CENTRO SERVIZI GAL

BOLLETTINO AGROMETEOROLOGICO N° 29 del 18/09/2020

Consorzio Comuni B.I.M. di Valle Camonica

COMUNITA' MONTANA DI VALLE CAMONICA

SAPORI valle camonica

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

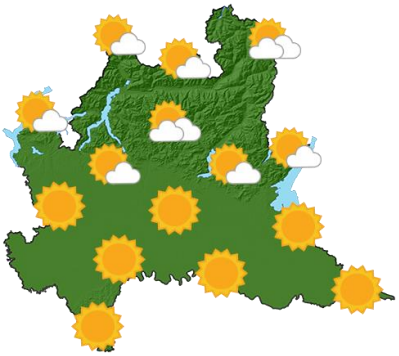
Per informazioni:
www.saporidivallecamonica.it
uff.agricoltura@cmvallecamonica.bs.it
info@galvallecamonicavaldiscalve.it
Comunità Montana di Vallecamonica – Servizio Agricoltura 0364 324019

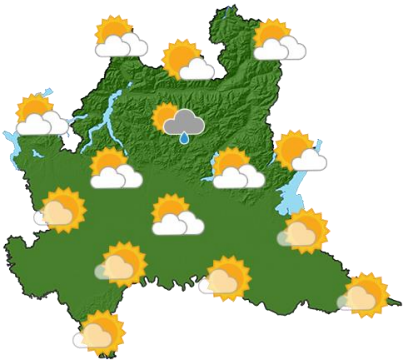
CON LA COLLABORAZIONE DI:

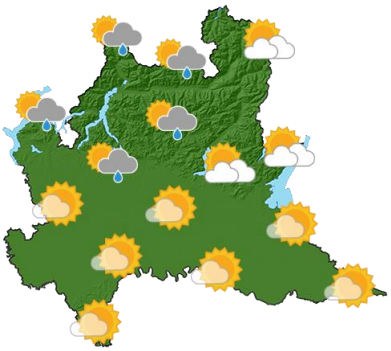
A. P. A. V.
Associazione per i Produttori Agricoli di Vallecamonica

➔ PREVISIONI METEOROLOGICHE

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







VENERDI' 18 SETTEMBRE **SABATO 19 SETTEMBRE** **DOMENICA 20 SETTEMBRE**

Le condizioni meteo appaiono caratterizzate da tempo instabile con possibili precipitazioni a carattere di rovescio.

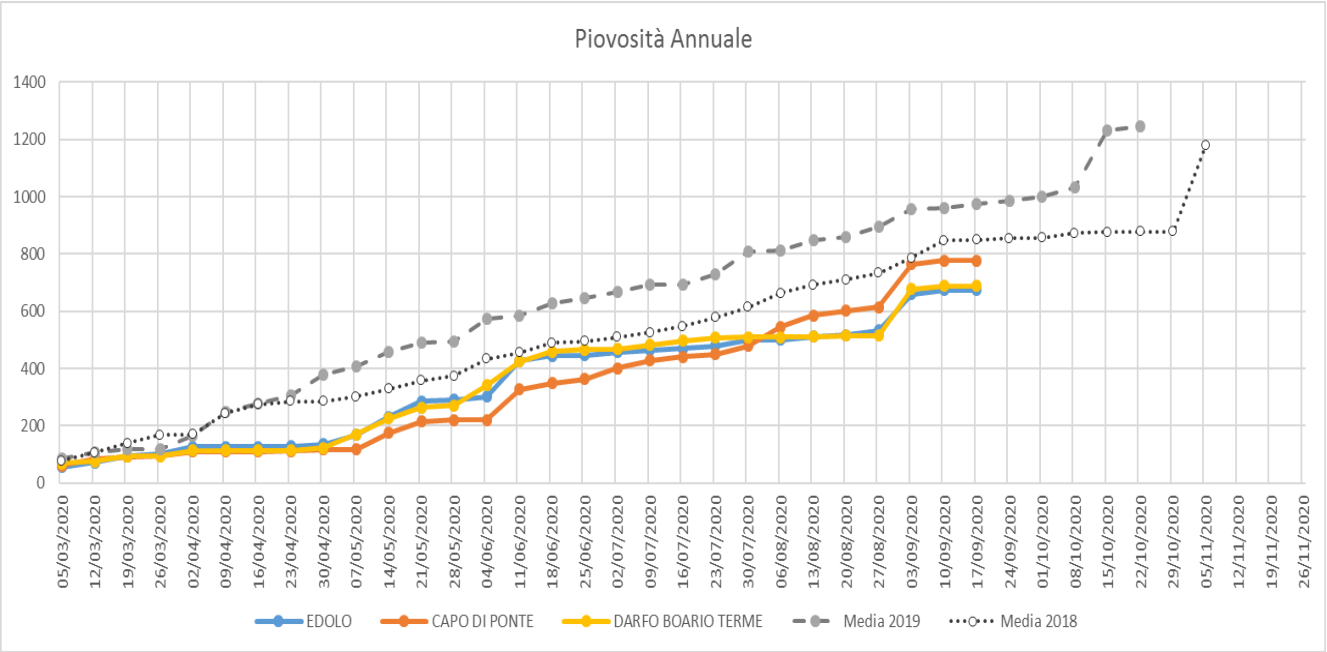
➔ PRECIPITAZIONI IN VALLE CAMONICA

PRECIPITAZIONI TOTALI – ANNO 2017-2019:

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

PRECIPITAZIONI 2020

COMUNE	MM/SETTIMANA	MM/MESE	MM/ANNO	MM/MESE SETTEMBRE 2019
EDOLO	0,0	14,6	673,8	70,0
CAPO DI PONTE	0,0	14,2	776,6	73,0
DARFO BOARIO TERME	0,0	15,4	689,0	89,4



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;

➔ FASE FENOLOGICA

Maturazioni in corso in tutte le zone (BBCH 85-87). Sono in corso le vendemmie delle uve a bacca bianca.

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

In generale le uve si presentano con bucce sottili e fragili. Il caldo e la mancanza di precipitazioni degli ultimi giorni ha fortemente diminuito la presenza di moscerini dell'aceto e Drosophila suzukii. Per settimana prossima sono attese delle precipitazioni che potrebbero far ritornare il problema.
Si consiglia di pulire la fascia dei grappoli, sfogliare ed eliminare i grappoli completamente compromessi

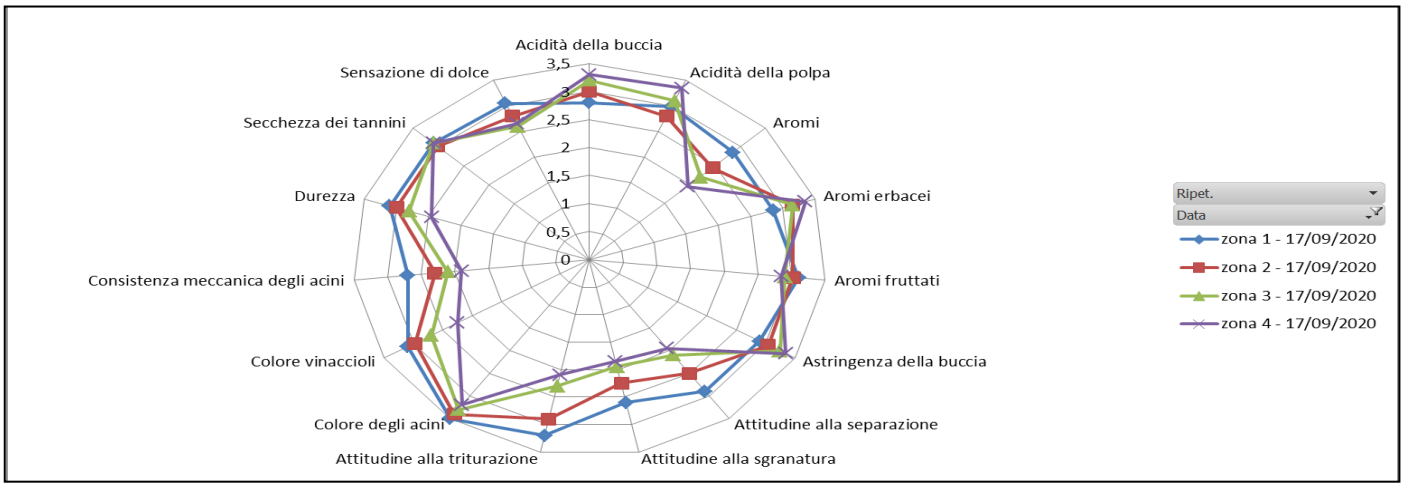
➔ MATURAZIONE

I campionamenti di questa settimana mostrano una media di aumento dell'accumulo di zuccheri nei grappoli di 1,11°babo, a fronte di un calo delle acidità totali contenuto in 1,07 g/l. La limitazione dell'escursione termica registrata negli ultimi giorni sta rallentando le maturazioni.

Data	Sottozona	Varietà	Babo	Brix	Ac. Totale	pH
16/09/2020	1	Merlot	18,48	21,5	7,01	3,23
16/09/2020	1	Marzemino	15,39	17,9	6,65	3,21
16/09/2020	2	Merlot	17,92	20,85	5,47	3,38
16/09/2020	2	Marzemino	15,13	17,6	9,38	3,26
16/09/2020	3	Merlot	17,28	20,1	7,51	3,23
16/09/2020	3	Marzemino	13,76	16	10,36	3,13
16/09/2020	3	Incrocio Manzoni	17,80	20,7	7,09	3,18
16/09/2020	4	Merlot	16,51	19,2	7,58	3,10
16/09/2020	4	Marzemino	15,90	18,5	8,21	3,27
16/09/2020	4	Incrocio Manzoni	17,65	20,53	9,04	3,18

➔ ANALISI SENSORIALE DELLE UVE

Di seguito si propone il grafico ottenuto dall'analisi sensoriale delle uve di Merlot, confrontando le zone 1, 2,3 e 4. L'astringenza della buccia risulta, in generale, ancora marcata, mentre gli aromi e la sensazione di dolce sono in aumento dalla zona 4 alla zona 1. I vinaccioli iniziano a colorarsi anche se ancora poco duri. Si conferma quanto emerge dai dati della maturazione tecnologica, con sensazione di piante "ferme".

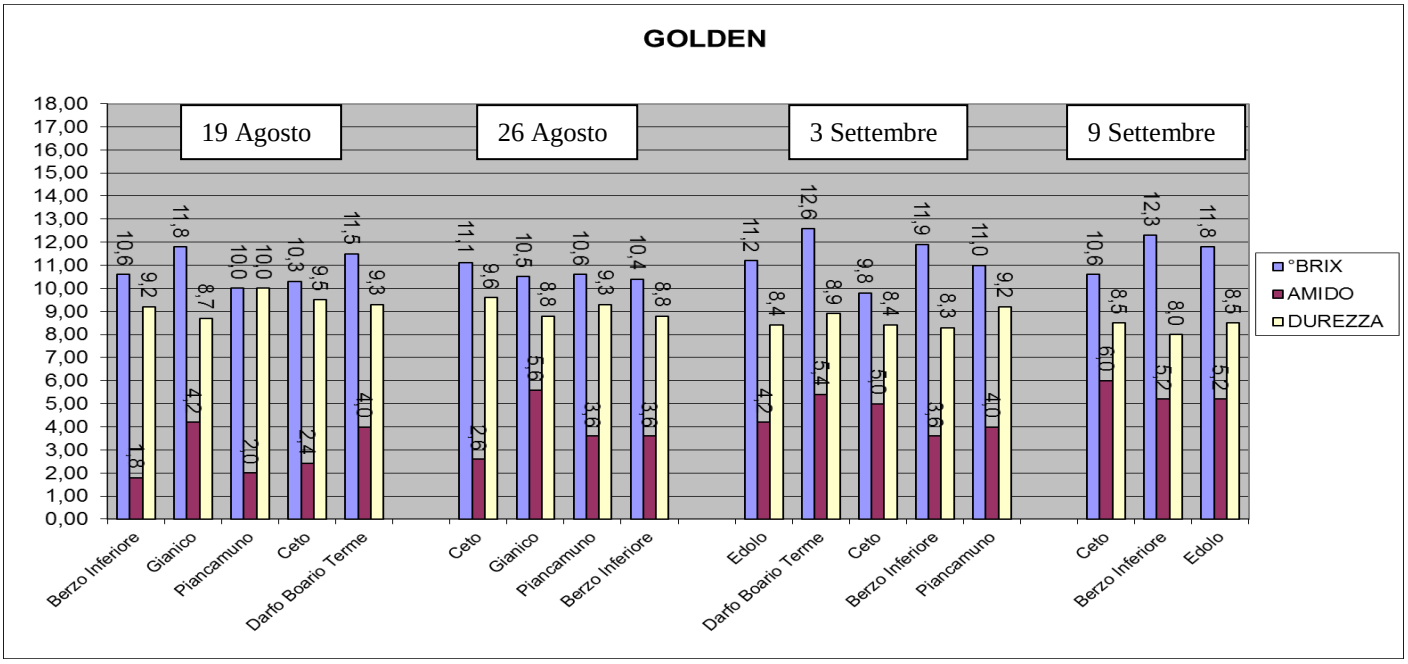


MELO

DIVISIONE DELLE MACROZONE:

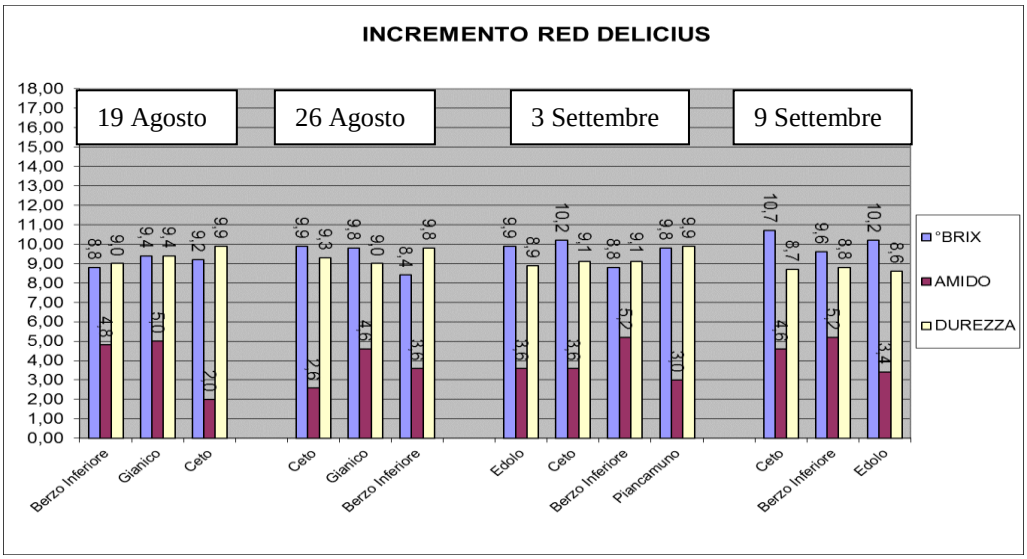
ZONA 1: Piancamuno –Artogne – Gianico – Darfo B.T. Angolo Terme – Piancogno;
ZONA 2: Esine –Berzo Inferiore – Bienno – Breno –Cividate Camuno – Malegno – Ossimo – Lozio –Losine – Niardo – Braone – Cerveno – Ono San Pietro - Ceto- Borno;
ZONA 3: Cimbergo – Paspardo – Cevo – Capo di Ponte – Sellero – Cedegolo-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

➔ FASE FENOLOGICA - MATURAZIONE



PARAMETRI DI RACCOLTA VARIETA' GOLDEN: °BRIX = 11,5-13 / AMIDO = 5-7 / DUREZZA = 6,5 – 7

GOLDEN: la cultivar risulta giunta alla maturazione. Nella **zona 2** è prevedibile un inizio raccolta a partire da venerdì 11 settembre oppure da lunedì 14 settembre. Nella **zona 3** è prevedibile un inizio di raccolta a partire da mercoledì 16 settembre. Anticipare leggermente la raccolta in caso si desideri effettuare una conservazione prolungata. In qualunque caso prima della raccolta è importante assaggiare le mele visto che la maturazione differisce molto a seconda della varietà e della zona in modo da stabilire il momento più idoneo allo stacco.



PARAMETRI DI RACCOLTA VARIETA' RED DELICIOUS: °BRIX = 10-12 / AMIDO = 5-6 / DUREZZA = 6,8 – 7,5.

La raccolta può essere prevista a partire dalla settimana del 14 settembre in tutte le zone precoci e fino al Comune di Ceto e Cerveno. Nelle zone tardive è possibile iniziare la raccolta a partire da lunedì 21 settembre. In qualunque caso prima della raccolta è importante assaggiare le mele visto che la maturazione differisce molto a seconda della varietà e della zona in modo da stabilire il momento più idoneo alla raccolta.

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

Fig. 1. Da sinistra: Fragola rifiorente secondo ciclo produttivo e lampone a maturazione

Fragola rifiorente e lampone rifiorente continuano l'emissione di fiori e frutti.
La mora ha completato la produzione ad eccezione della varietà Chester che attualmente presenta gli ultimi frutti.

➔ PRATICHE COLTURALI

LAMPONE E FRAGOLA RIFIORENTE: continuare a concimare le piante o a fertirrigare se possibile.

MORA: In post-raccolta tagliare i tralci che hanno dato produzione.

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.

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

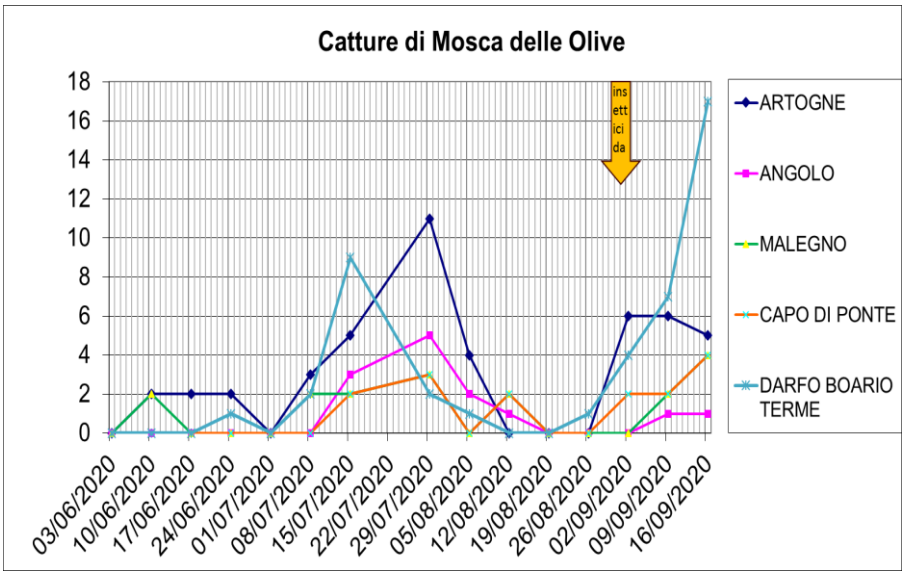
In tutte le zone l'ulivo è nella fase di ingrossamento frutti / inizio invaiatura. Si riscontra disomogeneità di produzione tra le varie zone della Valle Camonica e una carica produttiva inferiore al 2018.

Fig. 2: Ingrossamento frutti

➔ PRATICHE COLTURALI

GESTIONE DELL'ERBA: Effettuare con regolarità lo sfalcio dell'erba nell'uliveto in modo che non si crei umidità eccessiva nella parte bassa della chioma.

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



MOSCA DELL'ULIVO

In Valle Camonica la presenza di mosca delle olive è in aumento, con le principali catture effettuate nelle zone precoci (zona 1 e 2). Sono state rinvenute punture sulle olive da olio. Si consiglia, **per chi conduce la lotta alla mosca con metodi preventivi** (Spintor fly, Eco-Trap o interventi con strategia attract and kill**) e per i produttori in regime di Agricoltura Biologica**, di iniziare ad effettuare i trattamenti al fine di abbattere il più possibile la nuova generazione.

Per chi desidera intervenire con prodotti insetticidi è possibile scegliere tra i seguenti principi attivi:

- Deltamentrina
- **Piretro**
- Acetamiprid

È consigliabile distribuire, in miscela con gli insetticidi, polveri di rocce (Zeoliti, Caolino) oppure **rame** che possono aiutare nella difesa degli insetti.

➔ ANALISI GENETICA PIANTE STORICHE

A seguito delle analisi di corrispondenza varietale effettuate su piante storiche di ulivo presenti in Valle Camonica ed eseguite dai laboratori della fondazione Mach, si evidenzia che 4 dei 5 campioni analizzati sono identicamente riconducibili alla varietà Frantoio e uno alla varietà Leccino. Le differenze qualitative dell'olio osservate, anche da alcuni panel, indicano che la qualità organolettica sia principalmente dovuta al territorio in cui queste piante sono coltivate, alle operazioni agronomiche eseguite e non necessariamente legate alla varietà che si coltiva.

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