

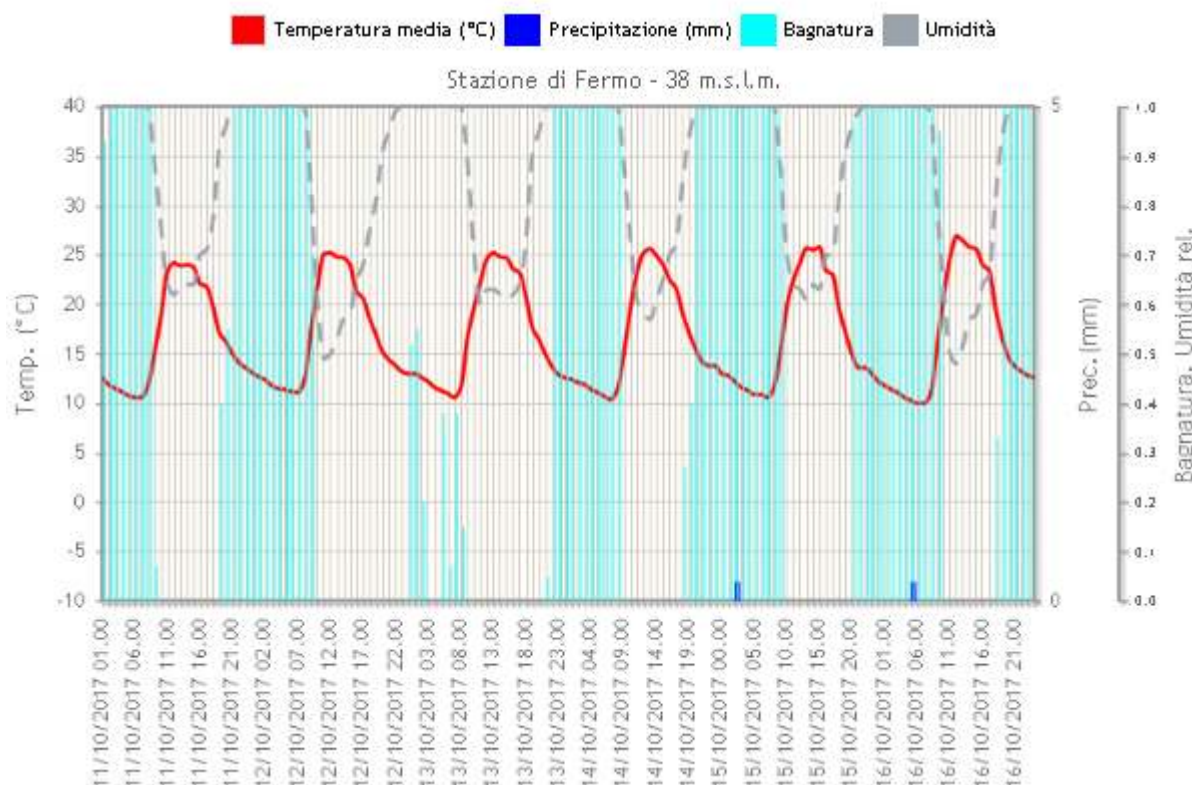


Centro Agrometeo Locale Via Indipendenza 2-4, Ascoli Piceno Tel. 0736/336443 Fax. 0736/344240
e-mail: calap@regione.marche.it Sito Internet: <http://meteo.marche.it/assam>

NOTE AGROMETEOROLOGICHE SETTIMANALI

Settimana caratterizzata da tempo stabile con giornate soleggiate e assenza di piogge. Temperature sopra la norma del periodo.

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 **inizio Invaiaura** e **Maturazione (BBCH 81-89)**.

Mosca delle olive

La pressione del fitofago si conferma molto modesta anche se in lieve ripresa complice le condizioni climatiche favorevoli e visto che sono iniziate le operazioni di raccolta si considera conclusa la campagna di difesa.

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.

Il **Sargano di Fermo**: presenta un modello di invaiatura tardivo e scalare, una consistenza della polpa che diminuisce piuttosto velocemente con la maturazione, una resa in olio modesta con accumulo precoce. 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 ad un livello di colorazione prossimo al 50% della buccia (indice 1,5-2), quando l'accumulo di olio è quasi terminato. L'epoca ottimale di raccolta ai fini qualitativi coincide pertanto con quella ai fini quantitativi.

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'invaiaitura superficiale (indice 2,5-3), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

L' **Ascolana tenera**: presenta un'invaiaitura 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.

Varietà	Indice di invaiatura	Penetrometria (g/mm²)
LECCINO litoraneo	3.90	369.9
LECCINO interno	3.02	370.6
FRANTOIO litoraneo	1.63	327.4
FRANTOIO interno	1.78	447.3
PIANTONE DI FALERONE	2.30	380.1
CARBONCELLA	1.91	414.2
SARGANO DI FERMO	1.94	347.2
ASCOLANA TENERA	0.41	373.2

Dai dati sopra riportati si evidenzia che il Leccino e il Piantone di Falerone hanno raggiunto i valori ottimali per la raccolta, mentre sono prossimi Il Frantoio e la Carboncella e sono indietro i valori di Sargano di Fermo e Ascolana tenera.

CAMPAGNA 2018: NUOVO REGOLAMENTO 1155/2017

A partire dal 2018 sono previste importanti novità per quanto riguarda il greening, a seguito dell'emanazione del Reg.CE 1155/2017 e successivo decreto MIPAAF 5604 del 2 ottobre 2017.

Il regolamento 1155/2017, pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea lo scorso 30 giugno, introduce **il divieto di impiegare i prodotti fitosanitari sulle superfici dichiarate come aree di interesse ecologico (Efa) e utilizzate per la coltivazione di piante azotofissatrici. Nello specifico il nuovo paragrafo introdotto prevede espressamente il divieto di utilizzo di tutti i prodotti fitosanitari sulle superfici destinate ad Efa , quali terreni a riposo, bordi forestali, colture intercalari e colture azotofissatrici.**

In sostanza il regolamento 1155/2017 cerca di incoraggiare il ricorso alle tipologie di Efa non convenzionali e poco utilizzate finora, introducendo alcune semplificazioni e agevolazioni per gli agricoltori. Nello stesso tempo, vuole scoraggiare il ricorso alle aree di interesse ecologico di tipo produttivo (come la coltivazione di azotofissatrici), su cui vengono impiegati prodotti fitosanitari ai fini della difesa/disebo.

Le modifiche Come già detto, le modifiche introdotte sono numerose e tali da comportare un cambiamento sostanziale delle regole applicative in materia di Efa.

1. Per quanto riguarda i **terreni lasciati a riposo e dichiarati come aree di interesse ecologico (Efa) ai fini del greening** Il Mipaaf, recependo la possibilità concessa dal nuovo regolamento europeo, ha stabilito che il ritiro dalla produzione agricola deve interessare un periodo minimo continuativo di 6 mesi a partire dal 1° gennaio e fino al 30 giugno dell'anno di domanda. In precedenza la durata minima della fase di non coltivazione era fissata a livello nazionale in 8 mesi. In conseguenza a tale decisione il Ministero ha stabilito di consentire in anticipo, rispetto a quanto fatto fino a oggi, la ripresa delle lavorazioni estive. Pertanto, il periodo di divieto di sfalcio è stato ridotto e portato al 30 giugno (in precedenza era fissato al 31 luglio di ciascun anno).
2. Vengono soppressi alcuni limiti dimensionali che gli **elementi caratteristici del paesaggio devono possedere per essere qualificati come Efa**, ad esempio scompare ogni riferimento al diametro minimo della chioma degli alberi dichiarati per il greening, fino al corrente anno fissato in 4 metri. Diventa così più agevole utilizzare come Efa elementi del paesaggio come gli alberi (isolati e in filari), senza rischiare contestazioni per il mancato superamento della soglia minima dimensionale.

3. Per quanto riguarda le **colture azotofissatrici che possono essere utilizzate per il requisito delle aree di interesse ecologico (Efa)** viene introdotta la possibilità di coltivare miscugli di colture azotofissatrici e di altre colture, **a condizione che le prime siano predominanti.**
4. Sempre in materia di azotofissatrici dichiarate come Efa, il recente **decreto Mipaaf elimina le limitazioni supplementari valide in Italia in relazione alla distanza minima dai corsi d'acqua** (fissata fino al 2017 in 5 o 10 metri, in base alla tipologia di corpo idrico considerato) e prevede che «la coltivazione delle colture azotofissatrici è consentita nel rispetto degli obiettivi di cui alla direttiva 2000/60/CE».
5. In merito alle **fasce tampone**, il provvedimento ministeriale recepisce la nuova disposizione europea in base alla quale **possono essere considerate anche le fasce di larghezza superiore a 10 metri.**
6. Sempre per quanto concerne le fasce tampone viene **consentito lo sfalcio o il pascolo**, a condizione che tali superfici restino distinguibili dal terreno agricolo adiacente.

CEREALI AUTUNNO-VERNINI

Semina

Per la determinazione della quantità di seme necessario ad ettaro per ottenere una densità ottimale (**numero di semi germinabili a metroquadrato**) si consiglia di procedere come indicato di seguito.

Coltura	Densità ottimale (n. piante/m ²)	Quantità seme (n. cariossidi germinabili/ m ²)
Frumento duro	300-350	350-400
Frumento tenero	350-400	400-450
Orzo	240-280	300-350

Nella tabella a fianco sono indicate il numero ottimale di piante a **metroquadrato**; le densità maggiori si consigliano con semine tardive o in

condizioni difficili.

La quantità di seme può essere calcolata attraverso la seguente formula:

$$Q \text{ (quantità di seme in Kg da distribuire ad ettaro)} = (Nc \times Pc) / (100 \times G \times P)$$

Dove **Nc** = numero di cariossidi pure e germinabili che si intende affidare al terreno, **Pc** = peso di 1000 cariossidi espresso in grammi, **G** = germinabilità (%) della semente, **P** = purezza specifica (%) della semente

La semina su sodo costituisce un'alternativa alla semina convenzionale su terreno lavorato ed è caratterizzata dai seguenti vantaggi:

- contenimento dei costi;
- maggiore tempestività nelle operazioni di semina;
- maggior accumulo di sostanza organica;
- migliore strutturazione dei terreni.

Tuttavia per la buona riuscita di tale tecnica ed il regolare sviluppo delle piante sarà necessario individuare appezzamenti con assenza di ristagni idrici e compattamenti, impiegare apposite seminatrici, evitare di calpestare il terreno troppo umido e nel caso di infestazioni da malerbe è possibile ricorrere al diserbo chimico.

Si ricorda che il DPI (Disciplinare di Produzione Integrata) vieta la semina su sodo nei terreni in precedenza investiti a mais, sorgo ed erba medica (per il maggiore rischio di contaminazione della granella con la micotossina deossinilvalenolo (DON)).

Le aziende che adottano il metodo di **coltivazione biologico** hanno l'obbligo di impiegare semente certificata biologica (**con obbligo di conservazione dei cartellini di certificazione della provenienza biologica**); qualora non sia possibile reperire seme biologico è possibile chiedere **all'ENSE una deroga per l'utilizzo del seme convenzionale non trattato con prodotti non consentiti in agricoltura biologica. La richiesta di deroga deve essere inviata almeno 30 giorni prima della semina al seguente indirizzo per fax o mail: ENSE Via Ugo Bassi 8 - 20159 Milano - fax: 0269012049 - mail: deroghe.bio@entecra.it**

Si ricorda inoltre che i prodotti ammessi per la concia in biologico sono **il solfato e l'ossicloruro di rame** (☘) (si raccomanda di verificare in etichetta la presenza della coltura) oltre al fungicida naturale a base del batterio **Pseudomonas chlororaphis (CERALL)** (☘), in grado di contenere lo sviluppo dei patogeni che colpiscono il piede dei cereali e di stimolare anche lo sviluppo della pianta. Il Regolamento sull'agricoltura biologica non contiene prescrizioni particolari relativamente alle varietà di cereali da impiegare, tuttavia si consiglia di ricorrere a varietà rustiche, che si

adattino al meglio alle condizioni pedo-climatiche della zona di coltivazione, poco suscettibili alle malattie ed in grado di fornire rese elevate anche con limitate disponibilità di azoto.

Nelle indicazioni sottostanti sono evidenziate in giallo gli obblighi previsti dal **disciplinare di produzione agronomica approvato dalla Regione Marche**, che individua standard obbligatori per le aziende che aderiscono ad accordi agroambientali ai sensi del PSR Marche, al marchio Qm, al marchio SQNPI.

COMUNICAZIONI

Giovedì 26 ottobre alle ore 17,00, presso la sede **ASSAM di Carassai (AP)** in via Aso, si terrà un incontro tecnico **"A tu per tu con la biodiversità marchigiana"** e una **mostra pomologica** su olivo e drupacee.
Il programma può essere scaricato dal sito www.assam.marche.it

Con **DDS n°235 del 26/06/2017** è stata approvata la finestra estiva del nostro Disciplinare di Difesa Integrata. E' possibile consultare il documento integrale al seguente link:
http://meteo.marche.it/news/LineeGuidaPI_DifesaFito_2017_Finestra_estiva.pdf

Con **DDS n°304 del 29/08/2017** si concede deroga alle "linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti" 2017 per le S.A. Fluopyram e Trifloxystrobin sulla coltura del Fagiolino ai fini del controllo della Sclerotinia Sclerotiorum nei limiti di quanto stabilito in etichetta E' possibile consultare il documento integrale al seguente link:
http://www.meteo.marche.it/news/DDS_304_2017_Deroga_Fluopyram_e_Trifloxystrobin_su_Fagiolino.pdf

Giunge alla 15° edizione la "RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOVARIETALI"

ASSAM e Regione Marche da anni perseguono una strategia di caratterizzazione e valorizzazione del patrimonio olivicolo autoctono e degli oli di eccellenza e fortemente tipici, legati al territorio, oltre che alla storia, alla cultura, al paesaggio, alle tradizioni.

Gli oli monovarietali, ottenuti da olive 100% della stessa varietà, consentono di esaltare i caratteri peculiari di ciascun genotipo inserito nel suo ambiente di coltivazione.

La Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, organizzata da ASSAM e Regione Marche, giunge alla 15° Edizione con lo scopo di valorizzare le peculiarità delle numerose tipologie di olio prodotte da varietà autoctone delle Marche e delle diverse regioni Italiane.

I 14 anni di Rassegna, con la collaborazione del gruppo New Business Media ed il sostegno di Enti, Associazioni ed Istituzione a livello locale, regionale e nazionale, hanno portato a caratterizzare oltre 2800 oli monovarietali, rappresentativi di oltre 160 varietà provenienti da 18 regioni italiane, dal punto di vista sensoriale, ad opera del Panel regionale ASSAM Marche, riconosciuto dal COI e dal Ministero dell'Agricoltura, e dal punto di vista analitico, relativamente a composizione in acidi grassi e contenuto in fenoli (parametri legati a genotipo e territorio, con risvolto a livello nutrizionale, salutistico e sensoriale). L'elaborazione statistica di tutti i dati ad opera di IBIMET – CNR di Bologna ha portato alla costituzione di una banca dati disponibile sul sito www.olimonovarietali.it, che viene aggiornata ogni anno.

Il lavoro svolto sugli oli monovarietali italiani ha portato annualmente alla pubblicazione del catalogo degli oli monovarietali, edito da New Business Media, per promuovere i prodotti di eccellenza anche in ambito della ristorazione e nel mondo dei consumatori, oltre che degli addetti ai lavori.

Location, date della manifestazione e modalità di divulgazione dei risultati verranno comunicati successivamente.

Barbara Alfei/o ASSAM Via dell'Industria, 160027 Osimo (AN) tel. 071.808319

alfei_barbara@assam.marche.it

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 - 2017. ciascuno con le rispettive limitazioni d'uso (per la consultazione completa del documento http://www.meteo.marche.it/news/lineeGuidaPI_DifesaFito_2017.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 11.10.2017 AL 17.10.2017

	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	17.8	17.2	15.3	18.0	16.7	16.2	18.3	17.5	16.7
T°C Max	25.8	26.8	25.8	24.2	23.4	23.3	25.0	25.3	27.4
T°C Min	12.6	10.5	9.0	13.8	12.4	10.8	13.5	12.6	9.8
Umid. (%)	83.4	75.6	84.8	78.2	68.9	76.8	68.7	81.1	85.5
Prec.(mm)	0.4	0.0	0.8	0.2	0.0	0.8	0.0	0.2	0.6
Etp	16.1	17.0	17.6	14.4	13.7	14.7	14.6	16.0	18.7
	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	15.8	15.7	17.2	17.2	13.2	18.1	15.9	Np
T°C Max	Np	23.7	22.9	24.8	27.0	22.3	24.9	27.7	Np
T°C Min	Np	10.3	10.9	11.6	10.6	7.3	12.8	8.4	Np
Umid. (%)	Np	94.0	76.6	71.4	88.3	63.6	81.8	85.7	Np
Prec.(mm)	Np	0.6	0.4	0.0	1.0	0.0	0.8	0.2	Np
Etp	np	16.0	14.8	15.6	17.8	14.8	15.1	19.2	Np

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Mentre sulla Penisola Iberica sono ormai evidenti i segni di cedimento dell'alta pressione, sul comparto centro-orientale europeo domina ancora la figura del promontorio anticiclonico da giorni radicato in particolare sul Mediterraneo. Sull'Italia scorrerà via un'altra giornata di bel tempo non ovunque sinonimo di benessere in particolare sulla Pianura Padana dove giorni e giorni di stasi atmosferica hanno favorito l'accumulo di inquinanti in prossimità del suolo. La percussione della depressione nord-atlantica raggiungerà un primo traguardo sull'area mediterranea tra domani e venerdì quando un nucleo instabile diretto verso la Tunisia interesserà anche l'Italia ma solo marginalmente. I fenomeni infatti sono previsti manifestarsi principalmente sulle Isole Maggiori. Un secondo affondo depressionario andrà ben più a segno tra domenica e lunedì con un'ondata di maltempo che, propagandosi dall'alto Tirreno, dovrebbe interessare maggiormente il centro-sud della Penisola. Sarà questa l'occasione anche di un strutturale calo dei valori termici.

PREVISIONI E TENDENZA DEL TEMPO SULLE MARCHE

giovedì 19 Cielo prevalentemente sereno al mattino; comparsa di velature e formazione di nuvolaglia sparsa a quote medio-alte soprattutto sul comparto interno nelle ore centro-pomeridiane; dissolvimenti la sera. Precipitazioni assenti. Venti generalmente deboli da sud-ovest sulla fascia interna; contributi sud-orientali lungo le coste nelle ore pomeridiane. Temperature in flessione. Altri fenomeni foschie, soprattutto serali e costiere.

venerdì 20 Cielo nuvolaglia e velature sottili a quote medio-alte in tendenziale incremento nella prima parte della giornata sul settore meridionale e appenninico; a nord, maggiori spazi di sereno i quali tenderanno ad estendersi anche a sud nel pomeriggio-sera. Precipitazioni assenti. Venti debolmente avvertibili da sud-ovest sulla fascia interna; più tesi, dai quadranti est sud-est, sui litorali nelle ore centrali. Temperature ancora in lieve calo nei valori minimi. Altri fenomeni foschie e possibili nebbie specie costiere e serali.

sabato 21 Cielo sereno ma con la presenza di velature in quota che nel corso della giornata tenderanno ad estendersi da nord-ovest e a ispessirsi poi, nella sera-notte. Precipitazioni assenti. Venti ancora poco percepibili tranne che nelle ore centrali-pomeridiane quando soffieranno debolmente da levante. Temperature stazionarie. Altri fenomeni foschie e nebbie specie al mattino e sulla fascia litoranea.

domenica 22 Cielo nuvolosità prevalente o comunque a divenirlo da ovest nel corso della mattinata; dissolvimenti pomeridiano-serali a partire dal settore interno e settentrionale. Precipitazioni ad oggi previste come ondata di fenomeni in migrazione da nord verso sud, più incidenti e diffuse sull'entroterra. Venti meridionali, inizialmente deboli poi in progressivo rafforzamento specie da sud-ovest e sulle zone interne. Temperature al momento non si attendono significative variazioni per i valori minimi; previste invece in calo nei valori pomeridiani e serali. Altri fenomeni foschie e locali nebbie al mattino.

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

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2007-2013



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 25 Ottobre 2017