



Notiziario AGROMETEOROLOGICO

Di Produzione Integrata
per le province di Ascoli Piceno e Fermo

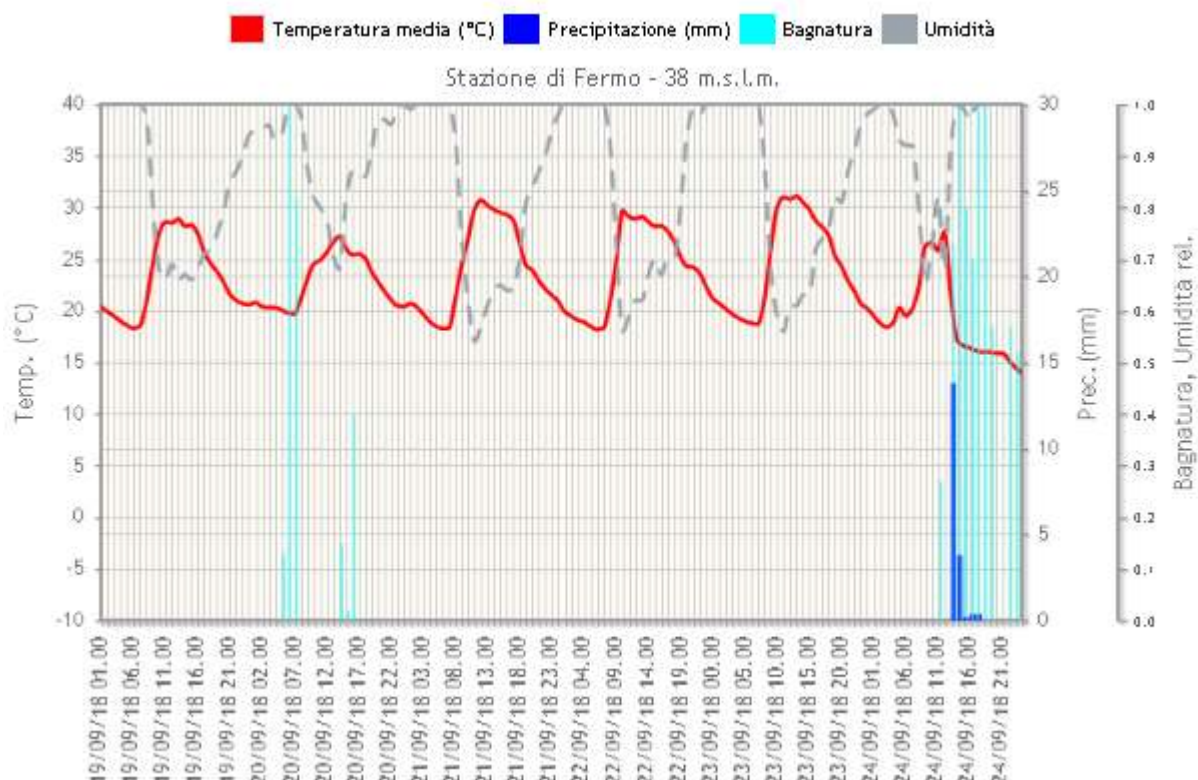
3726 Settembre
2018

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

NOTE AGROMETEOROLOGICHE

L'alta pressione è stata interrotta da una perturbazione proveniente da nord, apportando piogge e un deciso abbassamento delle temperature

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



OLIVO

L'olivo si trova nella fase fenologica tra fine accrescimento frutti e inizio invaiatura (**BBCH 79-81**).

Mosca dell'olivo

Date le condizioni climatiche favorevoli, dal monitoraggio eseguito, anche in questa settimana si evidenzia un aumento delle catture del dittero, pertanto si consiglia di intervenire secondo le indicazioni riportate nella tabella sottostante:

OLIVO DA OLIO

METODO DI DIFESA ADULTICIDA (ammesso dal metodo di coltivazione biologico)	
Soglia d'intervento 1 – 2 % di infestazione attiva Modalità del trattamento su parte della chioma (per 1 ettaro di oliveto utilizzare 1 litro di prodotto commerciale diluito in 4 litri di acqua)	
AREA DA TRATTARE	Comuni intera Fascia 3 (elevato rischio) Porto Sant' Elpidio, Porto San Giorgio, Fermo, Campofilone, Altidona, Pedaso, Cupra Marittima, Grottammare, San Benedetto del Tronto Massa Fermana, Torre San Patrizio, Montalto delle Marche, Belmonte Piceno, Monte San Pietrangeli, Francavilla d'Ete, Montegranaro, Monte Urano, Ortezzano, Monte Vidon Combatte, Montottone, Grottazzolina, Monte Giberto, Sant'Elpidio a Mare, Monterubbiano, Petritoli, Lapedona, Folignano, Cossignano Ponzano di Fermo, Carassai, Appignano del Tronto, Moresco, Ripatransone, Montefiore dell'Aso, Offida, Acquaviva Picena, Massignano, Castorano, Maltignano, Castel di Lama, Monteprandone, Colli del Tronto, Monsanpolo del Tronto, Spinetoli. Fascia 2 (rischio medio) Palmiano, Montefalcone Appennino, Smerillo, Roccafluvione, Force, Rotella, Venarotta, Santa Vittoria in Matenano, Montelparo, Montedinove, Monte Rinaldo, Monte Vidon Corrado, Servigliano, Ascoli Piceno, Montappone, Montegiorgio, Monteleone di Fermo, Falerone, Castignano, Magliano di Tenna, Rapagnano, Monsanpietro Morico.
EPOCA INTERVENTO	PRIMA POSSIBILE
PRODOTTI UTILIZZABILI	Spinosad (☘) già formulato con specifica esca pronta per l'uso (max 6 interventi).

INDICI DI MATURAZIONE DELLE OLIVE

Per le seguenti varietà: **Leccino** e **Frantoio**, sia della zona litoranea che della zona interna, **Piantone di Falerone**, **Sargano di Fermo**, **Carboncella**, **Ascolana Tenera**, delle province di **Ascoli Piceno/Fermo** verranno fornite indicazioni su:

1. Indice di invaiatura: è un indice visivo, utile per indicare il modello di colorazione delle varietà (ad esempio precoce e contemporaneo nel Leccino, tardivo e scalare nel Frantoio).

Per ogni classe di colore viene attribuito un numero indice come riportato nella tabella sottostante:

Indice 0	Indice 1	Indice 2	Indice 3	Indice 4	Indice 5
olive tutte verdi	olive invaiate su meno del 50% della buccia	olive invaiate su più del 50% della buccia	olive tutte invaiate in superficie	olive invaiate su meno del 50% della polpa	olive invaiate fino in profondità
					

2. Consistenza della polpa: viene misurata con il penetrometro, strumento con un puntale di un mm di diametro che, forando le olive, misura il grado di ammorbidimento della polpa. Con la maturazione la consistenza della polpa tende a diminuire, più o meno velocemente a seconda delle varietà. Valori troppo bassi di penetrometria rischiano di compromettere l'integrità del frutto, e di conseguenza la qualità dell'olio (aumento di acidità, riduzione dei perossidi, difetti sensoriali di avvinato e riscaldamento, ecc....). **In generale si consiglia di raccogliere le olive con un indice di penetrometria non inferiore ai 350 g/mm² al fine di mantenere un buon livello qualitativo dell'olio.**

Il **Leccino** presenta un modello di invaiatura precoce e contemporaneo, una consistenza della polpa che diminuisce gradualmente con la maturazione, una resa in olio buona ma con accumulo tardivo. L'olio presenta un fruttato leggero, mandorlato, con caratteristiche di amaro e piccante solo in caso di raccolta precoce. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive nella fase di invaiatura superficiale (indice 3), quando però l'accumulo di olio non è ancora terminato: l'epoca ottimale di raccolta ai fini qualitativi precede quella ai fini quantitativi.



Il **Frantoio** presenta un modello di invaiatura tardivo e scalare, una consistenza della polpa che diminuisce gradualmente con la maturazione, una resa in olio buona con accumulo precoce. L'olio presenta un fruttato medio-leggero con sentore di mandorla verde, con caratteristiche di amaro e piccante più accentuate in caso di raccolta precoce. L'epoca ottimale di raccolta ai fini qualitativi coincide con quella ai fini quantitativi. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive ad un livello di colorazione prossimo al 50% della buccia (indice 1,5-2), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

Il **Piantone di Falerone**: è una varietà a maturazione precoce; l'invaiatura è media e contemporanea, la consistenza della polpa diminuisce rapidamente. E' particolarmente importante raccogliere quando la pigmentazione è intorno al 50% della buccia (indice di invaiatura intorno a 1,5 – 2) e la polpa è ancora consistente, al fine di evitare notevoli scadimenti qualitativi nell'olio. Essendo precoce l'accumulo di olio e la resa elevata, si riesce a conciliare massima quantità di olio con migliore qualità. Si ricorda inoltre che essendo la cascola anticipata, ritardare la raccolta comporta una perdita di prodotto. L'olio presenta un elevato contenuto in polifenoli e un buon fruttato, piccante e amaro al retrogusto, solo nel caso di raccolta tempestiva.

Nella tabella sottostante si riportano gli indici di maturazione rilevati questa settimana nelle aziende campione.

<i>Varietà</i>	<i>Indice di invaiatura</i>	<i>Penetrometria (g/mm²)</i>
LECCINO litoraneo	1.77	479.8
LECCINO interno	1.83	463.0

STATO DI MATURAZIONE DI ALCUNI VITIGNI CAMPIONE PRELEVATI IL 25.09.2018

VITIGNO	LOCALITA'	ZUCCHERI (°BABO)	ZUCCHERI (°BRIX)	ACIDITA' TOT. (g/l)
Sangiovese	Carassai	17.00	20.00	7.13
Merlot	Ripatransone	18.70	22.00	5.25
Montepulciano	Montalto Marche	20.49	24.10	6.98
	Offida Ciafone	19.38	22.80	6.30
	Offida Tesino	17.85	21.00	6.53
	Carassai	17.68	20.8	6.45
	Montefiore Aso	18.02	21.20	6.00
	Acquaviva Picena	18.96	22.30	6.68
	Ripatransone Messieri	19.64	23.10	6.38
Passerina	Offida Ciafone	18.70	22.00	5.55
	Offida Tesino	16.83	19.80	6.38
	Montefiore Aso	16.58	19.50	6.00
	Montalto Marche	16.75	19.70	7.28
	Colli del Tronto	17.00	20.00	5.55
	Carassai	16.32	19.20	6.75
Cabernet	Ripatransone	20.23	23.80	6.53
	Montalto Marche	19.55	23.00	7.13

COMUNICAZIONI

Venerdì 5 Ottobre 2018 alle ore **18.30** presso l'**Agrobiologica Cartofaro** con sede in **Ascoli Piceno Fraz. Campolungo 125** Aggiornamento in Olivicoltura su **"induttori di resistenza: meccanismi di autodifesa delle piante e rogna dell'olivo: gestione agronomica"**.

Per informazioni Cristiano 3663737710 oppure Adamo 3293245937

Con **DDS n. 268 del 20/09/2018** è stata concessa la deroga alle “Linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti” Regione Marche per il 2018, per le seguenti colture: VITE - Deroga ai trattamenti antibotritici su tutto il territorio Regionale. Si concede deroga alle “Linee Guida per la Produzione Integrata delle Colture, Difesa Fitosanitaria e Controllo delle Infestanti” 2018, per l'esecuzione di un numero massimo di 4 trattamenti in deroga ai 2 previsti dal disciplinare, utilizzando prodotti contenenti le sostanze attive EUGENIOLO, GERANIOLO, TIMOLO, per il controllo della Botrite della Vite.

Con **DDS n. 251 del 05 Settembre 2018** è stata concessa la deroga alle “linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti” Regione Marche 2018 su tutto il territorio regionale per le seguenti colture:

Fagiolo e Fagiolino per il prodotto fitosanitario Luna Sensation reg.n. 16632 contenente le sostanze attive Fluopyram e Trifloxystrobin fino al 29/11/2018 nei limiti di etichetta del prodotto per il controllo di Sclerotinia Sclerotiorum;

Broccoli e Cavolfiori per il prodotto fitosanitario Volare reg. n. 13592 contenente le sostanze attive Fluopicolide e Propamocarb idrocloruro fino al 27/11/2018 nei limiti di 2 trattamenti per il controllo della peronospora

Con **DDS n. 253 del 05/09/2018** è stata concessa la deroga alle “Linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti” per il 2018 per le seguenti colture:

OLIVE DA OLIO - contro la MOSCA DELL'OLIVO (*Bactrocera oleae*) per i seguenti comuni: Porto Sant'Elpidio, Porto San Giorgio, Fermo, Campofilone, Altidona, Pedaso, Cupra Marittima, Acquaviva Picena, Grottammare, San Benedetto del Tronto:

- Lotta larvicida: si consente l'esecuzione di massimo di 3 trattamenti con prodotti efficaci al controllo della mosca con metodo larvicida espressamente elencati allo scopo nel disciplinare di difesa integrata vigente. Per i formulati contenenti la sostanza attiva Dimetoato, le etichette consentono un numero massimo di 2 trattamenti di pieno campo per il controllo della mosca dell'olivo e nella concessione della deroga tale limite si interpreti indipendentemente dal formulato impiegato. Per i prodotti contenenti le altre sostanze attive rimangono validi sia i limiti di etichetta sia quelli del disciplinare.

Con **DDS n. 198/AEA del 28 giugno 2018** è stato adottato l'aggiornamento delle “linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti” per l'anno 2018 – finestra estiva. **E' possibile consultare e scaricare l'aggiornamento in oggetto al seguente indirizzo:** http://www.meteo.marche.it/news/LineeGuidaPI_DifesaFito_2018_estiva.pdf

Con **DDS n. 196/AEA del 28 giugno 2018** è stata concessa la deroga alle “linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti” Regione Marche 2018 per l'impiego della miscela di s.a. **Pyraclostrobin + Boscalid** su **cece** per il controllo dell'antracnosi (max 2 interventi), e su **fagiolo e fagiolino** per il controllo della botrite e sclerotinia (massimo 2 interventi).. E' possibile consultare e scaricare il decreto in oggetto al seguente indirizzo:

[http://www.meteo.marche.it/news/DDS_196_2018_%20deroga su cece fagiolo fagiolino.pdf](http://www.meteo.marche.it/news/DDS_196_2018_%20deroga_su_cece_fagiolo_fagiolino.pdf)

Con **DDS n. 197/AEA del 28 giugno 2018** è stata concessa la deroga alle “linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti” Regione Marche 2018 per l'impiego di Sitofex a base di forchlorfenuron e Bion a base di acibenzolar-S-metile e prodotti a base di rame (non solo per trattamenti al bruno) per il controllo del cancro batterico (*Pseudomonas syringae*) su actinidia.

E' possibile consultare e scaricare l'aggiornamento in oggetto al seguente indirizzo:

[http://www.meteo.marche.it/news/DDS_197_2018_deroga su actinidia.pdf](http://www.meteo.marche.it/news/DDS_197_2018_deroga_su_actinidia.pdf)

Tutti i principi attivi indicati nel Notiziario sono previsti nelle Linee Guida per la Produzione Integrata delle Colture, Difesa Fitosanitaria e Controllo delle Infestanti della Regione Marche - 2018. ciascuno con le rispettive limitazioni d'uso (per la consultazione completa del documento http://www.meteo.marche.it/news/LineeGuidaPI_DifesaFito_2018.pdf) e pertanto il loro utilizzo risulta **conforme con i principi della difesa integrata volontaria**

Le aziende che applicano soltanto la **difesa integrata obbligatoria**, non sono tenute al rispetto delle limitazioni d'uso dei prodotti fitosanitari previste nelle Linee Guida di cui sopra, per cui possono **utilizzare tutti gli agrofarmaci regolarmente in commercio, nei limiti di quanto previsto in etichetta,** applicando comunque i **principi generali di difesa integrata**, di cui all'allegato III del D.Lgs 150/2012, e decidendo quali misure di controllo applicare sulla base della conoscenza dei risultati dei monitoraggi e delle informazioni previste al paragrafo A.7.2.3. del PAN (DM 12 febbraio 2014)

Nel sito www.meteo.marche.it è attivo un **Servizio di Supporto per l'Applicazione delle Tecniche di Produzione Integrata e Biologica** dove è possibile la consultazione dei Disciplinari di Produzione e di Difesa Integrata suddivisi per schede colturali. Sono inoltre presenti link che consentono di collegarsi alle principali Banche dati per i prodotti ammessi in Agricoltura Biologica.

Per la consultazione dei prodotti commerciali disponibili sul mercato contenenti i principi attivi indicati nel presente notiziario è possibile fare riferimento alla banca dati disponibile su SIAN

[Banca Dati Fitofarmaci](#)



[Banca Dati Bio](#)



ANDAMENTO METEOROLOGICO NEL PERIODO DAL 19.09.2018 AL 25.09.2018

	OFFIDA	MONTEDINOVE	CARASSAI	CUPRA MARITTIMA	MONTALTO MARCHE	RIPATRANSONE	CASTIGNANO	SPINETOLI	FERMO
Altit.(m)	215	390	143	260	334	218	415	114	38
T°C Med	21.7	20.7	20.0	21.8	20.1	20.4	21.5	21.5	22.2
T°C Max	30.8	31.0	30.7	29.9	29.7	29.3	30.0	29.9	31.4
T°C Min	13.3	9.8	8.9	12.1	11.5	11.3	12.8	13.7	12.0
Umid. (%)	81.0	82.5	83.2	76.8	69.8	70.0	70.0	82.0	82.5
Prec.(mm)	11.4	17.0	3.4	5.2	16.4	6.8	13.4	8.4	18.8
Etp	21.8	22.4	23.5	20.4	19.8	21.1	19.9	21.9	24.3

	MONSAMPOLO DEL TRONTO	MONTEFIORE DELL'ASO	CASTEL DI LAMA	COSSIGNANO	MONTEGIORGIO	MONTEFORTINO	SANT'ELPIDIO A MARE	MONTEPARO	MONTERUBBIANO
Altit.(m)	43	58	200	290	208	772	80	258	92
T°C Med	NP	21.2	20.3	20.7	21.6	16.6	23.0	20.3	NP
T°C Max	NP	30.0	28.9	29.4	33.4	27.8	30.1	32.6	NP
T°C Min	NP	11.5	11.4	12.0	11.3	6.4	13.9	9.1	NP
Umid. (%)	NP	91.9	73.2	68.2	90.3	75.7	73.8	88.9	NP
Prec.(mm)	NP	7.0	7.0	7.6	2.8	52.6	10.6	18.4	NP
Etp	NP	22.6	20.8	19.8	24.3	19.3	21.1	24.6	NP

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

L'imponente anticiclone europeo con massimo barico al suolo di 1040hPa piazzato sull'Oltralpe orientale impedisce all'aria fredda polare di infilarsi verso la nostra penisola costringendola a scivolare più a est. La sua vicinanza si avverte comunque nei valori termici scesi ben al di sotto della media specie sul versante adriatico. Davvero marginali le precipitazioni, giusto qualche fenomeno sulla Sicilia. Il blocco di alta pressione garantirà diffuse condizioni di bel tempo fino alla giornata di sabato con le temperature in recupero dopo il tonfo di queste ore. Nel frattempo l'aria fredda nordica, in discesa sui Balcani, darà origine ad un profondissimo vortice tra la Libia ed il Peloponneso. Un secondo vortice si genererà nella giornata di domenica, tra l'Adriatico e la Croazia; esso potrà essere causa di una certa instabilità sulle regioni meridionali e di un più probabile nuovo calo delle temperature specie ancora sul versante di levante.

PREVISIONI E TENDENZA DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 27 Cielo sereno o poco coperto. Precipitazioni assenti. Venti da nord nord-ovest, deboli sulle zone interne, più tesi sulle coste. Temperature in recupero, sensibile nei valori massimi.

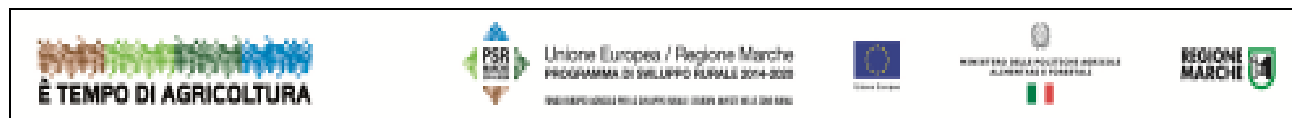
Venerdì 28 Cielo generalmente sereno. Precipitazioni assenti. Venti deboli o moderati da nord nord-ovest. Temperature in rialzo.

Sabato 29 Cielo sereno in genere al mattino; modesta copertura di passaggio da nord e formazioni cumuliformi sull'entroterra appenninico nel pomeriggio, anch'essi in dissolvimento in serata.

Precipitazioni non previste. Venti deboli da nord-ovest al mattino; rinforzi nord-orientali dal pomeriggio, in genere moderati. Temperature ancora in aumento nei valori minimi.

Domenica 30 Cielo sereno o poco nuvoloso. Precipitazioni assenti. Venti deboli o moderati provenienti dai quadranti settentrionali. Temperature in sensibile diminuzione.

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



Notiziario curato dal Centro Agrometeo Locale di Ascoli Piceno

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 0736/336443-0734/655990**

Prossimo notiziario Mercoledì 3 Ottobre 2018