



Consorzio Comuni B.I.M.
di Valle Camonica



COMUNITÀ MONTANA DI
VALLE CAMONICA



BOLLETTINO AGROMETEOROLOGICO N° 34

del 11/10/2024

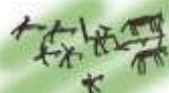


PER RIMANERE AGGIORNATI SULLE OPERAZIONI DA ESEGUIRE
IN CAMPO È POSSIBILE ASCOLTARE LA SEGRETERIA
TELEFONICA AL NUMERO 0364/324077:
OPZIONE 1 MELO - OPZIONE 2 VITE - OPZIONE 4 PICCOLI
FRUTTI/ULIVO

Per informazioni:

- ▣ Sito internet: www.cmvallecamonica.bs.it
- ▣ E-mail: uff.agricoltura@cmvallecamonica.bs.it
- ▣ Tel. Comunità Montana di Vallecamonica - Ufficio
Agricoltura 0364 324019

CON LA COLLABORAZIONE DI:



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

BOLLETTINO METEOROLOGICO

PREVISIONI METEOROLOGICHE

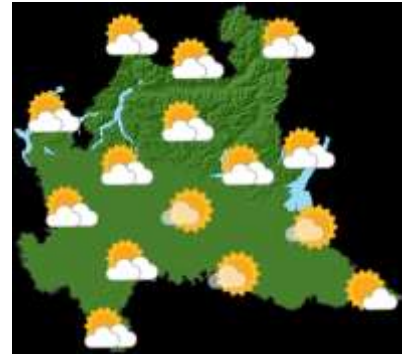
Previsioni della rete meteorologica regionale: <https://www.arpalombardia.it/temi-ambientali/meteo-e-clima/bollettini-meteorologici/meteo-lombardia/>



VENERDI' 11 OTTOBRE



SABATO 12 OTTOBRE



DOMENICA 13 OTTOBRE

Le condizioni meteo appaiono caratterizzate da tempo stabile.

TEMPERATURE MEDIE IN VALLE CAMONICA

MESE	Media 2005-2023 (°C)				Media 2024 (°C)			
	BIENNO	CAPO DI PONTE	EDOLO	PONTE DI LEGNO	BIENNO	CAPO DI PONTE	EDOLO	PONTE DI LEGNO
GENNAIO	3,3	1,7	1,4	-1,6	4,3	2,8	3,5	0,1
FEBBRAIO	4,7	3,3	3,4	-1,0	8,3	7,2	7,7	2,7
MARZO	8,0	7,3	7,1	1,4	9,8	9,5	9,0	2,5
APRILE	11,8	11,5	11,0	4,8	12,7	12,1	12,4	7,3
MAGGIO	15,2	15,2	14,5	8,2	15,1	15,5	14,9	7,9
GIUGNO	19,4	19,4	18,5	12,1	19,7	19,8	19,2	12,5
LUGLIO	21,5	21,1	20,2	14,1	24,0	23,6	22,7	16,1
AGOSTO	20,5	19,7	19,3	13,1	24,9	24,0	23,8	17,4
SETTEMBRE	17,0	16,3	15,8	10,1	17,6	17,4	17,0	10,0
OTTOBRE	12,4	11,6	11,3	6,6	12,7	13,2	12,4	6,1

Le temperature risultano in tutte le stazioni superiori alla media.

PRECIPITAZIONI IN VALLE CAMONICA

MESE	Media 2004-2023 (mm)				2024 (mm)			
	BIENNO	CAPO DI PONTE	EDOLO	PONTE DI LEGNO	BIENNO	CAPO DI PONTE	EDOLO	PONTE DI LEGNO
GENNAIO	48,2	50,2	40,4	35,2	44,4	51,4	46,8	29,2
FEBBRAIO	49,1	55,7	42,3	29,8	168,0	155,2	120,0	51,6
MARZO	43,5	49,7	38,1	32,6	115,2	126,2	135,4	111,6
APRILE	77,3	78,6	75,5	62,4	69,4	65,6	77,4	61,2
MAGGIO	92,8	91,8	91,3	85,1	219,6	198,8	159,4	172,0
GIUGNO	90,2	96,5	90,9	88,4	177,0	173,6	149,6	190,2
LUGLIO	118,8	126,9	101,5	92,6	134,4	161,4	104,6	110,8
AGOSTO	131,9	124,8	118,9	113,0	44,2	30,4	33,8	62,4
SETTEMBRE	88,6	89,8	88,9	72,6	205,4	229,4	211,6	186,4
OTTOBRE	107,1	128,3	120,5	83,0	98,8	103,0	80,8	58,4
TOTALE:	847,4	892,3	808,2	694,6	1276,4	1295,0	1119,4	1033,8

Le precipitazioni registrate **nell'ultima settimana** sono pari a: 80,8 mm nel Comune di Edolo, 102,2 mm nel Comune di Capo di Ponte, 98,2 mm nel Comune di Bienno e 57,6 mm nel Comune di Ponte di Legno.

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 a potare, 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 le prime gelate. Vigneti giovani o stressati si avvantaggiano di una potatura che non sia precoce (potare dopo la fine di gennaio)

MANUTENZIONE VECCHI VIGNETI

Conviene sempre cercare di mantenere efficienti i vigneti vecchi, purché sani ed impostati razionalmente. Uve provenienti da vigneti vecchi ben gestiti danno vini migliori rispetto a quelli ottenuti da vigneti giovani. Se si esegue una corretta manutenzione annuale dei vigneti, rimpiazzando sempre le viti morte o malate, nessun vigneto diventa mai troppo vecchio, con il vantaggio evidente che, grazie alla maggiore età media delle piante, le uve ottenute, e quindi i vini, saranno di qualità superiore.

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 2025, 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.

LEGNO NERO

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

SITUAZIONE FITOSANITARIA E DIFESA (IN VERDE PRINCIPI ATTIVI BIOLOGICI)

MALATTIE DEL LEGNO

MAL DELL'ESCA ED EUTIPIOSI: sono malattie causate da vari funghi che colonizzano l'interno del legno della vite. La loro capacità di diffusione dipende dalla suscettibilità della varietà e dalle misure di lotta preventiva attuate. Durante l'inverno e solo in concomitanza di piogge e bagnature, le spore dei funghi agenti causali si liberano dagli anfratti della corteccia, dove sopravvivono per lo svernamento, e penetrano nella pianta da ferite aperte (anche tagli di potatura). Non esistono trattamenti curativi, quindi l'unico mezzo di lotta è la prevenzione, che va attuata tramite varie strategie.

Si suggerisce di estirpare le piante malate, che dovrebbero essere state segnate durante la stagione vegetativa, come più volte suggerito nei bollettini, prima di iniziare le potature.

- Raccogliere i residui di potatura di più anni di età (cordoni) e bruciare (attenzione alle norme in vigore), oppure compostare, o stoccare al riparo dalla pioggia (la bagnatura determina la fuoriuscita e la diffusione delle spore).

- Ridurre il vigore delle viti: ridurre la concimazione, inerbire, scegliere portinnesti poco vigorosi.



Fig. 1 Fusto colpito da Mal dell'Esca

- Assicurare sempre un buon equilibrio vegeto-produttivo ed evitare scompensi fisiologici che possono indebolire la pianta e renderle più difficile la reazione alle avversità mettendo in atto i suoi meccanismi di difesa.
- Evitare, per quanto possibile, i grossi tagli in potatura, oppure proteggere almeno i tagli grossi sul legno di oltre 2 anni con mastice: la copertura del taglio con mastice va fatta nella stessa giornata del taglio il taglio rimane ricettivo alle spore del fungo per alcuni mesi. I mastici in commercio possono essere sostituiti da un impasto fatto in azienda con colla vinilica per esterni più polvere rameica.
- Da ricerche Entav-ITV (Institut Francais de la vigne et du vin) è stato dimostrato che non serve disinfettare le forbici di potatura.

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: La varietà è giunta a maturazione nella zona 1 e parzialmente nella zona 2. Tutti i parametri di maturazione risultano negli standard varietali.

GOLD RUSH: La varietà presenta un buon sviluppo di zuccheri e una durezza elevata. Attendere con la raccolta a partire dal 14-15 ottobre.

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

L'UNICA DIFESA È L'ESTIRPO IMMEDIATO DELLE PIANTE SINTOMATICHE

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).



Fig. 2: Sintomi degli scopazzi del melo (ramo a scopa)

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.

□ FASE FENOLOGICA

Fragola rifiorante e lampone rifiorante 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 cimerranno 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. 3: Evidenti sintomi di Cecidomia del pollone

OLIVO

DIVISIONE DELLE MACROZONE:

ZONA 1: PIANCAMUNO – GIANICO – ARTOGNE – DARFO B.T. (SINISTRA OROGRAFICA DEL FIUME OGLIO);

ZONA 2: DARFO B.T. (DESTRA OROGRAFICA DEL FIUME OGLIO) – ANGOLO TERME – PIANCOGNO

ZONA 3: BORNO - 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 dalla settimana del 21 ottobre nelle zone della bassa Valle Camonica mentre è consigliabile attendere per le zone della media Valle Camonica la settimana del 28 ottobre.

SITUAZIONE FITOSANITARIA E DIFESA (IN VERDE PRINCIPI ATTIVI BIOLOGICI)

RACCOLTA E CONSERVAZIONE

La raccolta rappresenta 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).

Si consiglia di filtrare l'olio, 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.

Una volta ottenuto l'olio si consiglia di conservarlo a una temperatura di circa 18-20°C, in assenza di luce e in stanze prive di odori.

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