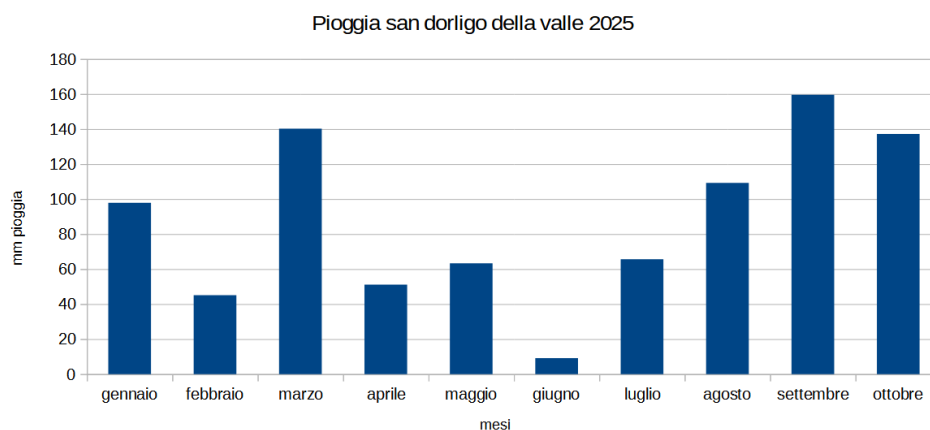


Bollettino **Difesa Integrata** n° 28 del 30/10/2025

TRIESTE - GORIZIA

Andamento meteo

Clima umido e cielo coperto in arrivo una nuova perturbazione a carattere piovoso domenica sera e lunedì.



Malattie funginee

● Occhio di Pavone (*Spilocaea oleaginea*)

Condizioni meteo, temperature ed umidità idonee allo sviluppo fungineo, di seguito la tabella con i risultati dei campionamenti di foglie effettuati suddivise per le due varietà, per valutare l'intensità del patogeno. Nelle zone con maggior ventilazione vi è stata una diminuzione del fungo rispetto a settembre, tuttavia nelle zone dove è presente più umidità i valori dell'infezione sono aumentati.

Difesa: le foglie colpite dal fungo *Spilocaea oleaginea*, costituiscono un inoculo per la proliferazione di questa malattia in autunno, per evitare che l'infezione penetri nella pianta, proliferi e si presenti alla ripresa vegetativa, è bene intervenire con prodotti a base rameica, **(da preferire la poltiglia bordolese più zolfo o l'ossido di rame)** il prodotto impedirà la germinazione delle spore dei funghi e favorirà la caduta delle foglie già infette, proteggendo così il resto della chioma, inoltre disinfetterà le ferite causate dall'utilizzo di pettini scuotitori, in caso di forte pressione funginea è opportuno l'utilizzo di prodotti a base dodina per bloccare lo sviluppo del micelio.

Importante! se le precipitazioni proseguono anche nei mesi invernali riprendere il trattamento rameico verso fine febbraio per sfavorire l'attività funginea.



Foto: foglie infette da occhio di pavone

Cultivar Bianchera

Data	Provincia	Comune	Località	N° Foglie infette	Infezione %
27/10/2025	GO	San Floriano	Valerisce	15	6,67
27/10/2025	GO	Sagrado	Sagrado	26	12,33
27/10/2025	GO	Ronchi	Selz	7	3,33
27/10/2025	TS	Sgonico	Sgonico	34	19,67
27/10/2025	TS	San Dorligo	Montedoro	2	0,67
27/10/2025	TS	San Dorligo	Montecelo sud	2	0,67
27/10/2025	TS	San Dorligo	Montecelo nord	7	2,67
27/10/2025	TS	San Dorligo	Caresana	7	2,33
27/10/2025	TS	Muggia	Aquilinia	3	1,00
27/10/2025	TS	Muggia	Darsella	7	2,33

Cultivar leccino

Data	Provincia	Comune	Località	N° Foglie infette	Infezione %
27/10/2025	GO	San Floriano	Valerisce	4	1,67
27/10/2025	GO	Sagrado	Sagrado	9	5,33
27/10/2025	GO	Ronchi	Selz	1	0,33
27/10/2025	TS	Sgonico	Sgonico	6	3,00
27/10/2025	TS	San Dorligo	Montedoro	0	0,00
27/10/2025	TS	San Dorligo	Montecelo sud	1	0,33
27/10/2025	TS	San Dorligo	Montecelo nord	1	0,67
27/10/2025	TS	San Dorligo	Caresana	2	0,67
27/10/2025	TS	Muggia	Aquilinia	2	0,67
27/10/2025	TS	Muggia	Darsella	1	0,33

Tabella: infestazione da occhio di pavone

Raccolta

Proseguono le operazioni di raccolta, viene rilevato in alcune locations, il fenomeno della spaccatura dell' oliva su frutti completamente invaiati, dovuto principalmente all' assorbimento molto veloce dell' acqua da parte della pianta e all' eccesso di piogge, si consiglia la raccolta per evitare irrancidimenti nel prodotto finale.



Foto: spaccatura olive da eccesso di acqua

Info e rese frantoio:

Contattare in tempo il frantoio in tempo per prenotare il turno di frangitura.

Rese della molitura settimanale su frantoio a due fasi:

- **Leccino 11%**
- **Bianchera 20%**



Esame organolettico olio di oliva

L'esame organolettico dell'olio d'oliva, detto anche "Panel Test", è un metodo riconosciuto per il controllo della qualità dell'olio introdotto dal Regolamento (CE) n. 2568/91 e successive modifiche. La norma ha reso obbligatoria per gli oli di oliva vergini e extravergini una prova di analisi sensoriale, con valore di test legale, attraverso la quale, sulla base di una procedura standard e codificata, viene emesso un giudizio a garanzia della genuinità e qualità di un olio d'oliva.



L'esame sensoriale restituisce inoltre un giudizio rispetto agli attributi positivi che si possono indicare come terminologia facoltativa ai fini dell'etichettatura (fruttato, eventualmente definito verde o maturo, piccante e amaro).

Il Panel Test contribuisce quindi a dare un giudizio a tutto tondo sulla qualità di un olio e costituisce un elemento di caratterizzazione e differenziazione fra i diversi prodotti proposti sul mercato, analiticamente simili fra loro.

Per info o prenotare analisi inviare e-mail a:
comitatoassaggioveneziagiulia@gmail.com

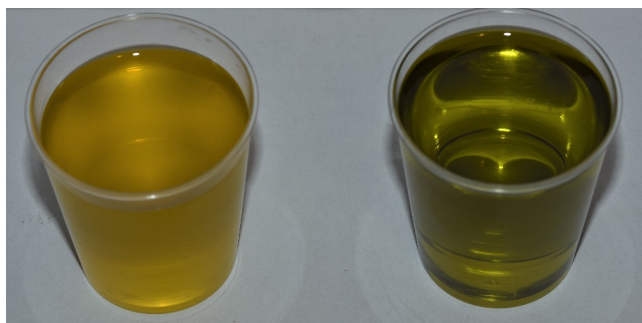


Conservazione olio

Per garantire la qualità dell'olio nel tempo si consigliano le seguenti variabili operative:

- temperature dei locali di stoccaggio comprese tra 10 e 20°C la temperatura ideale sarebbe 14° costanti
- contenitori in acciaio inox, al fine di proteggere l'olio dalla luce
- evitare il contatto olio /ossigeno il più possibile non lasciando il contenitore mezzo pieno
- se l'olio non è stato filtrato lasciare che si depositi per almeno un mese dopodiché travasarlo in un contenitore pulito evitando di immettere il materiale depositato sul fondo, successivamente attendere altri due mesi e rifare l'operazione.

Principali motivi per filtrare l'olio



- Migliore conservazione: La rimozione di acqua e residui solidi (come polpa e nocciolo) riduce il rischio di irrancidimento e permette all'olio di conservare le sue qualità per un periodo più lungo.
- Stabilità: Il processo di filtrazione aumenta la stabilità dell'olio, proteggendolo dall'ossidazione e preservando la sua freschezza e il suo gusto nel tempo.
- Aspetto e limpidezza: La filtrazione rimuove le particelle in sospensione, ottenendo un olio limpido e cristallino, senza fondo o torbidità.
- Vendibilità immediata, senza attendere il deposito naturale.