Olivicoltura in Provincia di Trieste

written by Rivista di Agraria.org | 7 maggio 2009
di Natascia Riggi

L'olivicoltura della provincia di Trieste rappresenta un settore particolarmente pregiato dell'agricoltura locale. Esistendo fin dai tempi più remoti, è molto radicata nell'ambiente socio-colturale delle popolazioni locali.
Questa coltivazione si estende su una superficie di circa 135 ettari con una presenza di circa 42000 piante.
La maggior parte della superficie olivata, il 60%, è sita nella parte sud-orientale della provincia nei comuni di Muggia e di S. Dorligo dove il clima è più mite; mentre nei comuni di Trieste e di Duino-Aurisina, dove il clima è più rigido, la coltivazione dell'olivo è stata introdotta solo da pochi anni.
I terreni appaiono frazionati, discontinui e consociati ad altre colture, ciò comporta notevoli difficoltà nell'applicare le tecniche agronomiche e la lotta contro gli insetti patogeni. Solo pochi appezzamenti si presentano coltivati secondo le tendenze attuali dell'agricoltura moderna e intensiva.
Nell'ultimo ventennio c'è stato un forte rilancio della coltivazione dell'olivo, infatti, gli uliveti hanno colonizzato le colline che dal mare salgono alle pendici dell'altipiano carsico. Si sono riscoperte le varietà autoctone come la Carbona e la Biancheria, quest'ultima presente nella misura del 75% negli oliveti. Questa varietà alla raccolta garantisce una produzione d'olio di particolare pregio con una bassissima acidità, un sapore deciso e caratteristico e un profumo erbaceo.
La crescita dell'olivo al margine del suo areale tipico fa esprimere al massimo le sue caratteristiche organolettico-nutritive.
Gli oliveti sono coltivati per lo più da piccole aziende a conduzione famigliare che attuano lavorazioni totalmente artigianali come la raccolta a mano.

Il raccolto in tempi brevissimi viene conferito e trasformato nei due frantoi presenti sul territorio provinciale: che per le limitate produzioni soddisfano i fabbisogni degli agricoltori.
Nei frantoi viene trasformata annualmente una quantità di circa 183000 kg di olive da cui sono estratti 33000 kg di olio d'oliva extravergine.
La raccolta ha inizio a fine ottobre con le varietà toscane (a maturazione precoce), per proseguire in tutto il mese di novembre con la Biancheria-Belica (a maturazione tardiva).
La lotta integrata assume un ruolo fondamentale nel controllo della qualità del prodotto. La mosca dell'olivo (Bactrocera oleae) costituisce la specie più dannosa per l'olivo e può causare danni molto gravi non soltanto perché la larva provoca parte della distruzione della polpa e caduta dei frutti, ma per le alterazioni conseguenti alle gallerie scavate dalle larve stesse, che incidono negativamente sulle caratteristiche organolettiche dell'olio e ne aumentano l'acidità.
Il fitofago si sviluppa diversamente da zona a zona, in relazione all'andamento climatico, ma anche per le situazioni microclimatiche, che sono diverse da un'annata all'altra, pertanto si dimostra impossibile effettuare interventi a calendario.
I dati meteorologici consentono di prevedere la durata del ciclo della mosca e quindi quello della comparsa degli adulti e il probabile periodo di infestazione.
L'applicazione della lotta integrata implica una conoscenza approfondita della bioecologia delle specie dannose e dei fattori che regolano la dinamica delle popolazioni e quindi la necessità di definire il grado di pericolosità e di valutare il momento in cui si raggiunge la soglia di intervento.
Per giungere ad un sistema corretto di lotta integrata, è necessario disporre di una serie di dati che riguardano i fattori climatici e microclimatici, lo sviluppo della popolazione dei parassiti dannosi, e la presenza e la diffusione dei parassiti utili, lo stato fenologico della pianta e le condizioni fisiologiche-colturali dell'oliveto e la qualificazione del danno conseguente all'attacco parassitario.
Da qui la necessità di mantenere sotto controllo, da parte degli specialisti di lotta guidata, i diversi comprensori e la necessità di realizzare un sistema di monitoraggio sia per gli aspetti climatici che per la presenza e la dinamica

delle popolazioni di parassiti.

Natascia Riggi, laureata in Agraria con indirizzo gestionale presso l'Università di Udine, svolge attività di assistenza agronomica in particolare nel settore olivicolo. Curriculum vitae >>>

L'Olivo

Coltivazione, raccolta e utilizzo

Autori Vari – Giunti Demetra – febbraio 2009

Questo libro illustra le tecniche di base dell'olivicoltura per ottenere olive sane e un olio di qualità: l'oliveto, le olive, l'olio ...

Acquista online >>>