Consorzio Comuni B.I.M. di Valle Camonica

COMUNITA' MONTANA DI VALLE CAMONICA

SAPORI valle camonica

BOLLETTINO AGROMETEOROLOGICO N° 33 del 22/10/2021

PER RIMANERE AGGIORNATI SULLE OPERAZIONI DA ESEGUIRE IN CAMPO E' POSSIBILE ASCOLTARE LA SEGRETERIA TELEFONICA AL NUMERO 0364/324077: OPZIONE 1 MELO – OPZIONE 2 VITE – OPZIONE 4 PICCOLI FRUTTI/ULIVO

Per informazioni:

www.saporidivallecamonica.it

uff.agricoltura@cmvallecamonica.bs.it

Comunità Montana di Vallecamonica – Servizio Agricoltura: 0364 324019

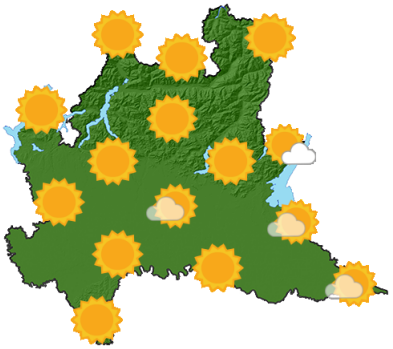
CON LA COLLABORAZIONE DI:

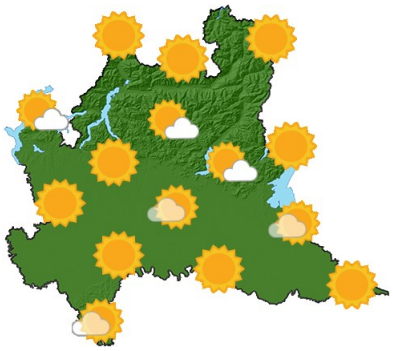
A. P. A. V.
Associazione per i Produttori Agricoli di Vallecamonica

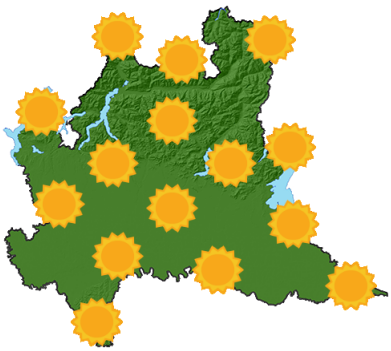
BOLLETTINO METEOROLOGICO

➔ PREVISIONI METEOROLOGICHE

(previsioni della rete meteorologica regionale: https://www.arpalombardia.it/Pages/Meteorologia/Previsioni-e-Bollettini.aspx#/topPagina)







VENERDI' 22 OTTOBRE **SABATO 23 OTTOBRE** **DOMENICA 24 OTTOBRE**

Le condizioni meteo appaiono caratterizzate da cielo sereno o poco nuvoloso.

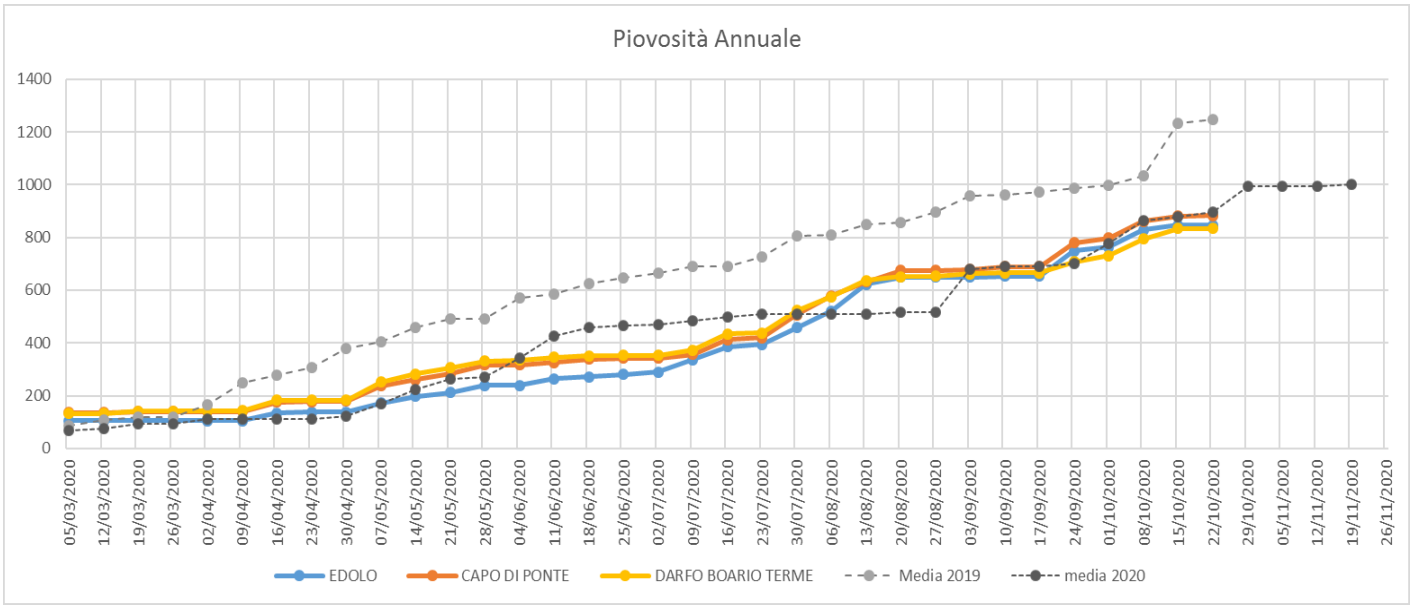
➔ PRECIPITAZIONI IN VALLE CAMONICA

PRECIPITAZIONI TOTALI –PERIODO 2017-2020:

COMUNE	2017	2018	2019	2020
EDOLO	1410,4 mm	1123,9 mm	1274,2 mm	1095,8 mm
CAPO DI PONTE	1330,5 mm	1223,6 mm	1217,4 mm	1203,0 mm
DARFO BOARIO TERME	1127,1 mm	1398,2 mm	1440,2 mm	1183,2 mm

PRECIPITAZIONI 2021

COMUNE	MM/SETTIMANA	MM/MESE	MM/ANNO	MM/MESE OTTOBRE 2020
EDOLO	0,0	75,0	846,2	228,4
CAPO DI PONTE	0,8	80,0	881,8	200,4
DARFO BOARIO TERME	0,0	101,2	833,2	217,4



BOLLETTINO AGROMETEOROLOGICO

VITE

DIVISIONE DELLE MACROZONE:

ZONA 1: PIANCAMUNO - ARTOGNE – GIANICO – DARFO B.T. – ANGOLO TERME - PIANCOGNO – OSSIMO;
ZONA 2: ESINE – BERZO INFERIORE – BIENNO – CIVIDATE CAMUNO –BRENO (SINISTRA OROGRAFICA FIUME OGLIO) - NIARDO;
ZONA 3: MALEGNO – BRENO (DESTRA OROGRAFICA FIUME OGLIO) – LOSINE;
ZONA 4: CERVENO – BRAONE - CETO – ONO SAN PIETRO – CAPO DI PONTE – SELLERO – BERZO DEMO;

➔ PRATICHE COLTURALI

POTATURE: Prima di iniziare le potature attendere che siano cadute tutte le foglie. Un taglio precoce interrompe la traslocazione autunnale di sostanza di riserva nel tronco e nelle radici. Inoltre è buona norma attendere almeno le prime gelate. Vigneti giovani o stressati si avvantaggiano di una potatura tardiva (potare dopo la fine di gennaio).

NUOVI IMPIANTI: Si ricorda che per la realizzazione di impianti con materiali su richiesta è indispensabile prenotare le combinazioni clone/portinnesto prima possibile, per gli impianti 2022, per non trovarsi a gestire materiale scadente poi in primavera. Su terreni non troppo compatti, si può preparare il terreno in vista di impianti primaverili: l'azione combinata del gelo/disgelo agevola la disgregazione delle zolle e la creazione di uno strato ben aerato ed esplorabile dalle radici.

PIANTE SINTOMATICHE FLAVESCENZA DORATA E LEGNO NERO: In questo periodo è necessario estirpare le piante sintomatiche di Flavescenza dorata e Legno nero, se si vuole arrestare la diffusione di questi pericolosi fitoplasmi.

LEGNO NERO: Lo Hyalesthes obsoletus (cicalina vettore del legno nero) sverna sulle radici di ortica, convolvolo e artemisia. Il controllo è molto difficile poiché le popolazioni dell'insetto non sono influenzate da trattamenti insetticidi diretti contro altri fitofagi della vite e, pertanto, l'unica forma efficace risulta essere l'approccio agronomico. Si riportando di seguito alcune indicazioni pratiche a cui attenersi in caso di presenza di piante sintomatiche nel vigneto:

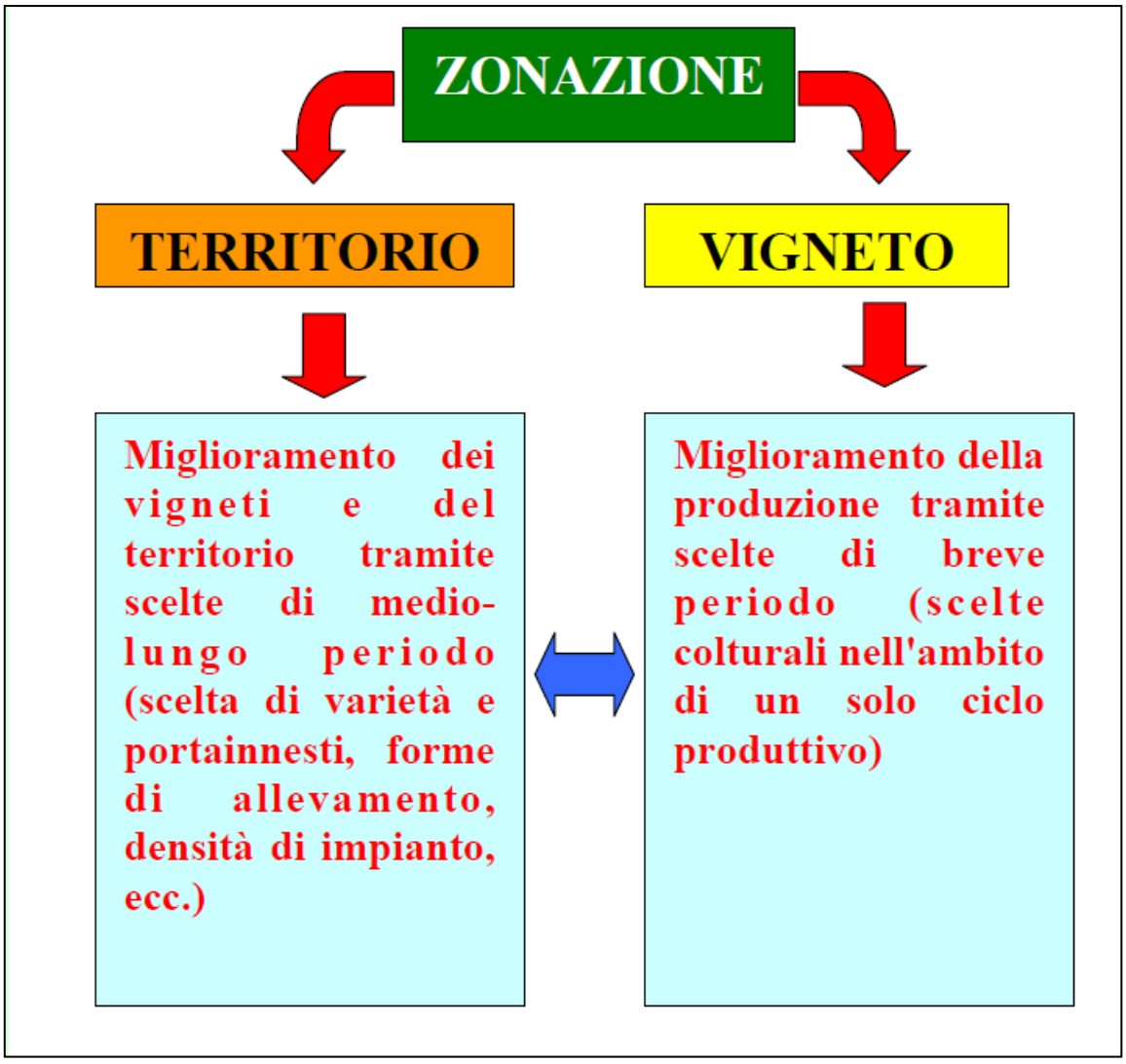
- In questo periodo rimuovere manualmente o meccanicamente otica, convolvolo, artemisia, se presenti in vigneto;
- Falciare frequentemente le capezzagne e i fossi intorno al vigneto al fine di eliminare le piante ospiti;
- In caso di trasemine (semina su terreno già inerbito) dove si vogliano infittire inerbimenti stentati, utilizzare miscugli di essenze monocotiledoni, quali Lolium perenne, Festuca spp., Dactylis glomerata Poa pratensis, Agrostis stolonifera, etcc
- Spollonare ed eliminare le infestanti nel sottofila;
- Fresare il sottofila nei mesi più freddi al fine di danneggiare le forme giovanili svernanti della cicalina;

CONCIMAZIONI: Vigneti giovani o stentati, possono avvantaggiarsi di una concimazione autunnale leggera che, aumentando le riserve invernali, favorisce un buon germogliamento e migliora in generale lo stato della pianta. La concimazione autunnale può essere eseguita con Urea (1 ql/Ha), concime adatto a tutti i tipi di terreno, o Nitrato ammonico (2 ql/Ha), concime neutro adatto nei vari tipi di terreno, contiene azoto a pronta e lenta cessione, o organici (letame o compost maturi). Queste ultime due tipologie, tuttavia, necessitano di tempi più lunghi per la liberazione o degradazione dell'Azoto a basse temperature, quindi devono essere distribuiti entro la fine di ottobre, altrimenti divengono quasi inutilizzabili fino a primavera. Si suggerisce l'utilizzo di concimi organici naturali (letame e compost) per i loro innumerevoli vantaggi agronomici e ambientali, anche se sono più impegnativi da distribuire. Le concimazioni devono rispettare la Direttiva Nitrati. Le letamazioni possono essere molto utili anche in fase di preparazione del terreno per nuovi impianti, su vigneti già piantati in caso di terreni particolarmente poco fertili o con ridotta dotazione di sostanza organica (caratteristica assai frequente nei vigneti). Sono da effettuarsi in autunno-inverno con letame ben maturo (6 mesi), previo analisi del terreno per determinare la quantità necessaria.

Si ricorda che la Sostanza Organica è la base della vita del suolo e solo terreni con una buona dotazione di S.O. sono accoglienti per le radici e permettono uno sviluppo equilibrato della pianta. La parte più importante della pianta, ossia quella che ne determina la forza vitale, è la radice. Tutte le operazioni che ogni anno si effettuano sistematicamente sulla parte aerea (per modellarne la forma e la dimensione) sono fini a se stesse, se non si tiene conto che sono subordinate al differente impulso energetico che arriva dal terreno.

➔ L'IMPORTANZA DELLA ZONAZIONE NEL COMPRENSORIO VITICOLO CAMUNO

Per gli operatori del settore vitivinicolo la zonazione rappresenta una presa di coscienza sull'importanza della risorsa "territorio" e, al suo interno, dei "terroir", soprattutto in una zona quale la Valcamonica che esprime diversi fattori di produzione.
Grazie alla zonazione sarà dato un quadro completo sulle caratteristiche strutturali e funzionali dei suoli, sui fattori vincolanti come la disponibilità idrica, le carenze o gli eccessi nutrizionali, il regime idrico, ecc., oltre ad elementi determinanti per la scelta del materiale biologico (marza-clone-portinnesto), e informazioni importantissime per la gestione del suolo e della parete vegetativa e per la formulazione dei piani gestionali del sistema vite.
La zonazione viticola è, inoltre, finalizzata all'ottimizzazione dei rapporti tra un determinato ambiente ed il vitigno al fine di consentire la manifestazione di tutte le sue potenzialità produttive, intese soprattutto sotto l'aspetto qualitativo.
Lo scopo della zonazione è quindi quello di produrre e organizzare informazioni utili per la gestione agronomica ed in grado di orientare le scelte colturali di breve e di medio-lungo periodo nell'ambito di un determinato territorio, contribuendo con ciò a valorizzarlo anche sotto il profilo economico.



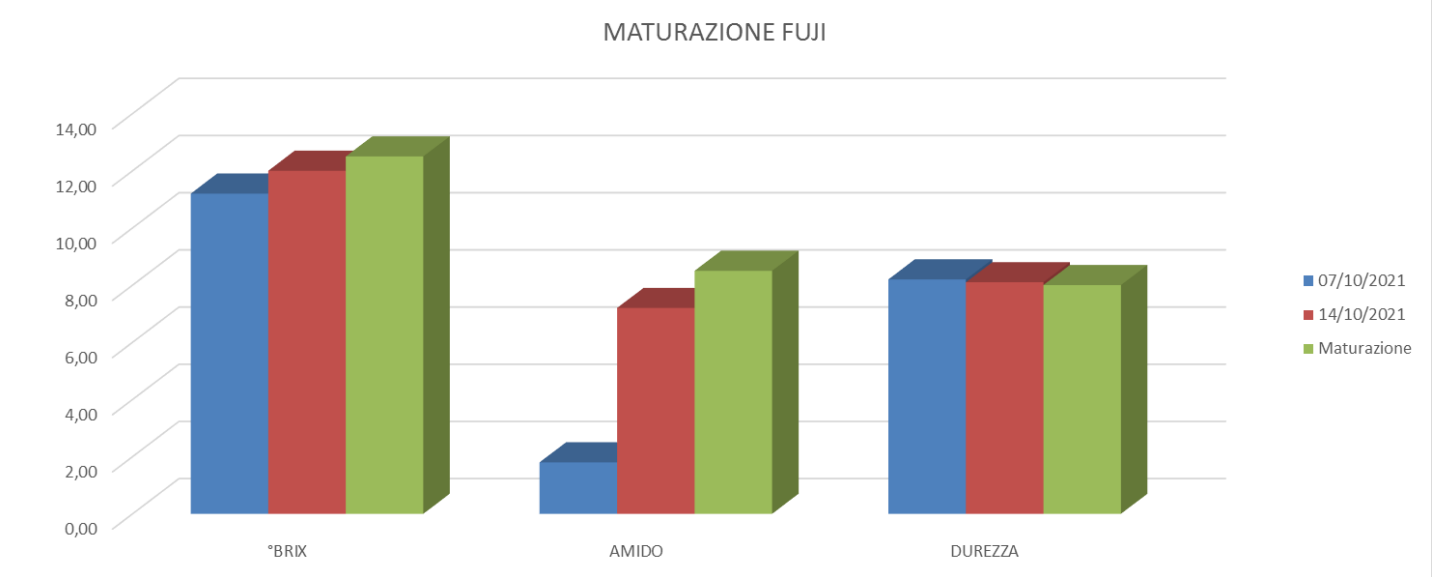
MELO

DIVISIONE DELLE MACROZONE:

ZONA 1: Piancamuno –Artogne – Gianico – Darfo B.T. Angolo Terme – Piancogno;
ZONA 2: Esine –Berzo Inferiore – Bienno – Breno –Cividate Camuno – Malegno – Ossimo – Lozio –Losine – Niardo – Braone – Cerveno – Ono San Pietro - Ceto- Borno;
ZONA 3: Cimbergo – Paspardo – Cevo – Capo di Ponte – Sellero – Cedegolo- Paisco Loveno – Saviore dell'Adamello – Berzo Demo - Malonno – Corteno Golgi – Sonico – Edolo.

➔ FASE FENOLOGICA

FUJI: PARAMETRI DI RACCOLTA 12-13,5° Brix / 8-9 Amido / 7,5-8,5 Durezza



La varietà è giunta a maturazione. Si consigli pertanto di iniziare le raccolte in tutte le zone.

GOLD RUSH: La varietà presenta un buon sviluppo di zuccheri (13,6° Brix) e una durezza in flessione (9,2 kg/cm^2). Nelle zone 1 e 2 è possibile iniziare la raccolta.

➔ PRATICHE COLTURALI

Alla fine della raccolta ritirare le reti antigrandine e antinsetto.

➔ SITUAZIONE FITOSANITARIA E DIFESA (IN VERDE PRINCIPI ATTIVI BIOLOGICI)

SCOPAZZI DEL MELO

Durante la raccolta è facile individuare le piante che presentano i sintomi di questa malattia. Si consiglia pertanto di segnare tutte le piante sintomatiche e di procedere in post raccolta all'estirpo con rimozione completa dell'apparato radicale.

I sintomi più evidenti sono:

1. Mele con picciolo allungato, piccole e verdi
2. Classici rami a forma di scopa
3. Stipole ingrossate e decolorazione della vegetazione

TICCHIOLATURA

A fine raccolta si consiglia di effettuare un trattamento con urea (5 kg/hl) miscelata a un prodotto contenente boro. Nel biologico utilizzare un concime fogliare a base di azoto miscelato al boro (entrambi i prodotti devono riportare l'autorizzazione in agricoltura biologica).

PICCOLI FRUTTI

DIVISIONE DELLE MACROZONE:

ZONA 1: PIANCAMUNO –ARTOGNE – GIANICO – DARFO B.T. ANGOLO TERME – PIANCOGNO;
ZONA 2: BORNO - ESINE –BERZO INFERIORE – BIENNO – BRENO –CIVIDATE CAMUNO – MALEGNO – OSSIMO – LOZIO – LOSINE –NIARDO – BRAONE – CERVENO – ONO SAN PIETRO - CETO;
ZONA 3: CIMBERGO – PASPARDO – CEVO – CAPO DI PONTE – SELLERO – CEDEGOLO - PAISCO LOVENO – SAVIORE DELL'ADAMELLO – BERZO DEMO - MALONNO – CORTENO GOLGI – SONICO – EDOLO.
ZONA 4: MONNO – INCUDINE – VEZZA D'OGLIO – VIONE – TEMÙ –PONTE DI LEGNO.

➔ FASE FENOLOGICA

Fragola rifiorente e lampone rifiorente stanno terminando la produzione.

➔ PRATICHE COLTURALI

MORA: Con la potatura invernale si procederà ad eliminare i tralci che hanno prodotto e a diradare i nuovi polloni, in modo da lasciarne 4-5 per pianta, scelti tra i mediamente vigorosi. Si cimeranno a 1,6-1,8 m di altezza ribattendo gli anticipati a 2-3 gemme.

LAMPONE UNIFERO: si consiglia di distendere vicino al terreno i tralci svernanti in modo da favorire il mantenimento dell'umidità ed evitare problemi di disseccamento invernale. I tralci è preferibile distenderli tra le file e non lungo la fila. Eliminare i tralci che hanno prodotto tagliando al limite del terreno. Lasciare circa 12-15 polloni al metro lineare.

MIRTILLO: non effettuare operazioni di potatura in questo periodo.

FRAGOLA UNIFERA FUORI SUOLO: Completare la pulizia delle piante e prepararsi per lo svernamento:

- Idratare bene il substrato
- Posizionare le piante pulite al suolo radunando vaschette o sacchetti in aiuole per limitare i danni da freddo
- Preparare tessuto non tessuto vicino alle aiuole per poterlo distendere sopra per proteggere le piante in caso di gelate e/o temperature sotto gli 0°C soprattutto la notte.

➔ SITUAZIONE FITOSANITARIA E DIFESA (IN VERDE PRINCIPI ATTIVI BIOLOGICI)

CILIEGIO: si consiglia di effettuare 2 trattamenti con **rame** tra inizio caduta foglie e fine caduta foglie.

CECIDOMIA DEL POLLONE: Durante le operazioni di potatura del lampone prestare attenzione ai tralci che presentano rigonfiamenti simili a quello della foto a lato. In caso di ritrovamento, asportare il tralcio e allontanarlo dall'impianto per limitare possibili fonti di inoculo.

Fig. 1: Evidenti sintomi di Cecidomia del pollone

OLIVO

DIVISIONE DELLE MACROZONE:

ZONA 1: PIANCAMUNO – GIANICO – ARTOGNE – DARFO B.T.(DESTRA OROGRAFICA DEL FIUME OGLIO);
ZONA 2: DARFO B.T. (SINISTRA OROGRAFICA DEL FIUME OGLIO) – ANGOLO TERME – PIANCOGNO - BORNO;
ZONA 3: OSSIMO – MALEGNO – CIVIDATE CAMUNO – ESINE – BERZO INFERIORE - BIENNO;
ZONA 4: BRENO – NIARDO – BRAONE – LOSINE – LOZIO – BRAONE – CERVENO – ONO SAN PIETRO – CETO;
ZONA 5: CAPO DI PONTE – CIMBERGO – PASPARDO – SELLERO – CEVO – CEDEGOLO – BERZO DEMO

➔ FASE FENOLOGICA

In tutte le zone l'ulivo è nella fase di maturazione.
Si stima un inizio delle raccolte a partire dalla settima del 25 ottobre nelle zone della media e bassa Valle Camonica. Il freddo degli ultimi giorni ha sicuramente rallentato la maturazione.

Fig. 2: Olive prossime alla maturazione

➔ PRATICHE COLTURALI

RACCOLTA E CONSERVAZIONE

La raccolta rappresentano un momento fondamentale per la qualità dell'olio e per evitare possibili danni si consiglia di seguire le seguenti indicazioni base:

- Disporre di contenitori/cassette idonei (aperti, rigidi, che prevedano un'altezza dello strato di olive non superiore a 30 cm). **Non utilizzare i sacchi**.
- Stoccare in ambienti idonei (coperti, arieggiati, puliti, inodori e con temperatura possibilmente inferiore a 15 °C)
- Limitare il tempo fra la raccolta e la frangitura (da poche ore fino ad un massimo di 48 ore in funzione dell'integrità delle olive e della temperatura).

Fig. 3: Esempio di Cassette idonee alla raccolta delle olive.

Una volta ottenuto l'olio si consiglia di conservarlo a una temperatura di circa 20°C, in assenza di luce e in stanze prive di odori.
Si consiglia di filtrare l'olio se possibile, in modo da mantenere per maggior tempo le caratteristiche qualitative. In alternativa è possibile effettuare dei travasi (almeno 2/3) scartando la parte torbida presente nel fondo del bidone.

➔ SITUAZIONE FITOSANITARIA E DIFESA (IN VERDE PRINCIPI ATTIVI BIOLOGICI)

MOSCA DELL'ULIVO

Interrompere i trattamenti insetticidi.
MANTENERE ALTA L'ATTENZIONE, IN CASO SI RISCONTINO ATTACCHI PROSSIMI ALLLA SOGLIA DI DANNO ANTICIPARE LA RACCOLTA.

MALATTIE FUNGINE

Alla fine della raccolta effettuare un trattamento con un prodotto **Rameico.** Si consiglia di effettuare tale intervento anche negli impianti dove non si è effettuata la raccolta.

LE INDICAZIONI NEL BOLLETTINO NON SONO VINCOLANTI. CIASCUNA AZIENDA È COMUNQUE LIBERA DI SEGUIRE PROPRIE STRATEGIE