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

FASE FENOLOGICA

MATURAZIONE

PAROLE CHIAVE:
MALATTIE FUNGINE, ROGNA, 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

13-11-2026

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

AREALE GARDA

Nelle settimane scorse **il tempo è stato prevalentemente autunnale**, con **temperature in calo e piogge diffuse**.

Dal punto di **vista fenologico**, tutte **le varietà sono ormai maturate**. Per quanto riguarda la **cimice asiatica** (*Halyomorpha halys*), **gli adulti** si sono **tutti spostati verso i ripari invernali**. Anche per **mosca dell'olivo** (*Bactrocera oleae*) **l'insetto non è più presente in campo**, poiché le temperature non sono più favorevoli al suo ciclo. Per **Euzophera spp.** la situazione risulta essere analoga a quella di mosca; attualmente **non si rileva la presenza dell'insetto in campo.**

Le olive presentano ancora un buon stato fitosanitario, anche se le condizioni odierne con **temperature miti**, **elevata umidità e numerose ore di bagnatura fogliare sono molto favorevoli alla diffusione delle malattie fungine**.

SITUAZIONE FITOSANITARIA

Avviarsi verso la conclusione delle operazioni di raccolta.

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

È inoltre **opportuno utilizzare contenitori forati** che favoriscano la circolazione dell'aria, **evitando l'impiego di sacchi che compatterebbero le olive**, **innescando processi di fermentazione responsabili di difetti chimici e sensoriali nell'olio**.

I dati relativi alle partite di olive molite **evidenziano rese tra l'11% e il 13% per l'Alto Garda**, mentre per **la Valtenesi** le **medie si attestano attorno all'11-12%**.

Tali **rese si mantengono molto variabili** e strettamente legate alle singole zone e agli specifici oliveti.



Fase fenologica var. Leccino-areale Garda

CONSIGLI AGRONOMICI

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

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

Si riportano alcuni consigli sulle corrette pratiche da seguire per conservare l'olio d'oliva in maniera ottimale**. La conservazione ottimale dell'olio extravergine d'oliva** richiede un **ambiente privo di ossigeno, odori e luce**. La **temperatura ideale oscilla tra i 12 e i 15°C.** È fondamentale **evitare temperature inferiori ai 10°C**, in quanto il congelamento dell'olio ne compromette irreversibilmente le proprietà organolettiche.

Contenitori ideali sono quelli **in acciaio, bag in box, bottiglie scure in vetro o alluminio, e lattine in alluminio, purché siano sempre ben riempiti (livello di riempimento ottimale), per limitare il contatto con l'ossigeno.**

La **pulizia dei recipienti oleari è essenziale** per preservare la qualità organolettica dell'olio extravergine d'oliva. I contenitori, una volta svuotati, devono **essere lavati accuratamente con acqua bollente e bicarbonato di sodio**. Si sconsiglia l'uso di detersivi e sostanze corrosive come la soda caustica. **Dopo il lavaggio, è fondamentale sciacquare abbondantemente e asciugare perfettamente.**

CONSIGLI AGRONOMICI



Fase fenologica var. Casaliva-areale Garda

Le **attuali condizioni climatiche favoriscono la proliferazione dei patogeni fungini** (occhio di pavone, cercosporiosi) mentre **i micro-danni causati dagli agevolatori di raccolta** (abbacchiatori) utilizzati unite all'alta umidità, **favoriscono la diffusione di rogna sulle varietà più sensibili (casaliva)**.

Per contrastare queste malattie è importante una volta completate le operazioni di raccolta **effettuare un intervento fitosanitario** distribuendo prodotti ad **azione fungicida e batteriostatica** a tutta chioma.

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

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 di **piena maturazione delle drupe**.

La campagna di raccolta è ormai in fase conclusiva e la maggior parte degli olivicoltori ha completato le operazioni. **Le produzioni risultano generalmente da medie ad abbondanti**, con differenze legate alla cultivar, all'andamento stagionale e alle caratteristiche dei singoli appezzamenti.

Lo stato fisiologico generale degli oliveti si mantiene complessivamente buono, con piante che stanno progressivamente entrando nella fase di rallentamento dell'attività vegetativa autunnale.

Dal punto di vista fitosanitario, si registra una **drastica riduzione delle catture di mosca dell'olivo** (*Bactrocera oleae*) rispetto alle settimane precedenti.

SITUAZIONE FITOSANITARIA

Avviarsi verso la conclusione delle operazioni di raccolta.

Vale ancora il consiglio 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.

Le pr**ime indicazioni relative alla molitura** evidenziano **rese medie in olio comprese tra il 12 e il 13%**, con una variabilità legata al grado di maturazione delle olive e alle condizioni di lavorazione.

CONSIGLI AGRONOMICI

Considerato che la raccolta è stata completata nella maggior parte degli oliveti, si consiglia di **effettuare un trattamento rameico al termine delle operazioni**, con **particolare attenzione agli appezzamenti nei quali sono stati utilizzati abbacchiatori o altri agevolatori meccanici.**

Le **operazioni di raccolta possono infatti provocare piccole lesioni sui rami e sulla vegetazione**, **favorendo** la penetrazione del batterio responsabile della **rogna dell'olivo** (Pseudomonas savastanoi pv. savastanoi). Il rame esercita un'azione batteriostatica e contribuisce a limitare il rischio di nuove infezioni attraverso le ferite.

È **opportuno intervenire tempestivamente dopo la raccolta, preferibilmente entro 24-36 ore**, quando le condizioni meteorologiche lo consentono, utilizzando **un formulato rameico autorizzato sull'olivo per l'avversità interessata e rispettando dosi, limitazioni e indicazioni di etichetta.**

Il trattamento contribuisce al contenimento di occhio di pavone (*Spilocacea oleaginea*), malattia fungina favorita dalle condizioni di umidità tipiche del periodo autunnale.

CONSIGLI D'INTERVENTO

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

AREALE LARIO

La **fase fenologica** attuale è **maturazione**.

Le temperature di questo autunno, per il momento, non sono molto rigide e **le piante** stanno **allungando i germogli apicali prima** di entrare in **stasi vegetativa per l'inverno**. **L'umidità** dell'ultimo periodo **favorisce lo sviluppo di funghi patogeni**, come ad esempio occhio di pavone e lebbra.

Le poche **olive** rimaste sono in una condizione **di maturazione avanzata**, **si consiglia** quindi **di terminare le operazioni di raccolta**.

SITUAZIONE FITOSANITARIA

L'annata olivicola che sta per volgere al termine è stata **caratterizzata da oli tendenzialmente profumati**, con delle **note di amaro e piccante un po' più intense rispetto alla media** degli scorsi anni. Dato confermato dalle analisi, per la **presenza più elevata di polifenoli**.

Da mettere in evidenza è sicuramente un netto abbassamento dell'acido oleico, dovuto alle alte temperature avute durante la stagione.

Nel complesso l'annata è stata molto buona e la scarsa, se non scarsissima presenza di mosca ha permesso alla maggior parte degli olivicoltori di arrivare in frantoio con olive sane.

CONSIGLI AGRONOMICI

Per chi non l'avesse ancora effettuato si raccomanda di eseguire **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

EVENTO

Il 20 e 21 novembre 2026 la Camera di Commercio di Brescia apre le sue porte con "Spazi d'Incontro - Camera Open Days". Due giornate dedicate al dialogo tra istituzioni, imprese e cittadini, con incontri su innovazione, sostenibilità e turismo. Ingresso libero. Programma completo su bs.camcom.it.



Venerdì 20 novembre 2026

Istituzioni e imprese in dialogo

14.00 Accoglienza, saluti istituzionali e apertura dell'Area espositiva
La Camera apre le porte a istituzioni, imprese e cittadini, con i saluti del Presidente Roberto Saccone e delle autorità.

14.30 Patrimonio e restauro green
Il percorso di consolidamento e riqualificazione della sede camerale, tra sicurezza, sostenibilità e valorizzazione del patrimonio, con la ricerca di Fondazione Symbola.

15.30 Industria e transizione Net-Zero
Le imprese bresciane verso le zero emissioni: a che punto siamo rispetto all'Europa? I risultati dell'indagine del Centro Studi Tagliacarne.

16.30 Innovazione e ricerca
Alla scoperta di BIND, il distretto dell'innovazione bresciana, e dei premi di laurea promossi dal Comitato Imprenditorialità Femminile.

17.30 Turismo
Nuove strategie per valorizzare e promuovere le destinazioni turistiche del territorio, con Adriana Miotto.

18.30 Galà della sostenibilità
Le imprese bresciane protagoniste della sostenibilità: riconoscimenti alle realtà che si distinguono per progetti e buone pratiche.

Dalle 19.30 Saluti istituzionali, apericena e musica
La giornata si conclude con un momento conviviale aperto ai partecipanti.

Sabato 21 novembre 2026

Spazi ed esperienze per imprese e cittadini

14.00 Apertura dell'Area espositiva
La Camera apre le porte a tutti: cinque aree da esplorare, con dimostrazioni ed esperienze interattive.

- Innovazione
- Sostenibilità
- Giovani e imprese
- Territorio
- Camera di Commercio

Ingresso libero e senza iscrizione.

16.00 Premiazione al merito scolastico
Sala Consiliare. La Camera premia il talento dei figli dei dipendenti e dei dirigenti: 26 riconoscimenti al merito scolastico.

16.00 – 19.00 Splendido splendente
Ingresso gratuito e drink di benvenuto. Partecipa alle attività e sblocca food & drink extra.

INGRESSO LIBERO

Scopri il programma completo
bs.camcom.it

SEGUICI