

# Sistema Integrato Servizi Sviluppo Agricolo e Rurale 2025

## Settore olivicolo per le province di Udine e Pordenone

Attività:

- **Monitoraggio** dei principali agenti patogeni su un 10 oliveti della Regione per la **redazione dei bollettini fitosanitari di difesa integrata e biologica**, in collaborazione con ERSA;
- **Consulenza ed assistenza tecnica gratuita a singole aziende** con riferimento alla progettazione e gestione agronomica dell'oliveto, difesa fitosanitaria, potatura, tecniche di raccolta, conferimento al frantoio;
- **Eventi di formazione e incontri tecnici collettivi in presenza** con focus su tematiche di interesse per l'intera filiera olivicola;
- **Azioni dimostrative** in campo.

I **bollettini fitosanitari** di difesa integrata e biologica per l'olivo per le province di Udine e di Pordenone e **tutti gli eventi tecnici formativi** organizzati dal soggetto erogatore Consorzio Produttori Olio EVO FVG nell'ambito del progetto SISSAR 2025 sono **disponibili sul sito web [www.oliofvg.it](http://www.oliofvg.it) nella sezione «ASSISTENZA TECNICA»**.



# Eventi di formazione e incontri tecnici 2025:

Data	Tipologia evento	Tema Formativo	Luogo
29 Aprile	Incontro tecnico collettivo in presenza	Dimostrazione di potatura a vaso <u>policonico</u> dell'olivo	Basiliano (UD)
02 Luglio	Incontro tecnico collettivo in presenza	Aspetti agronomici e fisiologici per intensificare la coltivazione dell'olivo (parte I) e focus sull'impollinazione	Martignacco (UD)
27 Luglio	Incontro tecnico collettivo in presenza	Qual è l'olio EVO di qualità: aspetti agronomici e tecnologici per garantire elevati standard qualitativi	Martignacco (UD)
19 Settembre	Incontro tecnico collettivo in presenza	Qual è l'olio EVO di qualità: aspetti agronomici e tecnologici per garantire elevati standard qualitativi	Spilimbergo (PN)
14 Ottobre	Azione dimostrativa in campo	Dimostrazione di raccolta meccanizzata in oliveto tradizionale con macchina scuotitrice al tronco e ombrello rovescio e ombrello rovescio portato	Oliveto a Martignacco (UD)
30 Ottobre	Incontro tecnico collettivo in presenza	Dalla coltivazione alla trasformazione: innovazione, tecnologia e sostenibilità per un olio EVO di qualità	Frantoio di Martignacco (UD)
Dicembre	Incontro tecnico collettivo in presenza	Aspetti agronomici e fisiologici per intensificare la coltivazione dell'olivo (parte II)	Prov. PN



**PROGETTO SISSAR RFVG 2025, SETTORE OLIVICOLO  
INCONTRO TECNICO DI GIOVEDÌ 30 OTTOBRE 2025 - MARTIGNACCO (UD)**

**DALLA COLTIVAZIONE ALLA TRASFORMAZIONE:  
INNOVAZIONE, TECNOLOGIA E SOSTENIBILITÀ  
PER UN OLIO DI QUALITÀ**



**LINDA STEL, FRANCESCA PINZANO - CONSORZIO PRODUTTORI OLIO EVO FVG**



# L'olivo come risorsa per le imprese in FVG

*L'olivo è una coltura simbolo del Mediterraneo ed, attualmente il Friuli Venezia Giulia è la regione più a Nord del 46° parallelo in cui si può produrre olio extravergine di oliva di qualità.*

*La qualità dell'olio extravergine nasce da un insieme di scelte agronomiche, tecnologiche e sostenibili lungo tutta la filiera, dalla pianta al frantoio.*

- Superficie olivicola in crescita negli ultimi anni: dal 2024 al 2025 +22% in FVG (dati OPR RFVG).
- Zona di coltivazione: alta pianura, pedemontana pordenonese, colline moreniche, Cividalese, Collio, Carso.
- Clima: influenze mediterranee ma con inverni più freddi, piovosità elevata e poca luce.
- Valorizzazione delle varietà locali (Bianchera, Carbona, Buga, Savorgnana) ma anche cultivar resistenti a freddo e patogeni fungini per impianti tradizionali e ad alta densità.



# Le caratteristiche dell'olivo e del suo ciclo colturale

- Pianta sempreverde e longeva:

*Olea europaea L.* è una specie arborea che può vivere diversi secoli. È in grado di rigenerarsi anche dopo potature drastiche o danni da freddo, grazie alla sua straordinaria capacità di emissione di nuovi germogli dal ceppo.

- Resistenza e adattabilità:

Apparato radicale superficiale che consente di sfruttare l'umidità del terreno.

Tuttavia, in Friuli Venezia Giulia, dove il clima può essere più freddo e umido rispetto al Sud Italia, è importante scegliere esposizioni soleggiate e ventilate per ridurre i rischi di gelate e malattie fungine.

- Esigenze pedoclimatiche:

Terreni leggeri, ben drenati e ricchi di sostanza organica.

Evitare ristagni idrici che favoriscono marciumi radicali.

Orientamento dei filari Nord-Sud ed esposizione Sud/Sud-est su pendii collinari per proteggere dagli sbalzi termici e ottimizzare l'irraggiamento solare.

- Ciclo fenologico annuale:

Germogliamento (marzo-aprile): ripresa vegetativa dopo l'inverno.

Fioritura (maggio): i fiori si aprono e inizia la fase riproduttiva.

Allegagione (giugno): i fiori fecondati danno origine ai frutti (olive).

Invaiatura (primi di ottobre): le olive cambiano colore da verde a violaceo, segno della maturazione e inizio inolizione.

Periodo ottimale per la raccolta e massimizzare qualità.

Maturazione (ottobre-novembre): accumulo di olio nella drupa, periodo ottimale per la raccolta.

# Fattori che determinano la qualità dell'olio

- Cultivar e ambiente (**terroir**);
- **Stato sanitario e maturazione delle olive;**
- Tecniche agronomiche e **tempi di raccolta;**
- **Tecnologie di estrazione e conservazione.**

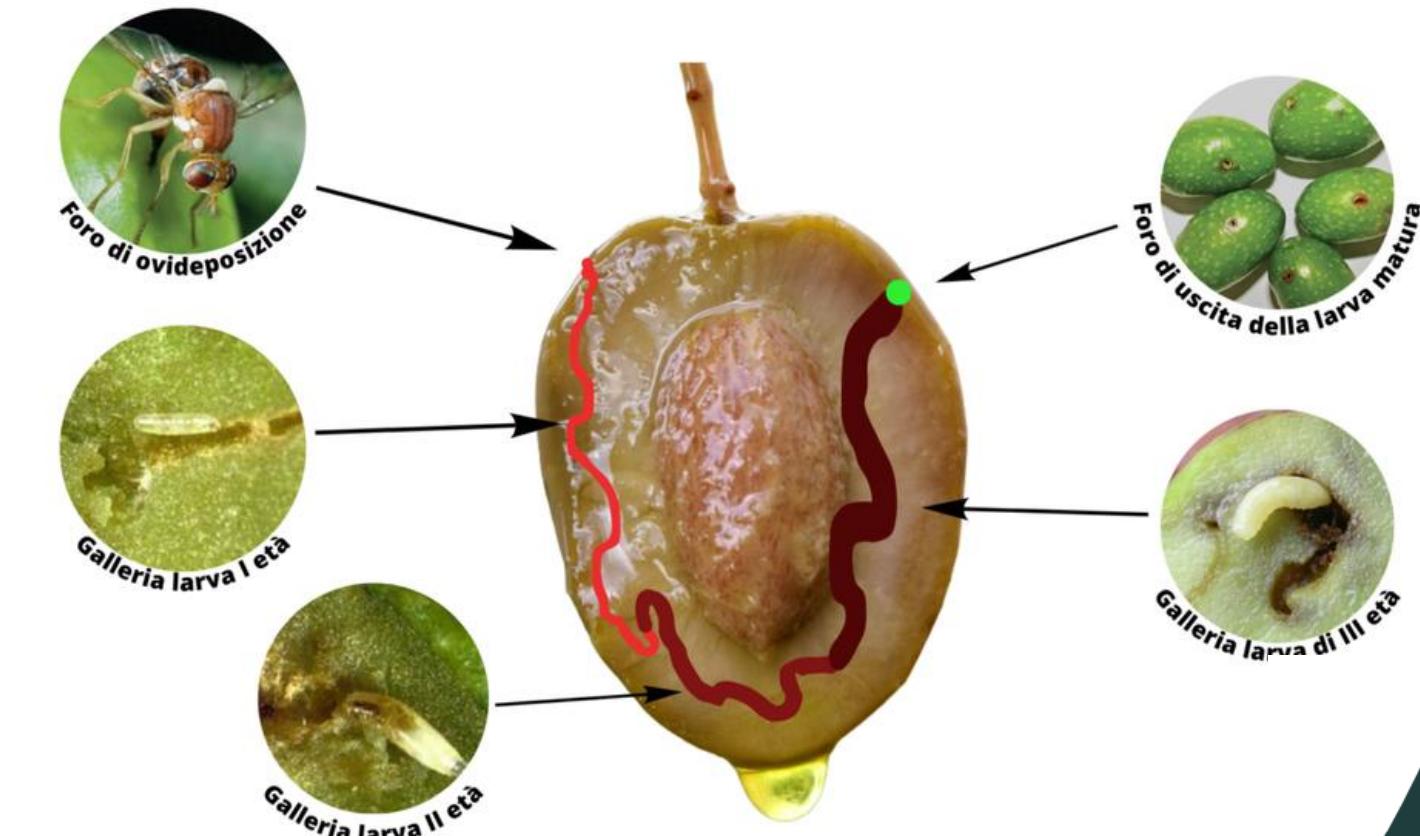
## Fattori principali che compromettono la qualità delle olive

### EVENTI ATMOSFERICI

### CASCOLA

#### MOSCA DELL'OLIVO (Bactrocera oleae)

- Condizioni favorevoli: umidità, temperature miti, estate non troppo calda;
- Aumento della acidità e del numero di perossidi;
- Diminuzione del contenuto di polifenoli;
- Profilo sensoriale scadente;
- Diminuzione della shelf life dell'olio.



# Strategie di difesa in campo



- Monitoraggio: trappole cromotropiche e feromoniche per valutare infestazione → IN PREVENZIONE, catturare le generazioni svernanti ad aprile per diminuire la pressione estiva.
- Difesa integrata: uso mirato di prodotti autorizzati (es. spinosad, caolino, esche proteiche).
- Pratiche agronomiche: potatura per arieggiare la chioma, raccolta precoce.

# Il frantoio

- Raccolta olive sane e non danneggiate;
- Cella refrigerata per olive infestate da mosca;
- Pulizia accurata delle linee di lavorazione;
- Controllo temperatura (<27°C);
- Filtrazione a cartoni immediata, conservazione in acciaio inox sotto azoto in ambiente fresco e buio.

- Olivicoltura regionale in espansione e di qualità.
- Lotta alla mosca essenziale per mantenere la tipicità e le caratteristiche sensoriali dell'olio.
- Monitoraggio costante, lotta preventiva e trattamenti mirati.
- Centro di trasformazione con tecnologie innovative per migliorare la qualità del prodotto.

**Grazie per l'attenzione**

