

## BOLLETTINO AGROMETEOROLOGICO N° 34 del 23/10/2020



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](http://www.saporidivallecamonica.it)

[uff.agricoltura@cmvallecamonica.bs.it](mailto:uff.agricoltura@cmvallecamonica.bs.it)

[info@galvallecamonicavaldiscalve.it](mailto:info@galvallecamonicavaldiscalve.it)

Comunità Montana di vallecamonica - Servizio Agricoltura 0364 324019

CON LA COLLABORAZIONE DI:

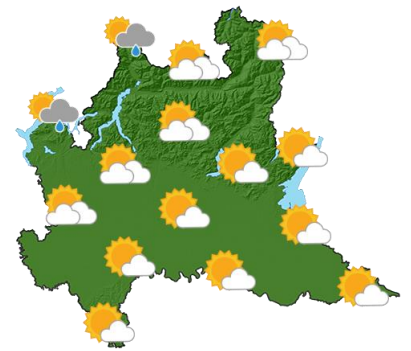
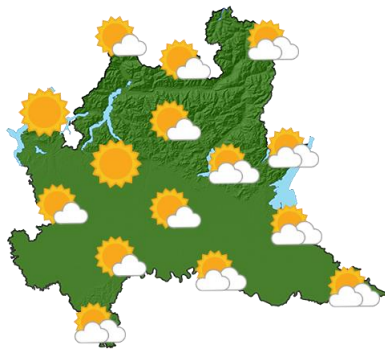


A. P. A. V.  
Associazione per i Produttori Agricoli di Vallecamonica

## BOLLETTINO METEOROLOGICO

### → PREVISIONI METEOROLOGICHE

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



#### VENERDI' 23 OTTOBRE

#### SABATO 24 OTTOBRE

#### DOMENICA 25 OTTOBRE

Le condizioni meteo appaiono caratterizzate da tempo variabile con nuvolosità alternata a schiarite e precipitazioni diffuse nella giornata di venerdì.

### → PRECIPITAZIONI IN VALLE CAMONICA

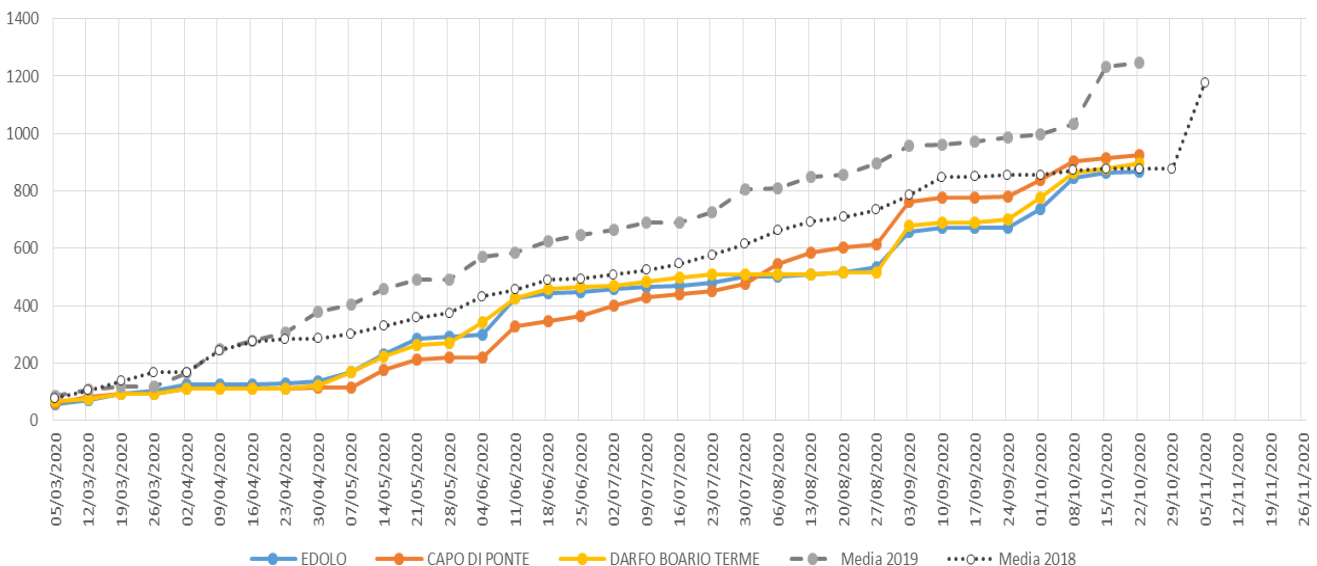
#### PRECIPITAZIONI TOTALI - ANNO 2017-2019:

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 OTTOBRE 2019
EDOLO	3,4	132,4	868,6	143,6
CAPO DI PONTE	10,6	86,4	924,4	129,4
DARFO BOARIO TERME	16,2	117,8	896,0	138,2

Piovosità Annuale



# 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**

Maturazione del legno BBCH 91.

### **→ PRATICHE COLTURALI**

#### **LEGNO NERO**

Lo *Hyalesthes obsoletus* (vettore del legno nero) sverna sulle radici di ortica, convolvolo e artemisia. Rimuovendo tali essenze si **riduce notevolmente** la presenza dell'insetto. **In questo periodo rimuovere manualmente o meccanicamente le essenze citate.**

#### **PIANTE SINTOMATICHE FLAVESCENZA DORATA E LEGNO NERO.**

**In questo periodo è obbligatorio estirpare le piante sintomatiche di Flavescenza dorata e Legno nero, se si vuole arrestare la diffusione di questi pericolosi fitoplasmi.**

### **→ BREVE COMMENTO SULL'ANDAMENTO DELL'ANNATA VITICOLA**

L'annata viticola è stata caratterizzata da un andamento meteorologico decisamente anomalo e, all'iniziale anticipo delle fasi fenologiche di inizio stagione, ha fatto seguito un rallentamento delle stesse dovuto alle condizioni meteo che si sono venute in seguito a creare, caratterizzate tendenzialmente da tempo caldo umido.

Ad una primavera con poche precipitazioni è seguito un mese di giugno piovoso (167,4 mm), con piogge ben distribuite ed un mese di luglio con precipitazioni sotto alla media degli ultimi anni (73 mm), mentre il mese di agosto è stato ancora molto piovoso (124 mm), ma con precipitazioni concentrate soprattutto nell'ultima decade. Anche il mese di settembre ha fatto registrare numerosi giorni di pioggia, influenzando notevolmente sulle scelte di vendemmia, anche per la presenza diffusa nei vigneti di grappoli con acini con bucce molto sottili e soggette facilmente a rotture con conseguente avvio di fenomeni di accrescenza. La causa maggiore della presenza di bucce sottili è da ricercare nei numerosi giorni con temperature ed umidità elevate con assenza significativa di escursione termica, che non ha permesso o ha ostacolato l'ispessimento delle bucce.

Come accennato le temperature registrate sono state molto elevate, censendo, in tutti i mesi di vegetazione, medie ben al di sopra dei rispettivi periodi.

Per quanto riguarda le fasi fenologiche, fino al mese di giugno, grazie alle elevate temperature e la buona disponibilità idrica, si rilevava un netto anticipo, rispetto all'annata 2019, arrivando fino a 10-12 giorni, seguite poi da un rallentamento con sensibile aumento della durata delle fasi fenologiche, fenomeno riscontrabile soprattutto nella fase di invaiatura.

Sotto l'aspetto fitosanitario non si sono registrati, in generale, particolari problemi, se prendiamo in considerazione i maggiori funghi che attaccano la vite, quali *peronospora*, *oidio* e *botrite*.

I vitigni a bacca bianca sono giunti alla vendemmia con uve generalmente sane su tutto il comprensorio.

Il problema più diffuso registrato, nei vitigni a bacca nera, dall'ultima decade di agosto fino a metà settembre, dove c'è stato un periodo di assenza di precipitazioni unito ad una diminuzione delle temperature, è stata la presenza di grappoli attaccati dal moscerino *Drosophila suzukii*, e di conseguenza aumento anche della presenza dei moscerini dell'aceto *Drosophila melanogaster* con diffusione di marciume acido.

L'andamento delle curve di maturazione fa emergere un'annata con un relativamente limitato accumulo zuccherino ma, come già accennato, grazie alle fasi di invaiatura e maturazione decisamente lunghe, con probabile concentrazione di sostanze minerali e aromi che caratterizzeranno i vini Valcamonica 2020.

## 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.*

### → MATURAZIONE

FUJI: la varietà è giunta alla maturazione nelle zone precoci e fino al Comune di Breno.

### → PRATICHE COLTURALI

Alla fine della raccolta ritirare le reti antigrandine e antinsetto.

### → SITUAZIONE FITOSANITARIA E DIFESA (IN VERDE PRINCIPII 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



Fig. 1: Sintomi degli scopazzi del melo

#### **TICCHIOLATURA (si è concluso il periodo delle infezioni primarie)**

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'OGGIO – VIONE – TEMÙ –PONTE DI LEGNO.***

### **→ PRATICHE COLTURALI**

#### **POTATURA DEL LAMPONE UNIFERO**

La potatura delle cultivar unifere si effettua alla fine dell'inverno, eliminando i tralci che hanno prodotto e diradando i polloni in modo da lasciarne 10/12 per metro lineare, scelti tra quelli di diametro non eccessivo (come una sigaretta) ben lignificati e vitali, cimandoli 10 cm sopra l'ultimo filo; sarebbe buona norma anticipare l'eliminazione dei tralci in estate/autunno alla fine della produzione, per consentire una maggiore illuminazione e aerazione dei polloni rimanenti.

#### **POTATURA DEL LAMPONE RIFIORENTE**

La potatura è molto semplice, e prevede il taglio a raso di tutta la vegetazione alla fine della stagione vegetativa, nel periodo autunnale. Se si vogliono effettuare 2 produzioni è possibile lasciare 5-8 polloni che l'anno seguente porteranno una produzione anticipata (la seconda produzione è di modeste dimensioni). I polloni che rimangono devono essere cimati avendo cura di asportare la zona che ha portato il frutto.

#### **POTATURA DELLA 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 cimano a 1,6-1,8 m di altezza ribattendo gli anticipati a 2-3 gemme.

### **→ 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. 2: Evidenti sintomi di Cecidomyia 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 inizio maturazione.  
Si stima un inizio delle raccolte a partire dal 26 ottobre nelle zone più precoci.

## **→ 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). Evitare 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. 4: 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.

## **→ SITUAZIONE FITOSANITARIA E DIFESA (IN VERDE PRINCIPI ATTIVI BIOLOGICI)**

### **MOSCA DELL'ULIVO**

In Valle Camonica la presenza di mosca delle olive è stabile e bassa, con la maggior parte degli individui osservati nelle zone precoci (zona 1 e 2). Sono state inoltre rinvenute punture sulle olive da olio più o meno diffuse a seconda della zona. **MANTENERE ALTA L'ATTENZIONE, IN CASO SI RISCONTINO ATTACCHI PROSSIMI ALLA SOGLIA DI DANNO ANTICIPARE LA RACCOLTA.**

Alla fine della raccolta effettuare un trattamento con un prodotto **Rameico**.

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