



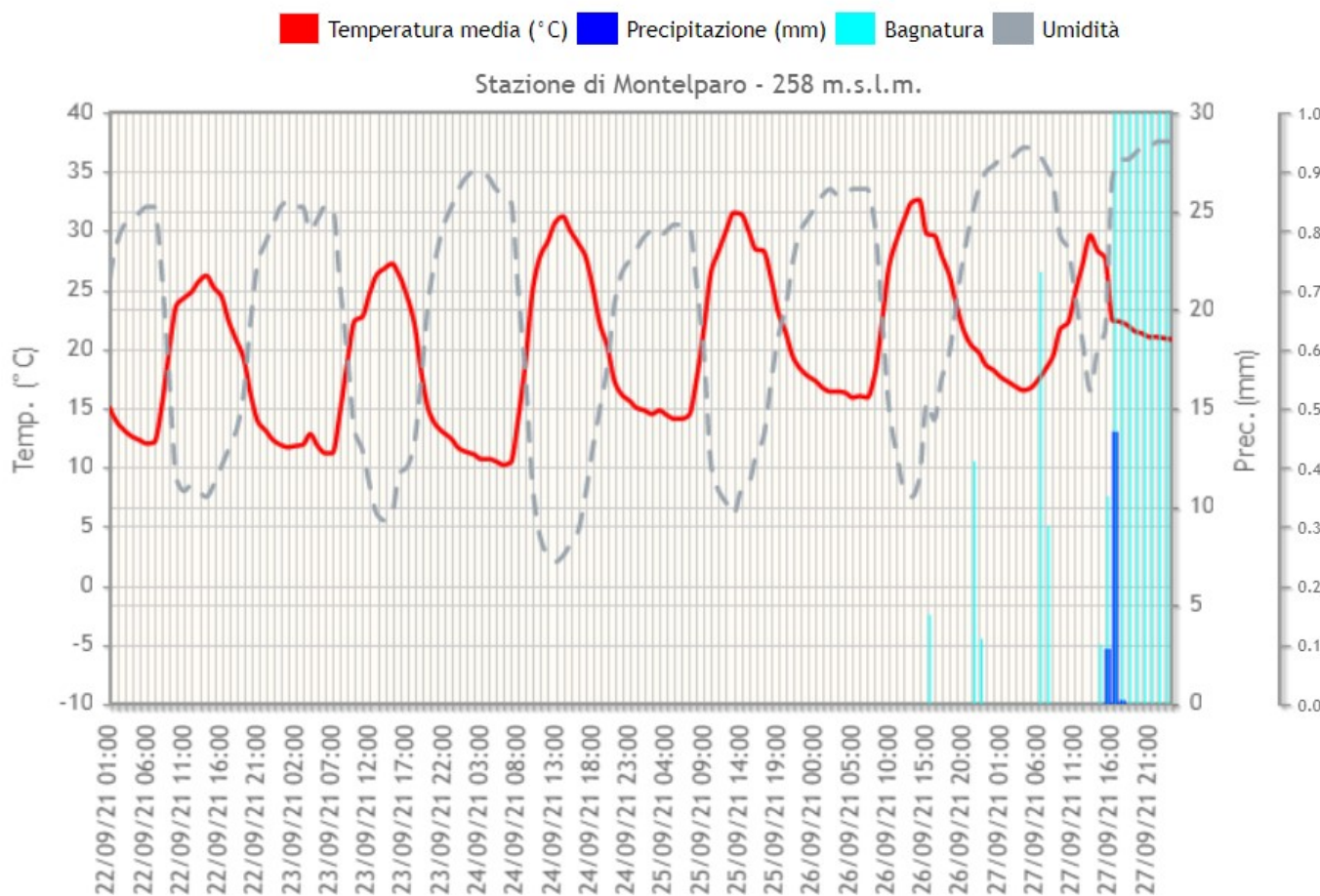
Centro Agrometeo Locale Via Indipendenza 2-4, Ascoli Piceno Tel. 0736/336443 e Fax. 0736/344240
e-mail: calap@regione.marche.it Sito Internet: <http://meteo.marche.it/assam>

NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Settimana caratterizzata da bel tempo con giornate soleggiate e assenza di piogge ad eccezione di Domenica 26 dove si sono registrate deboli precipitazioni sparse di modesta entità. Temperature in aumento.

Nel seguente link si possono consultare i grafici orari dell'andamento meteo aggiornati:

http://meteo.regionemarche.it/calmonitoraggio/ap_home.aspx



OLIVO

L'Olivo si trova tra la fase di **Accrescimento frutti** e **inizio invaiatura** (BBCH 79-81).

INDICAZIONI DI DIFESA

Dalle verifiche settimanali si evidenzia un ulteriore aumento delle catture della mosca, probabilmente a causa delle piogge verificatesi unite ad un leggero abbassamento delle temperature, e dalle successive analisi delle drupe si rilevano deposizioni che hanno superato la soglia di intervento nei comuni della zona litoranea mentre nelle altre zone della fascia 3 la situazione è molto disforme tra le zone esposte a Sud e quelle esposte a Nord, e quindi si suggerisce di monitorare bene i propri oliveti; alla luce di quando detto sopra si consiglia:

DIFESA INTEGRATA – AZIENDE CONVENZIONALI	
5-10 % di infestazione attiva (uova, larve di I° e di II° età) su Olive da Olio	
Fascia 3 (rischio elevato) – sottozona litoranea: Porto Sant' Elpidio, Porto San Giorgio, Fermo, Campofilone, Altidona, Pedaso, Cupra Marittima, Grottammare, San Benedetto del Tronto.	
ENTRO FINE SETTIMANA	
Modalità trattamento	Diffusa su tutta la chioma
Prodotti utilizzabili	Con DDS n 794 del 13 Agosto è stata concessa la deroga alle “Linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti” della Regione Marche 2021 con l’ammissione di <u>3 trattamenti complessivi con questo metodo</u> , con i seguenti principi attivi: Acetamiprid (max 2 interventi) o Fosmet (max 1 intervento).

Alle aziende che hanno programmato di procedere alla raccolta anticipata si consiglia di intervenire con il metodo Adulticida:

DIFESA INTEGRATA – AZIENDE CONVENZIONALI		
Area da trattare	Intera Fascia 3 (rischio medio elevato): Porto Sant' Elpidio, Porto San Giorgio, Fermo, Campofilone, Altidona, Pedaso, Cupra Marittima, Grottammare, San Benedetto del Tronto, Acquaviva Picena, Appignano del Tronto, Belmonte Piceno, Carassai, Castel di Lama, Castorano, Colli del Tronto, Cossignano, Folignano, Francavilla d'Ete, Grottazzolina, Lapedona, Maltignano, Massa Fermana, Massignano, Monsampolo del Tronto, Montalto delle Marche, Monte Giberto, Monte San Pietrangeli, Monte Urano, Monte Vidon Combatte, Montefiore dell'Aso, Montegranaro, Montepandone, Monterubbiano, Montottone, Moresco, Offida, Ortezzano, Petritoli, Ponzano di Fermo, Ripatransone, Sant'Elpidio a Mare, Spinetoli, Torre San Patrizio Fascia 2 (medio rischio): Ascoli Piceno, Castignano, Falerone, Force, Magliano di Tenna, Monsampietro Morico, Montappone, Monte Rinaldo, Monte Vidon Corrado, Montedinove, Montefalcone Appennino, Montegiorgio, Monteleone di Fermo, Montelparo, Palmiano, Rapagnano, Roccafluvione, Rotella, Santa Vittoria in Matenano, Servigliano, Smerillo, Venarotta	
METODO ADULTICIDA (applicazione localizzata)	Prodotti utilizzabili	Spinosad (♣) già formulato con specifica esca pronta per l'uso, per 1 ettaro di oliveto utilizzare 1 litro di prodotto commerciale, (max 6 interventi anno) Acetamiprid (attenzione è consentito l'utilizzo dei soli formulati commerciali che riportano in etichetta l'uso localizzato con esche attrattive, 100 ml di prodotto per ettaro distribuiti in 30 litri di acqua). Cyantraniliprole, autorizzato all'uso specifico con modalità bait spray per l'applicazione di trattamenti adulticidi su porzione di chioma con max 3 trattamenti per anno. Impiegare 75 ml /ha di prodotto in combinazione con esca attrattiva a base di proteine idrolizzate VISAREL (1.25 ml/ha) con un volume d'acqua compreso tra i 5 e 30 l/ha. Con DDS n 794 del 13 Agosto è stata concessa la deroga alle "Linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti" della Regione Marche 2021 per l'impiego della s.a. Cyantraniliprole con modalità bait spray.
OPPURE IN ALTERNATIVA		
METODO ADULTICIDA (applicazione diffusa)	Prodotti utilizzabili	Beauveria bassiana (♣), ammessa anche in bio e dotata anche di azione repellente, da distribuire a tutta chioma
Epoca d'intervento	PRIMA POSSIBILE	

(♣) ammesso in agricoltura biologica

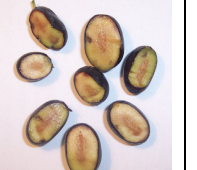
DIFESA CON METODO DI COLTIVAZIONE BIOLOGICO		
Soglia d'intervento per olive da olio	1% di infestazione attiva (uova e larve di I e II età) per cultivar da olio	
Area da trattare	Intera Fascia 3 (rischio medio elevato): Porto Sant' Elpidio, Porto San Giorgio, Fermo, Campofilone, Altidona, Pedaso, Cupra Marittima, Grottammare, San Benedetto del Tronto, Acquaviva Picena, Appignano del Tronto, Belmonte Piceno, Carassai, Castel di Lama, Castorano, Colli del Tronto, Cossignano, Folignano, Francavilla d'Ete, Grottazzolina, Lapedona, Maltignano, Massa Fermana, Massignano, Monsampolo del Tronto, Montalto delle Marche, Monte Giberto, Monte San Pietrangeli, Monte Urano, Monte Vidon Combatte, Montefiore dell'Aso, Montegranaro, Monteprandone, Monterubbiano, Montottone, Moresco, Offida, Ortezzano, Petritoli, Ponzano di Fermo, Ripatransone, Sant'Elpidio a Mare, Spinetoli, Torre San Patrizio Fascia 2 (medio rischio): Ascoli Piceno, Castignano, Falerone, Force, Magliano di Tenna, Monsampietro Morico, Montappone, Monte Rinaldo, Monte Vidon Corrado, Montedinove, Montefalcone Appennino, Montegiorgio, Monteleone di Fermo, Montelparo, Palmiano, Rapagnano, Roccafluvione, Rotella, Santa Vittoria in Matenano, Servigliano, Smerillo, Venarotta	
METODO ADULTICIDA (applicazione localizzata)	Prodotti utilizzabili	Spinosad già formulato con specifica esca pronta per l'uso, per 1 ettaro di oliveto utilizzare 1 litro di prodotto commerciale, (max 6 interventi anno)
OPPURE IN ALTERNATIVA		
METODO ADULTICIDA (applicazione diffusa)	Prodotti utilizzabili	Beauveria bassiana dotata anche di azione repellente, da distribuire a tutta chioma
Epoca d'intervento	PRIMA POSSIBILE	

INDICI DI MATURAZIONE DELLE OLIVE

Dal prossimo Notiziario 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.

La **Carboncella**: presenta un modello di invaiatura tardivo e contemporaneo, una consistenza della polpa elevata fino a maturazione avanzata, una resa in olio alta con accumulo tardivo.

L'olio presenta un fruttato medio, con sentori di mandorla e carciofo, con buone note di amaro e piccante. 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 prossimo all'invaiatura superficiale (indice 2,5-3), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

L' **Ascolana tenera**: presenta un'invaiatura tardiva e scalare, una consistenza della polpa bassa, una resa in olio intermedia, con inolizione medio-tardiva. Molto sensibile alla mosca.

L'olio presenta un buon fruttato erbaceo con sentore di pomodoro, equilibrato nelle sensazioni gustative. L'epoca ottimale di raccolta ai fini qualitativi precede leggermente quella ai fini quantitativi. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive ad un livello di invaiatura intorno ad 1-2.

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

VARIETA'	INDICE DI INVAIATURA	PENETROMETRIA (g/mm ²)
LECCINO litoraneo	1,78	452,10
LECCINO interno	1,41	462,10

VITE

La vite si trova nella fase di **maturazione di raccolta** (BBCH 89).

STATO DI MATURAZIONE DI ALCUNI VITIGNI CAMPIONE PRELEVATI IL 27.09.2021

VITIGNO	LOCALITA'	ZUCCHERI (°BABO)	ZUCCHERI (°BRIX)	ACIDITA' TOT. (g/l)	Ph
Passerina	Montalto M. – Maliscia	17.00	20.00	6.90	3.18
	Montefiore Aso	18.70	22.00	6.38	3.20
	Offida	19.55	23.00	6.23	3.10
Montepulciano	Ripatransone-San Savino	21.25	25.00	6.75	3.40
	Ripatransone -Pezzalunga	20.40	24.00	7.50	3.12
	Carassai - Menocchia	19.55	23.00	5.55	3.30
	Montalto M. - Maliscia	19.64	23.10	6.45	3.25
	Acquaviva Picena	21.25	25.00	6.98	3.30
	Montefiore Aso - Menocchia	19.64	23.10	5.48	3.20

APPUNTAMENTI E COMUNICAZIONI

L'ASSAM organizza il **9° Corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva**, valido per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici Esperti Assaggiatori di olio di oliva, con particolare attenzione alla valorizzazione degli oli monovarietali marchigiani e italiani.

Date: 9-10-11/16-17 dicembre 2021

Durata: 36 ore

Quota di partecipazione: 280 EURO (IVA compresa)

Sede del corso: ASSAM, Via dell'Industria 1 – Osimo (AN)

Direttore del corso: Barbara Alfei – Capo Panel ASSAM Marche

Scadenza iscrizioni: 15 novembre 2021

Programma del corso e scheda di partecipazione possono essere scaricati dal sito www.assam.marche.it

Per info:

alfei_barbara@assam.marche.it, tel. 071.808319

disebastiano_donata@assam.marche.it, tel. 071.808303

Con Decreto del Dirigente del Servizio Politiche Agroalimentare n 794 del 13 Agosto è stata concessa la deroga alle "Linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti" della Regione Marche 2021 secondo il dettaglio della tabella sotto riportata:

Colture interessate alla deroga (e avversità)	Ambito applicazione della deroga (Comuni e/o territorio specifico)	DEROGHE AL DISCIPLINARE
OLIVO (mosca dell'olivo)	Tutto il territorio della REGIONE MARCHE	di consentire la deroga in tutto il territorio regionale al disciplinare di difesa integrata 2021 in merito all'utilizzo di prodotti insetticidi contenenti la sostanza attiva Cyantraniliprole recentemente autorizzati allo specifico uso con modalità bait spray per l'applicazione di trattamenti adulti su porzione di chioma (ammessi n° 3 interventi da etichetta) con l'indicazione di intervenire nel rispetto delle indicazioni di etichetta;
	ZONE DEL TERRITORIO REGIONALE INDIVIDUATE DALL'ASSAM NEI NOTIZIARI AGROMETEO	di consentire, solo ed unicamente nelle zone in cui i prossimi notiziari agrometeo individuino tale necessità, deroga al disciplinare di difesa integrata 2021, consentendo l'esecuzione di complessivi n° 3 interventi larvicidi a piena chioma per il controllo della mosca dell'olivo (il disciplinare ne ammette n.2), comunque nel rispetto del limite complessivo di n° 2 interventi con la s.a. acetamiprid e di n° 1 intervento con la s.a. fosmet e nel rispetto delle indicazioni di etichetta dei formulati commerciali;
	Comuni di - GRADARA - PESARO - VALLEFOGLIA - MONTEFELCINO - ISOLA DEL PIANO - CARTOCETO - FOSSOMBRONE	di consentire alle aziende che ricadono nei comuni di GRADARA, PESARO, VALLEFOGLIA, MONTEFELCINO, ISOLA DEL PIANO, CARTOCETO E FOSSOMBRONE e che nel mese di maggio abbiano effettuato un trattamento con la s.a. acetamiprid per il controllo della cecidomia fogliare, deroga al disciplinare di difesa integrata 2021, solo ed unicamente nelle zone in cui i prossimi notiziari agrometeo individuino tale necessità, di eseguire n° 3 interventi larvicidi a piena chioma per il controllo della mosca dell'olivo, di cui n° 2 interventi con la s.a. fosmet, comunque nel rispetto delle indicazioni di etichetta dei formulati commerciali.

Il testo integrale del documento è consultabile e scaricabile al seguente indirizzo:

http://www.meteo.marche.it/news/2021/DDS_794_AEA_2021_deroga_olivo.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 - 2021 http://www.meteo.marche.it/news/2021/LineeGuidaPI_2021_estiva.pdf con le rispettive limitazioni 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 agro farmaci 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). Con il simbolo (♣) vengono indicati i principi attivi ammessi in agricoltura biologica.

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 DAL 22/09/2021 AL 28/09/2021

	Offida (215 m)	Montedinove (390 m)	Carassai (143 m)	Cupra Marittima (260 m)	Montalto Marche (334 m)	Ripatransone (218 m)	Castignano (415 m)	Spinetoli (114 m)	Fermo (38 m)
T. Media (°C)	20.5 (7)	19.8 (7)	19.1 (7)	20.3 (7)	19.8 (7)	19.3 (7)	19.9 (7)	20.5 (7)	20.2 (7)
T. Max (°C)	29.5 (7)	30.5 (7)	29.8 (7)	26.8 (7)	27.6 (7)	26.4 (7)	29.3 (7)	27.8 (7)	29.4 (7)
T. Min. (°C)	12.9 (7)	11.5 (7)	9.1 (7)	13.9 (7)	13.5 (7)	12.6 (7)	13.7 (7)	12.3 (7)	10.6 (7)
Umidità (%)	64.5 (7)	80.3 (7)	76.2 (7)	81.6 (7)	62.5 (7)	62.8 (7)	66.6 (7)	66.0 (7)	77.4 (7)
Prec. (mm)	0.6 (7)	11.2 (7)	0.0 (7)	0.8 (7)	0.6 (7)	4.2 (7)	5.0 (7)	0.6 (7)	6.4 (7)
ETP (mm)	21.7 (7)	23.1 (7)	24.7 (7)	19.5 (7)	19.5 (7)	20.0 (7)	20.1 (7)	21.9 (7)	23.3 (7)

	Servigliano (229 m)	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)	Monterub- biano (92 m)
T. Media (°C)	-	19.2 (7)	19.6 (7)	19.6 (7)	20.1 (7)	16.9 (7)	20.3 (7)	20.4 (7)	-
T. Max (°C)	-	27.4 (7)	28.7 (7)	28.3 (7)	30.9 (7)	27.2 (7)	27.4 (7)	33.7 (7)	-
T. Min. (°C)	-	11.0 (7)	11.2 (7)	13.8 (7)	11.6 (7)	8.3 (7)	12.6 (7)	9.9 (7)	-
Umidità (%)	-	75.0 (7)	68.9 (7)	61.6 (7)	65.6 (7)	69.3 (7)	64.5 (7)	68.6 (7)	-
Prec. (mm)	-	0.2 (7)	0.0 (7)	3.0 (7)	2.2 (7)	8.2 (7)	7.4 (7)	16.8 (7)	-
ETP (mm)	-	22.0 (7)	22.0 (7)	20.1 (7)	24.1 (7)	20.4 (7)	19.7 (7)	26.5 (7)	-

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Quello che impedisce alla stagione autunnale di entrare a pieno regime sull'Italia, così come sta avvenendo per esempio sull'Oltralpe, è la persistenza dello scudo altopressionario tra le Azzorre ed il Mediterraneo che proibisce alla depressione islandese di sprofondare (finalmente?) fino alle nostre latitudini. E così, anche oggi saranno le buone condizioni a prevalere con una marginale e modesta instabilità sul versante tirrenico e settore di nord-est. La settimana continuerà sulla falsariga della prevalente stabilità temporaneamente e localmente interrotta da ingressi perturbati sia da ovest (nel week-end) che da est (domani). Le temperature, non senza oscillazioni, tenderanno con il tempo a rientrare nella norma. Il vero punto di rottura stagionale è al momento previsto per la settimana prossima quando l'arretramento verso l'Atlantico del campo di alta pressione permetterà alla massa d'aria islandese di scendere sul Mediterraneo occidentale. Se tale dinamica verrà confermata nei prossimi giorni, ondate di maltempo ben più strutturate rispetto a quelle attuali potranno interessare la nostra penisola.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 30 Cielo copertura medio-bassa prevalente o comunque a divenirlo per metà giornata; dissolvimenti a partire dalla fascia costiera nel corso del pomeriggio. Precipitazioni previste soprattutto nelle ore centrali-pomeridiane sotto forma di rovesci e temporali più intensi e diffusi sulla fascia interna. Venti deboli o moderati in rotazione oraria per disporsi da settentrione. Temperature in calo.

Venerdì 1 Cielo inizialmente poco o parzialmente coperto da nuvolosità bassa in dissolvimento nel corso della mattinata; addensamenti nel pomeriggio sull'entroterra. Precipitazioni non previste. Venti generalmente deboli, nord-orientali fino al pomeriggio quando ruoteranno verso i quadranti sud-occidentali. Temperature minime in diminuzione.

Sabato 2 Cielo attesa una iniziale prevalenza di sereno o poco coperto; i cieli saranno poi destinati a sporcarsi da ponente specie nel pomeriggio quando consistente sarà l'aumento della stratificazione sulla dorsale appenninica. Precipitazioni rovesci e temporali pomeridiani sull'Appennino con ramificazioni, di minore incidenza, verso la fascia collinare. Venti deboli da sud-ovest al mattino; a regime di brezza da sud-orientale nel pomeriggio sulla fascia costiera. Temperature in recupero, lieve per le minime, più accentuato per le massime.

Domenica 3 Cielo sereno o poco nuvoloso con un temporaneo incremento della copertura nel pomeriggio sul settore interno specie appenninico.

Precipitazioni al momento non si esclude la possibilità di locali piovvaschi o acquazzoni sulla dorsale montuosa nelle ore pomeridiane. Venti al più moderati e provenienti da sud-ovest sulle zone interne; meno intensi e variabili dai quadranti meridionali sulle coste. Temperature in aumento.

Previsioni elaborate dal C. O. di AgroMeteorologia – ASSAM: 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 6 Ottobre 2021