stato del cielo e fenomeni: in mattinata addensamenti anche intensi sulle zone appenniniche. Rapido miglioramento.

Venti: forti da nord est.

Temperature: in sensibile calo.

Giorni successivi:

condizioni di stabilità. Temperature leggermente inferiori alle medie del periodo.

Segnalazioni

nulla da segnalare

domenica 21/10/2018



lunedì 22/10/2018



martedì 23/10/2018



mercoledì 24/10/2018



giovedì 25/10/2018



Bollettino Fitosanitario

BOLLETTINO FITOSANITARIO

aggiornato il 21/10/2018

Provincia di Pistoia - Bollettino Olivo Integrato del 2018-10-18

Fenologia

Procedono in molte zone le operazioni di raccolta, dalle prime informazioni le rese sono in linea con le medie del periodo, con valori abbastanza bassi, e punte più alte spesso da olive che hanno evidenti segni di disidratazione.

Monitoraggio da effettuare in campo

Anche durante le operazioni di raccolta è bene tenere sotto controllo eventuali sintomi presenti sulle piante, che ci saranno utili per pianificare correttamente i futuri interventi agronomici e fitosanitari.

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 suggisorza: 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.

Occhio di Pavone e Cercospora

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

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

Margaronia

Effettuare monitoraggi per tenere sotto controllo la situazione

Occhio di pavone

Effettuare monitoraggi per tenere sotto controllo la situazione

Mosca delle olive

Il monitoraggio sul territorio regionale è concluso eccetto alcuni osservazioni effettuate nelle province di Firenze e Grosseto.

I dati rilevati evidenziano infestazioni in corso sulla costa e una situazione di assenza o bassissima ovodeposizione nel fiorentino

Da una prima analisi dei dati 2018 è possibile definirne una campagna in cui l'attività della mosca è stata in generale molto inferiore alle medie storiche.

Come indicato dagli studi previsionali della Scuola Superiore di Sant'anna – e riportati nei bollettini di aprile-maggio – la prima generazione è stata decisamente caratterizzata da un'attività molto bassa e localizzata in alcuni areali. Successivamente il caldo ha comportato una mortalità delle uova e delle larve deposte, con un ulteriore contenimento anche della seconda generazione, successivamente c'è stata una maggior diversificazione. Infatti la terza generazione è comparsa prevalentemente nelle aree storicamente più sensibili alla mosca, e solo con la ovodeposizione della quarta c'è stata una presenza più diffusa, ma ancora contenuta.

Il monitoraggio sul territorio provinciale è concluso.

Considerazioni tecniche

Non sono possibili trattamenti con prodotti larvicida, non essendo più possibile il rispetto del tempo di carenza.

Nelle località 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.

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

Effettuare monitoraggi per tenere sotto controllo la situazione

Note

PAN – alcune note sulle prescrizioni in etichetta dei prodotti fitosanitari

Rispettare l'intervallo di sicurezza e il tempo di rientro dei prodotti eventualmente usati.

Alla conclusione della campagna di difesa pulire accuratamente le attrezzature, botte, tubazioni, filtri lance e ugelli ne garantiranno una maggior durata delle parti ed una pronta efficienza alla ripresa dell'attività il prossimo anno.

Ricordiamo anche l'obbligo di registrazione dei controlli alle attrezzature da parte degli utilizzatori, quindi è necessario verbalizzare su un modulo aziendale i controlli, ed è possibile registrare le operazioni eseguite, i controlli fatti e gli eventuali pezzi sostituiti.

Provincia di Pistoia - Bollettino Olivo Biologico del 2018-10-18

Fenologia

Procedono in molte zone le operazioni di raccolta, dalle prime informazioni le rese sono in linea con le medie del periodo, con valori abbastanza bassi, e punte più alte spesso da olive che hanno evidenti segni di disidratazione.

Monitoraggio da effettuare in campo

Anche durante le operazioni di raccolta è bene tenere sotto controllo eventuali sintomi presenti sulle piante, che ci saranno utili per pianificare correttamente i futuri interventi agronomici e fitosanitari.

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 suggisorca: 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.

Occhio di Pavone e Cercospora

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

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

Margaronia

Effettuare monitoraggi per tenere sotto controllo la situazione

Occhio di pavone

Effettuare monitoraggi per tenere sotto controllo la situazione

Mosca delle olive

Il monitoraggio per l'agricoltura integrata sul territorio regionale è concluso eccetto alcuni osservazioni effettuate nelle province di Firenze e Grosseto.

I dati rilevati evidenziano infestazioni in corso sulla costa e una situazione di assenza o bassissima ovodeposizione nel fiorentino

Da una prima analisi dei dati 2018 è possibile definirla una campagna in cui l'attività della mosca è stata in generale molto inferiore alle medie storiche.

Come indicato dagli studi previsionali della Scuola Superiore di Sant'anna – e riportati nei bollettini di aprile-maggio – la prima generazione è stata decisamente caratterizzata da un'attività molto bassa e localizzati in alcuni areali. Successivamente il caldo ha comportato una mortalità delle uova e delle larve deposte, con un ulteriore contenimento anche della seconda generazione, successivamente c'è stata una maggior diversificazione. Infatti la terza generazione è comparsa prevalentemente nelle aree storicamente più sensibili alla mosca, e solo con le ovodeposizione della quarta c'è stata una presenza più diffusa, ma ancora contenuta.

Il monitoraggio sul territorio provinciale è concluso.

Considerazioni tecniche

Nelle località 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.

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

Effettuare monitoraggi per tenere sotto controllo la situazione

Note

PAN – alcune note sulle prescrizioni in etichetta dei prodotti fitosanitari

Rispettare l'intervallo di sicurezza e il tempo di rientro dei prodotti eventualmente usati.

Alla conclusione della campagna di difesa pulire accuratamente le attrezzature, botte, tubazioni, filtri lance e ugelli ne garantiranno una maggior durata delle parti ed una pronta efficienza alla ripresa dell'attività il prossimo anno.

Ricordiamo anche l'obbligo di registrazione dei controlli alle attrezzature da parte degli utilizzatori, quindi è necessario verbalizzare su un modulo aziendale i controlli, ed è possibile registrare le operazioni eseguite, i controlli fatti e gli eventuali pezzi sostituiti.