Iniziativa Cofinanziata e Patrocinata dalle Camere di Commercio di Brescia, Bergamo e Como-Lecco

**FASE FENOLOGICA**

INVAIATURA-MATURAZIONE

**PAROLE CHIAVE:**
MOSCA OLIVO, RACCOLTA

**"Monitoraggio assistenza tecnica, formazione e diffusione di buone pratiche per la salvaguardia dell'olivicoltura nelle provincie di Bergamo, Brescia, Como e Lecco "**

**BOLLETTINO OLIVO**

**30-10-2026**

# AREALE GARDA


**TECNICI**

AREALE GARDESANO

Olmo Bonzi: 340-0002464

Paolo Zani: 328-4933440

Deborah Madernini: 347-2723570

AREALE SEBINO

Luigi Alberti: 340-8903484

AREALE LARIANO

Riccardo Pozzi: 334-8154399


La **settimana** è stata caratterizzata da **tempo sereno** con **il passaggio di nubi**, accompagnato da un **ulteriore calo** sia delle **temperature minime** che di quelle **massime** e da una **spiccata escursione termica** tra il giorno e la notte. Si segnala inoltre una **grandinata anomala** che ha colpito **alcune aree della Valtenesi**.

Dal punto di vista fenologico, le **varietà precoci sono completamente invaiate** e anche quelle tardive hanno raggiunto **una buona invaiatura**. Per quanto riguarda la **cimice asiatica** (*Halyomorpha halys*), la **presenza** dell'insetto è **ormai** solamente **sporadica**, in quanto **gli adulti si sono spostati verso i ripari invernali**.

Per quanto riguarda la **mosca dell'olivo** (*Bactrocera oleae*), **le catture risultano in calo** a causa delle **temperature** che cominciano ad **essere sfavorevoli per l'insetto**, e **anche la presenza di punture fertili è in diminuzione**; le attuali temperature rallentano notevolmente lo sviluppo larvale, allungando i tempi necessari al completamento del ciclo vitale rispetto al periodo estivo. Attualmente **le olive si presentano in buono stato fitosanitario**: nonostante l'umidità relativa durante la notte, il clima prevalentemente asciutto della settimana sta ostacolando lo sviluppo di attacchi fungini.

## SITUAZIONE FITOSANITARIA

**Proseguire con le operazioni di raccolta**.

Per garantire la massima qualità dell'olio prodotto, è fondamentale **conferire le olive al frantoio entro 24 ore** dalla raccolta, **così da consentirne una rapida lavorazione**.

È inoltre opportuno **utilizzare contenitori forati** che favoriscano la circolazione dell'aria, **evitando l'uso di sacchi che compatterebbero le olive** innescando **processi di fermentazione responsabili di difetti chimici e sensoriali nell'olio**. Infine, si raccomanda di non lasciare le olive appena raccolte esposte al sole, bensì di riporle in zone ombreggiate per prevenirne il riscaldamento e la conseguente insorgenza di fermentazioni anomale.

## CONSIGLI AGRONOMICI



Fase fenologica var. Leccino-areale Garda

Iniziativa Cofinanziata e Patrocinata dalle Camere di Commercio di Brescia, Bergamo e Como-Lecco

Le prove di maturazione di questa settimana evidenziano un aumento degli **indici colorimetrici** nel **Leccino** e nella **Casaliva**, con **parametri** che **hanno raggiunto quelli ottimali per la raccolta**.

| **Indici di Jaèn** | |
|---|---|
| **Leccino** | **3,97 - 4,05** |
| **Casaliva** | **2,45 – 2,57** |

I dati relativi alle partite di olive molite continuano ad e**videnziare rese** variabili **tra l'11% e il 14% per l'Alto Garda**, mentre per **la Valtenesi** le **medie si attestano attorno al 10-12%**. Tali **rese si mantengono molto variabili** e strettamente legate alle singole zone e agli specifici oliveti.

**Le analisi chimiche effettuate** sui **primi campioni di olio della stagione mostrano parametri eccellenti**, caratterizzati **da un'acidità estremamente contenuta** e da un **basso numero di perossidi**.

Nel caso degli **oliveti colpiti dalla grandinata**, si consiglia di **dare priorità alla loro raccolta** al fine di **prevenire l'insorgenza di attacchi fungini** che possono essere favoriti dalle lesioni causate dai chicchi di grandine. **Al termine dei lavori in questi appezzamenti**, si **raccomanda di effettuare tempestivamente un trattamento a base di rame** contro la rogna dell'olivo, **in particolare se sono presenti molte piante di varietà sensibili** (come la Casaliva).

## CONSIGLI AGRONOMICI



Fase fenologica var. Casaliva-areale Garda

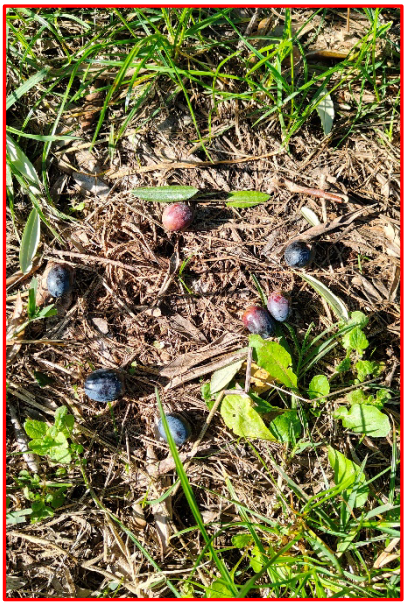
**Sospendere i trattamenti fitosanitari.**

Una volta completate le operazioni di raccolta è utile effettuare **un intervento fitosanitario** distribuendo prodotti ad **azione fungicida e batteriostatica** a tutta chioma, contro rogna dell'olivo e come profilassi contro le infezioni da occhio di pavone. A tal scopo si consigliano i **prodotti rameici.**

| **TRATTAMENTI ANTIFUNGINI DA EFFETTUARE IN POST-RACCOLTA** |
|---|
| **Prodotti rameici (Poltiglia bordolese, Ossicloruro di rame, Solfato di rame e l'Idrossido di rame)** |

***Si ricorda di seguire scrupolosamente le indicazioni riportate in etichetta dei prodotti fitosanitari, rispettando le dosi massime e minime d'impiego, i tempi di carenza e le modalità di applicazione.***

## CONSIGLI D'INTERVENTO



Olive cadute a seguito della grandine-areale Garda

Iniziativa Cofinanziata e Patrocinata dalle Camere di Commercio di Brescia, Bergamo e Como-Lecco

# AREALE SEBINO

**Negli oliveti del Sebino e della Franciacorta** la fase **fenologica prevalente** è quella dell'**invaiatura e dell'inolizione**. La **maturazione delle olive procede** con ritmi differenti a seconda della cultivar, dell'esposizione e delle caratteristiche del singolo appezzamento: mentre il cambio di colore diventa via via più marcato, nella polpa prosegue l'accumulo dell'olio. **Considerato il livello di maturazione raggiunto** in buona parte degli impianti, **si consiglia di proseguire con la raccolta**.

Sotto il **profilo fitosanitario**, il **quadro generale rimane stabile** rispetto alla scorsa settimana. **Il calo delle temperature** ha **ridotto l'attività di volo della mosca dell'olivo** (*Bactrocera oleae*), pur confermando la presenza di infestazioni nelle drupe. Va ricordato che il minor volo non ferma lo sviluppo delle larve già presenti all'interno delle olive, per quanto il freddo ne possa rallentare l'evoluzione.

## SITUAZIONE FITOSANITARIA

Considerato l'avanzamento della **maturazione** e la **situazione fitosanitaria**, si consiglia di **continuare con le operazioni di raccolta** negli oliveti del Sebino e della Franciacorta.

**L'avvio della raccolta** rappresenta in questa fase **una strategia agronomica importante** per **preservare la qualità dell'olio** e **limitare i possibili danni derivanti dall'evoluzione delle infestazioni**, evitando di prolungare eccessivamente la permanenza delle olive sulle piante.

Si raccomanda infine di **raccogliere olive sane**, **evitando** per quanto possibile **i frutti caduti a terra o fortemente danneggiati**, e di **conferire le olive al frantoio nel più breve tempo possibile**, preferibilmente **entro 24 ore dalla raccolta**, conservandole nel frattempo in cassette aerate e in ambienti freschi, per preservare le caratteristiche qualitative dell'olio.

## CONSIGLI AGRONOMICI

**Sospendere i trattamenti fitosanitari**.

In questo periodo **eventuali trattamenti fitosanitari** sono **giustificati soltanto negli oliveti destinati a una raccolta molto tardiva**, nei quali occorre mantenere attivo il monitoraggio (trappole e controlli visivi su uova, larve e gallerie). **Va ricordato** che **in questa fase è assai improbabile** che **la mosca dell'olivo riesca a completare il proprio ciclo** prima della raccolta, **rendendo remoto il rischio di un'infestazione tale** da **richiedere un trattamento.**

Ciò premesso, **qualora un intervento si rendesse comunque necessario**, si raccomanda **di impiegare prodotti con il minor tempo di carenza possibile**, così da **garantire un adeguato margine di sicurezza** prima della raccolta e **rispettare rigorosamente i limiti di residuo**.

## CONSIGLI D'INTERVENTO

Iniziativa Cofinanziata e Patrocinata dalle Camere di Commercio di Brescia, Bergamo e Como-Lecco

# AREALE LARIO

La **fase fenologica** è **maturazione**

**Le olive stanno progredendo** verso uno stadio di **maturazione avanzata negli areali precoci**, mentre nelle **zone più tardive le olive sono ancora in buone condizioni** per la produzione di un olio extravergine di alta qualità.

Si raccomanda quindi di **avviarsi verso il termine delle operazioni di raccolta**, curandosi di far arrivare le piante in un buono stato di salute al riposo vegetativo.

## SITUAZIONE FITOSANITARIA

Per **garantire la massima qualità dell'olio**, si **raccomanda di conferire le olive al frantoio entro 24 ore dalla raccolta**, così da consentirne una tempestiva lavorazione.

## CONSIGLI AGRONOMICI

È consigliato **effettuare un trattamento fitosanitario post raccolta** a **base di rame e zolfo**, utilizzando le formulazioni del prodotto un po' più aggressive, come idrossido di rame o poltiglia bordolese. In caso di **areali molto umidi o presenza di varietà sensibili a malattie fungine**, in particolare occhio di pavone, **è suggerito per chi opera in regime convenzionale** l'impiego di **fungicidi come dodina o tebuconazolo.**

## CONSIGLI D'INTERVENTO

Iniziativa Cofinanziata e Patrocinata delle Camere di Commercio di Brescia, Bergamo e Como-Lecco

# NOTIZIE ED EVENTI

## BANDO APERTO

Si comunica che **la CCIAA di Brescia** ha emesso un **bando per i Contributi alle Imprese Agricole del settore olivicolo (AGEF 2603)**, le domande possono essere **presentate dal 17 marzo 2026 fino al 31 ottobre 2026**. Si riporta il link alla pagina dedicata:

https://www.bs.camcom.it/bandi-e-contributi/bandi-di-contributo-camerali/imprese-olivicole.