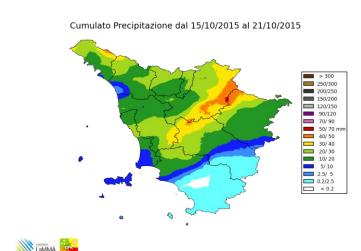


REGIONE TOSCANA SERVIZIO FITOSANITARIO



BOLLETTINO FITOSANITARIO REGIONALE

EMESSO IL 22-10-2015 PROSSIMO AGGIORNAMENTO 29.10.2015



I SETTE (PRECEDENTI

GIORNI

In generale le temperature degli ultimi sette giorni sono state in linea o leggermente inferiori con le medie del periodo nei valori minimi, leggermente inferiori (-1/-3°C) nei valori massimi. Fatta eccezione delle aree più a sud della regione sono stati rilevati eventi piovosi dai 3 ai 5 giorni, con cumulati che vanno per la maggiore tra i 10 e i 30 mm.

DALLE PREVISIONI METEO

Le previsioni meteo di oggi prevedono per i prossimi giorni tempo soleggiato stabile con temperature miti, almeno sino a domenica, giornata in cui potrebbero essere presenti velature dovute a nuvolosità alta e sottile, nella giornata di lunedì nuvoloso o molto nuvoloso per nubi stratificate. Per lunedì sono previste deboli piogge più probabili sulle zone litoranee e sul nord ovest, instabilità che dovrebbe perdurare per la prossima settimana, con i modelli che indicano probabilità di pioggia del 50/60% per i giorni di martedì e mercoledì. Fonte

OLIVO

E' disponibile l'applicazione di agroambiente per la visualizzazione dei dati della mosca delle olive su Smartphone: Scaricala qui

Fenologia

Fase prevalente su Frantoio da accrescimento frutto con olive giallo/verdi a invaiatura in molti areali olivicoli. Su molte varietà è riscontrabile una fase talvolta avanzata dell'invaiatura. Per le corrette valutazioni sull'andamento della maturazione è necessario fare approfondimenti sulla colorazione e/o consistenza della polpa, e se possibilmente sui parametri di contenuto in olio, zucchero nonché polifenoli.

Mosca delle olive

Commento generale

Il monitoraggio della mosca sul territorio regionale si è concluso essendo ormai cominciate le operazioni di raccolta nelle aree litoranee, e talvolta anche in alcune più interne della regione.

Consigli

Agricoltura integrata:

- in ogni caso non è più possibile effettuare trattamenti con larvicidi.

Dove i dati dei campionamenti aziendali evidenziassero situazioni superiori o prossime alla soglia di intervento, anticipare della raccolta.

- in tutte le altre aree, pianificare le operazioni di raccolta sulla base dell'andamento della maturazione, e seguire le indicazioni del bollettino della prossima settimana.

Rispettare scrupolosamente i tempi di sicurezza dei prodotti eventualmente usati in precedenza.

Agricoltura biologica

Nelle aree con ovodeposizioni ancora in corso, negli oliveti non più coperti da eventuali precedenti trattamenti (anche per effetto del dilavamento delle piogge), a questo punto è possibile mantenere la copertura con trattamenti con esche avvelenate, se le condizioni per la distribuzione lo consentono/rendono utile. Utilizzare le esche avvelenate con spinosine in appezzamenti superiori ai 3-4 ettari ed aumentare l'intensità di distribuzione lungo i confini con altri oliveti). Anche le esche avvelenate, a causa della diluizione dell'attrattivo alimentare, in caso di pioggia superiore ai 4/5 mm devono essere ripetute. Altrimenti anticipare la raccolta.

Attenzione, e rispettare i tempi di carenza riportati nell'etichetta dei prodotti utilizzati.

Considerazioni sulla maturazione delle olive

L'inverno 2014-15 è stato caratterizzato da temperature minime leggermente superiori alle medie storiche, ma inferiori al 2014; le piogge cadute sono state in linea con la stagione.

La successiva primavera è stata in generale non molto piovosa con temperature più allineate alle medie. Si sono verificate dei periodi con temperature decisamente anomale sia a Maggio che a Giugno, per periodi brevi ma con valori elevati che quando hanno coinciso con la fioritura allegagione di alcune varietà/zone hanno comportato una scarsa formazione di frutticini.

La "bella stagione" è partita con temperatura decisamente calde che si sono protratte per tutto il mese di Luglio. Gli eventi piovosi di inizio agosto hanno stemperato la situazione, con temperature che si sono mantenute in linea con le medie della stagione, ed in alcune aree della regione non sono mancate piogge ripetute durante il mese. Settembre si è rilevato particolarmente gradevole con tempo spesso soleggiato e pochissime piogge.

Molto spesso gli eventi piovosi sono stati localizzati e di forte intensità, infatti non è raro rilevare nei dati delle stazioni meteo eventi piovosi superiori ai 30/40 mm in poche ore.

Si è creata con queste condizioni una situazione molto disuniforme sul territorio sia dal punto di vista della fenologia della pianta che da quello dello sviluppo vegetativo, affianco ad areali con frutti ben sviluppati ancora ad inizio ottobre era facile trovare olive molto piccole e piante in evidente stato di stress da carenza idrica.

Con il mese di Ottobre sono arrivate diffusamente e ripetute le piogge che hanno ripristinato velocemente lo stato di turgore di frutti e foglie.

Per quanto riguarda la carica produttiva si rileva una situazioni molto difforme con varietà che presentano produzione abbondante e varietà completamente scariche. Il Moraiolo in primis presenta ancora i segni e la scarsa produzione, consequenza di un anno davvero anomalo.

Lo sviluppo delle olive presenti sulle piante è stato molto regolare, l'indurimento del nocciolo è stato disomogeneo ma in linea con la sua stagionalità. I danni da mosca quest'anno si sono verificati negli areali storicamente più colpiti a partire dal mese di agosto in poi, in generale con un riallineamento alle medie storiche.

Attualmente l'invaiatura appare molto avanzata, e la maturazione nel suo complesso un po' avanzata rispetto al passato. Ma ricordiamo che l'invaiatura non è strettamente correlata con i processi biochimici di maturazione. Quindi è importante analizzare in modo più approfondito lo stato reale di maturazione ed inolizione delle drupe, ed analizzare in modo incrociato con lo stato fitosanitario.

In sintesi è possibile definire l'annata olivicola che sta giungendo alla sua conclusione con la raccolta, seppur con qualche scostamento, decisamente più vicina alle medie storiche di sviluppo sia delle piante che dei patogeni/insetti rispetto al 2014.

Vi riportiamo anche il link alla pagina della camera di commercio di Firenze sui dati della maturazione delle olive.

http://www.promofirenze.com/it/news/quando-cogliere-le-olive-2015

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 quest'anno si notano delle forti variazioni per quanto riquarda l'invaiatura.

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 si sommano poi a motivazioni aziendali a carattere tecnico o organizzativo che necessariamente influiscono sulla scelta dell'epoca di raccolta. Tra queste si segnala l'opportunità di procedere ad una raccolta anticipata in occasione di infestazioni di mosca olearia ai primi stadi di sviluppo (uova, larve di prima e di seconda età). Anticipare la raccolta consente 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.

Il distacco delle olive deve avvenire manualmente o mediante mezzi meccanici (agevolatori o scuotitori); 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.

I tempi di stoccaggio delle olive in attesa della frangitura dovranno comunque essere ridotti al minimo, a maggior ragione quelle più colpite dalla mosca.

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.).

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.

VITE

La campagna di difesa fitosanitaria è conclusa.

DIFESA FITOSANITARIA – IL PAN

Ricordiamo che con il PAN, oltre alle tarature obbligatorie, è prevista una verifica periodica delle attrezzature per la distribuzione dei fitofarmaci.

Nel bollettino sono indicati i formulati ammessi dal disciplinare "Schede Tecniche Difesa e Diserbo" per l'agricoltura integrata della Regione Toscana.

I supporti tecnici messi a punto dal Servizio Fitosanitario della Regione Toscana sono disponibili sul <u>portale Agroambiente.info</u>

Tutti i servizi sono come sempre gratuiti, è possibile iscriversi inviando all'<u>indirizzo email del servizio fitosanitario</u> il modulo di richiesta <u>scaricabile dal sito</u>, vi chiediamo cortesemente di darne massima diffusione tra i vostri conoscenti che ne possono essere interessati.

Nelle pagine di agroambiente.info potete trovare tutti i "dati" rilevati in campo per la vite, suddivisi per provincia, oltre ai dati meteo con le elaborazioni dei modelli previsionali.

NOTA BENE

Per le aziende in agricoltura integrata volontaria ricordiamo di fare sempre riferimento ai disciplinari in cui sono riportati per ogni singolo prodotti le tempistiche ed i limiti di utilizzo.