

Di Produzione Integrata per le province di Ascoli Piceno e Fermo

Centro Agrometeo Locale Via Indipendenza 2-4, Ascoli Piceno Tel. 0736/336443 e Fax. 0736/344240
 e-mail: calap@regione.marche.it Sito Internet: <http://meteo.marche.it>

NOTE AGROMETEOROLOGICHE

La scorsa settimana è stata caratterizzata da tempo stabile con giornate soleggiate e temperature in ripresa.

Nel seguente link si possono consultare i grafici orari dell'andamento meteo aggiornati:
http://meteo.regione.marche.it/calmonitoraggio/ap_home.aspx

VITE

La vite si trova tra la fase di **Addolcimento degli acini e Maturazione** (BBCH 85-89).

STATO DI MATURAZIONE DI ALCUNI VITIGNI CAMPIONE PRELEVATI IL 29.08.2022

VITIGNO	LOCALITA'	ZUCCHERI (°BABO)	ZUCCHERI (°BRIX)	ACIDITA' TOT. (g/l)	ph
Pecorino	Montefiore Aso zona Menocchia	21.25	25.00	7.40	3.32
	Carassai Menocchia	19.55	23.00	8.10	3.29
	Ripatransone	21.25	25.00	6.00	3.43
	Offida-Ciafone	19.55	23.00	8.50	3.51
	Offida-Tesino	21.25	25.00	6.1	3.67
	Acquaviva Picena	18.70	22.00	6.50	3.37
	Montalto M.-Maliscia	21.25	25.00	9.00	3.20
Chardonnay	Montalto M.	20.66	24.30	5.10	3.57
Merlot	Ripatransone	21.42	25.20	5.00	3.73
C.Sauvignon	Montalto M.	21.42	25.20	5.40	3.60
Sangiovese	Montefiore Aso zona Menocchia	19.55	23.00	6.90	3.47
	Ripatransone-S.Rustico	18.02	21.20	8.60	3.25
	Ripatransone -S.Maria in Carro	21.25	25.00	5.40	3.58
	Ripatransone	18.70	22.00	6.80	3.51
	Offida-Tesino	19.80	23.30	5.60	3.63
	Acquaviva Picena	17.85	21.00	10.2	3.06
	Carassai-Menocchia	17.00	20.00	5.60	3.45

OLIVO

L'Olivo è in fase di **Fine accrescimento frutti** (BBCH 79).

INDICAZIONI DI DIFESA

Dal monitoraggio settimanale si evidenzia un lieve aumento delle catture pertanto non si consiglia nessun intervento fitosanitario; ulteriori indicazioni verranno fornite nel prossimo Notiziario.

METODO DI DIFESA LARVICIDA (ammesso dalle linee di difesa integrata)	
Soglia d'intervento 5 -7% di infestazione attiva Modalità del trattamento su tutta la chioma	
AREA DA TRATT ARE	NESSUNA
EPOCA INTERVENTO	NESSUNA
PRODOTTI UTILIZZABILI	

METODO DI DIFESA ADULTICIDA (ammesso dalle linee di difesa biologica/ integrata)	
Soglia d'intervento 1-2% di infestazione attiva	
AREA DA TRATT ARE	NESSUNA
EPOCA INTERVENTO	NESSUNA
PRODOTTI UTILIZZABILI	

FRUTTIFERI

La fase fenologica raggiunta nel **susino** è ad Inizio della maturazione e Maturazione di raccolta **BBCH 81-87**, il **pesco** è tra Inizio della maturazione e maturazione di raccolta **BBCH 81-87**.

Il **melo** è nella fase di inizio invaiatura e maturazione di raccolta **BBCH 81-87**, il **pero** è nella fase di inizio invaiatura e maturazione di raccolta **BBCH 81-87**.

COMUNICAZIONI E APPUNTAMENTI

L'Agenzia "MARCHE AGRICOLTURA PESCA", SFR, partner del progetto Vitinnova, invita alle prove in campo, Venerdì 2 Settembre alle ore 16.00 presso l'Az. Agr. Serre Alte Località Lancioni Matelica (MC) Dimostrazione di raccolta mediante vendemmiatrice semovente Hill Side, Trattamento con Chitosano.

- **Interverranno:** UNIVPM—Università Politecnica delle Marche, AMAP—Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca, Cantina BELISARIO, Soc. Coop. Agr. Terre Cortesi Moncaro, Soc. Coop. Agr. MODERNA, CIA— Confederazione Italiana Agricoltori Provincia di Ancona.

Per info: Marta Renzi tel.071808290, e-mail: renzi_marta@assam.marche.it

Roberto Potentini tel. 0737787247, e-mail: enologo@belisario.it

Con Decreto del Dirigente del Settore Politiche Faunistico Venatorie e Ittiche – SDA PU nr 444 del 3 agosto 2022 è stato approvato l'aggiornamento delle "Linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti - anno 2022 – Terza Deroga-Trattamenti Trattamenti a base di cyantraniliprole per il controllo della mosca dell'olivo, secondo il dettaglio della tabella sotto riportata:

ETP (mm)	31.2 (7)	33.0 (7)	35.9 (7)	29.0 (7)	30.1 (7)	28.9 (7)	31.0 (7)	32.1 (7)
----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

	Montefiore dell'Aso (58 m)	Castel di Lama (200 m)	Cossignano (290 m)	Montegiorgio (208 m)	Montefortino (772 m)	Sant'Elpidio a Mare (80 m)	Montelparo (258 m)	Fermo (38m)
T. Media (°C)	24.4 (7)	24.0 (7)	23.9 (7)	24.8 (7)	20.0 (7)	25.1 (7)	25.0 (7)	25.5-
T. Max (°C)	31.6 (7)	31.1 (7)	31.6 (7)	35.1 (7)	28.7 (7)	32.6 (7)	35.3 (7)	35.2-
T. Min. (°C)	18.0 (7)	18.0 (7)	18.5 (7)	18.4 (7)	12.5 (7)	19.5 (7)	17.0 (7)	18.4-
Umidità (%)	68.5 (7)	64.4 (7)	59.1 (7)	64.0 (7)	70.7 (7)	61.8 (7)	64.3 (7)	70.7-
Prec. (mm)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	1.4 (7)	11.0 (7)	0.0 (7)	0.2 (7)	0.2-
ETP (mm)	31.7 (7)	31.0 (7)	29.8 (7)	36.2 (7)	30.1 (7)	30.1 (7)	37.5 (7)	35.3-

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Non si arrestano le infiltrazioni umide da nord-ovest dovute allo schiacciamento del massimo barico algerino. Il braccio di ferro che da giorni lo vede impegnato con le depressioni atlantiche e continentali, presenti alle medie ed elevate latitudini, ha infatti esiti alterni. La bolla instabile che oggi scivolerà lungo lo Stivale da nord a sud è proprio il risultato di questa lotta e provocherà temporali sparsi su vaste fette del territorio, non solo a ridosso dei rilievi montuosi. A livello termico le isole maggiori sono quelle che più risentono dei flussi di aria calda in parziale risalita dal Continente Nero. Il resto della settimana rispetterà un copione simile ai giorni passati, contraddistinto dal alterne fasi di stabilità e instabilità a causa del corridoio umido rimasto disponibile all'ingresso delle depressioni da ponente e nord-ovest. Nel fine settimana i modelli lasciano intravedere una modifica della configurazione in forza della discesa sull'Atlantico di un grande minimo barico in grado di aiutare l'anticiclone africano a risollevarsi verso la nostra penisola. Il risucchio di aria potrà mostrarsi infatti piuttosto energico e in grado di spezzare momentaneamente quei flussi oceanici tipicamente umido-instabili: evoluzione da confermare nei giorni a seguire con gli aggiornamenti dei calcoli dei modelli previsionali. Sotto il profilo termico, i valori scenderanno fino alla mattinata di venerdì per poi salire progressivamente anche nel corso della settimana prossima.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

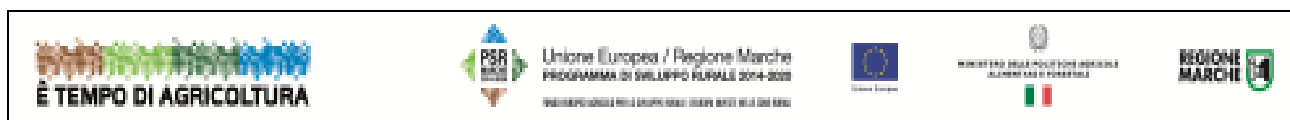
Giovedì 1 Cielo da parzialmente a prevalentemente nuvoloso al primo mattino, incremento degli accorpamenti in formazione ed espansione da nord-est già nel corso della mattinata e specialmente nella fascia oraria centro-pomeridiana; dissolvimenti attesi da nord per la sera e la notte. Precipitazioni a divenire di buona diffusione, in ingresso dall'Adriatico già durante il mattino ma in estensione nelle ore centro-pomeridiane, localmente intense e temporalesche. Venti moderati, in genere a spirare da nord-nord-est. Temperature in lieve flessione le massime. Altri fenomeni

Venerdì 2 Cielo poco coperto in mattinata, incremento delle velature in quota da ovest con qualche addensamento sull'Appennino nelle ore pomeridiane; dissolvimenti notturni. Precipitazioni assenti. Venti moderati settentrionali. Temperature in discesa le minime, in leggero rialzo le massime. Altri fenomeni

Sabato 3 Cielo parzialmente nuvoloso a quote medio-alte al mattino, ispessimento degli accorpamenti sulla fascia appenninica ed espansione parziale della nuvolaglia nelle ore pomeridiane. Precipitazioni a carattere sparso e a incidere nel pomeriggio sulla fascia interna specialmente appenninica a partire dal comparto meridionale. Venti per lo più moderati da sud-est. Temperature in calo le minime, in crescita le massime. Altri fenomeni

Domenica 4 Cielo prevalentemente nuvoloso fino alle ore centrali, diminuzione della copertura nel pomeriggio-sera. Precipitazioni incidenti con buona diffusione nella prima parte della giornata, poi in attenuazione, ma con possibile passaggio successivo da nord. Venti deboli orientali da sud-ovest sull'entroterra, deboli orientali lungo la fascia costiera. Temperature senza particolari variazioni. Altri fenomeni

Previsioni elaborate dal C. O. di AgroMeteorologia – : www.meteo.marche.it



Notiziario curato dal Centro Agrometeo Locale di Ascoli Piceno e Fermo

Ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 e successive modifiche vi informiamo che i vostri dati personali comuni sono acquisiti e trattati nell'ambito e per le finalità della fornitura, dietro vostra richiesta, del presente servizio informativo, nonché per tutti gli adempimenti conseguenti. Il titolare del trattamento è: ASSAM - via dell'Industria, 1 Osimo Stazione, a cui potete rivolgervi per esercitare i vostri diritti di legge. L'eventuale revoca del consenso al trattamento comporterà, fra l'altro, la cessazione dell'erogazione del presente servizio.

Per informazioni: **Per. Agr. Dante Ripa 0736/336443-0734/658959**

Prossimo notiziario Mercoledì 7 Settembre