

BOLLETTINI FITOSANITARI DIFESA INTEGRATA**OLIVO*****Bollettino n. 35 del 15/10/2026*****FENOLOGIA E STATO PRODUTTIVO**

Prosegue regolarmente l'invaiaitura e le prime raccolte d'olive, con frantoi che, gradualmente, stanno aprendo in tutti i comprensori regionali. L'evoluzione della maturazione mostra un graduale e contenuto incremento della percentuale di sostanza grassa nelle drupe. I primi riscontri produttivi e analitici sugli oli sinora ottenuti evidenziano, nel complesso, un quadro merceologico di eccellente livello. Si registrano buoni tenori di biofenoli e tocoferoli, acidità libere particolarmente contenute e numeri di perossidi molto bassi, a conferma dell'ottimo stato sanitario della materia prima e del corretto svolgimento delle operazioni di raccolta e molitura. A pesare sull'annata sono tuttavia le avversità climatiche registrate nei mesi scorsi, con la combinazione delle prolungate ondate di calore estivo, la siccità e i fenomeni grandinigeni, che hanno inciso in modo rilevante sulla carica produttiva, determinando una contrazione stimata superiore al 35% del prodotto rispetto alle potenzialità regionali. Parallelamente, sotto il profilo della composizione acidica, si rileva un tenore percentuale di acido oleico inferiore rispetto ai valori storici delle precedenti annate, una variazione direttamente imputabile alle particolari anomalie termiche che hanno caratterizzato la stagione estiva e inizio autunno.

Dal punto di vista varietale si osserva una netta differenziazione:

Varietà precoci (es. Leccino): presentano uno stato di maturazione avanzato, con invaiaitura ben definita e progressivo ammorbidimento della polpa, risultando le candidate principali per i cantieri di raccolta attualmente attivi.

Varietà intermedie e tardive: stanno proseguendo regolarmente il processo di accumulo lipidico; la polpa si mantiene consistente e l'epicarpo presenta ancora colorazioni prevalentemente verdi o giallo-verdi.

La determinazione della data di stacco deve basarsi prioritariamente sui parametri analitici, sull'evoluzione dell'accumulo lipidico, sul contenuto idrico delle drupe e sugli obiettivi qualitativi aziendali, prescindendo da valutazioni esclusivamente cromatiche della buccia.

Analisi medie dei campioni pervenuti dagli areali veneti:

Areale	Grasso %	Umidità %
Areale Gardesano	14,60	57,00
Colline Veronesi Sud/Ovest	14,40	55,80
Colline Veronesi Nord/Est	14,30	56,30
Colli Euganei Nord/Est	14,70	55,60
Colli Euganei Zona Sud/Ovest	14,25	56,40
Colli Berici Zona	14,40	56,00
Pedemontana del Grappa	14,00	56,00
Litorale Veneziano	14,10	56,80
Media Regionale	14,34	56,24

BOLLETTINI FITOSANITARI DIFESA INTEGRATA

I dati settimanali confermano una biosintesi lipidica in progressivo completamento, con una media regionale che si attesta al 14,34% di sostanza grassa. Contestualmente si osserva una progressiva e fisiologica riduzione del contenuto idrico delle drupe (media regionale al 56,24%), condizione che favorisce l'efficienza dei processi estrattivi in frantoio.

SITUAZIONE FITOSANITARIA

Mosca dell'olivo (*Bactrocera oleae*): il monitoraggio evidenzia popolazioni adulte generalmente stabili, favorite dalle attuali condizioni climatiche miti. Le infestazioni attive si mantengono complessivamente basse e frequentemente inferiori alle soglie di intervento nei principali comprensori olivicoli. Con l'avvio generalizzato della molitura e l'imminenza della raccolta diventa fondamentale verificare con la massima attenzione i tempi di carenza (PHI) dei prodotti fitosanitari eventualmente impiegati. In questa fase è opportuno evitare trattamenti non strettamente necessari e privilegiare la chiusura anticipata della difesa in vista dello stacco.

Cimice asiatica (*Halyomorpha halys*): l'attività dell'insetto risulta in progressiva e marcata diminuzione. Gli adulti stanno gradualmente abbandonando le colture per dirigersi verso i siti di svernamento (edifici rurali, magazzini e abitazioni). Non si rendono necessari interventi specifici.

Patogeni Fungini e Gestione Post-Raccolta

Lebbra dell'olivo (*Colletotrichum spp.*), **Occhio di pavone** (*Spilocaea oleaginea*) e **Piombatura** (*Mycocentrospora cladosporioides*): le rugiade mattutine e l'elevata umidità relativa continuano a mantenere condizioni favorevoli allo sviluppo delle principali patologie fungine, soprattutto nei fondovalle e negli impianti con elevata densità vegetativa.

Considerata la concomitanza con la raccolta, non risultano opportuni interventi fungicidi in corso di stacco. Negli oliveti che evidenziano sintomi di Lebbra, l'anticipazione della raccolta rappresenta la misura più efficace per limitare il deterioramento qualitativo delle drupe e preservare le caratteristiche dell'olio.

Nota tecnica (Disinfezione post-raccolta): subito dopo il completamento delle operazioni di raccolta nei singoli appezzamenti, si raccomanda di pianificare un tempestivo intervento rameico preventivo. Questa applicazione svolge una fondamentale azione disinfettante e "cauterizzante" sulle micro-ferite provocate dai cantieri di raccolta (abbacchiatori e scuotitori) sui rametti, proteggendo la vegetazione dagli attacchi batterici della rogna (*Pseudomonas savastanoi*) e dai patogeni fungini in vista della stagione invernale.