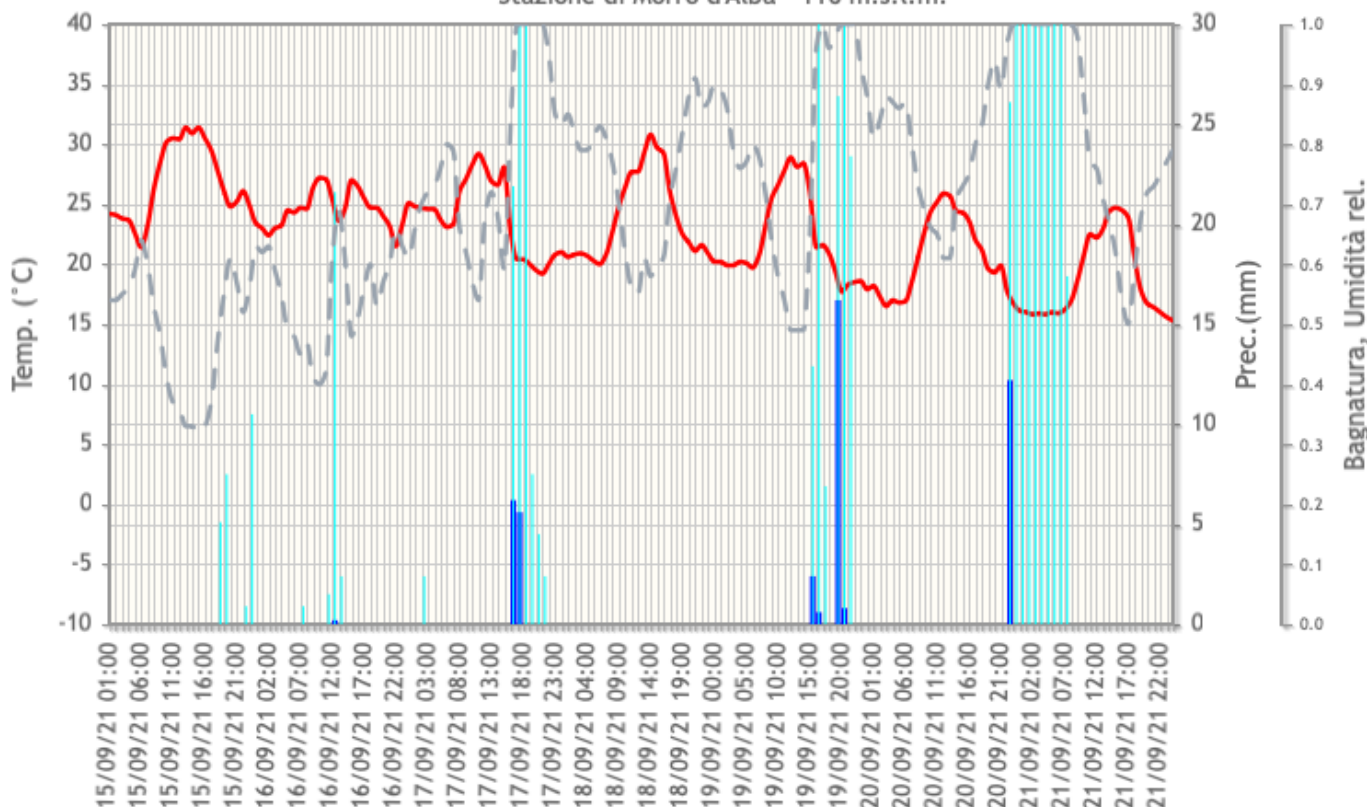




Centro Agrometeo Locale - Via dell'Industria, 1 – Osimo St. Tel. 071/808242 –+ Fax. 071/85979
e-mail: calan@regione.marche.it Sito Internet: www.meteo.marche.it

NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Stazione di Morro d'Alba - 116 m.s.l.m.



Quest'ultima settimana è stata finalmente caratterizzata da tempo molto variabile, con numerosi episodi di instabilità e significativi apporti piovosi.

OLIVO

L'Olivo si trova ancora in fase di **invaiaitura** (BBCH 81).

• Mosca dell'Olivo

Dai rilievi di questa settimana **risulta in aumento generalizzato il volo degli adulti e si evidenziano significative ovideposizioni limitatamente alla fascia a più alto rischio** ([qui](#) le curve di volo).

Si consiglia di intervenire nelle zone e con le modalità sotto riportate:

AZIENDE BIOLOGICHE	
AREA DA TRATTARE	<u>Tutta la provincia</u>
EPOCA DI INTERVENTO	Quanto prima
Modalità del trattamento	Applicazione localizzata su parte della chioma (per 1 ettaro di oliveto utilizzare 1 litro di prodotto commerciale diluito in 4 litri di acqua)
Prodotti utilizzabili	Spinosad (☘) già formulato con specifica esca pronta per l'uso.

AZIENDE CONVENZIONALI (difesa integrata)	
AREA DA TRATTARE	Fascia Conero (rischio molto elevato): Ancona, Camerano, Loreto, Numana, Sirolo.

	Fascia 3 (elevato rischio): Agugliano, Belvedere Ostrense, Camerata Picena, Castelfidardo, Chiaravalle, Falconara Marittima, Jesi, Monsano, Monte San Vito, Montemarciano, Morro d'Alba, Offagna, Osimo, Ostra, Polverigi, San Marcello, Senigallia, Trecastelli.
EPOCA DI INTERVENTO	Entro l'inizio della prossima settimana (prestare attenzione ai tempi di carenza del prodotto utilizzato)
Modalità del trattamento	su tutta la chioma
Prodotti utilizzabili	Acetamiprid (max 2 interventi).

• Indici di maturazione

Anche quest'anno questo centro fornirà i dati relativi all'evoluzione degli indici di maturazione delle principali cultivar: **Leccino**, **Raggia** e **Frantoio**, in zona litoranea ed interna.







Nelle prossime settimane verranno forniti i primi valori relativi alla cultivar Leccino al fine di individuare l'epoca ottimale di raccolta, intesa come periodo in cui poter conciliare la massima quantità di olio con la migliore qualità.

Gli indici che verranno valutati sono:

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

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
					

Modello di invaiatura con relativi indici ottimali delle principali varietà locali:

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. Il momento ottimale ai fini della qualità dell'olio è ad invaiatura superficiale (indice 3).

Frantoio e Raggia: presentano 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.

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....).

VITE

La vite si trova in fase di **raccolta** per quasi tutte le varietà, con l'eccezione del Montepulciano con valori zuccherini intorno ai 20° Babo.

ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 15/09/2021 AL 21/09/2021

	Agugliano (140 m)	Apiro (270 m)	Arcevia (295 m)	Barbara (196 m)	Camerano (120 m)	Castelplanio (330 m)	Corinaldo (160 m)	Cingoli (362 m)	Jesi (96 m)
T. Media (°C)	22.6 (7)	21.6 (7)	21.5 (7)	22.6 (7)	22.6 (7)	21.4 (7)	-	21.4 (7)	22.1 (7)
T. Max (°C)	33.8 (7)	30.2 (7)	31.0 (7)	32.9 (7)	32.7 (7)	29.4 (7)	-	29.9 (7)	33.2 (7)
T. Min. (°C)	14.7 (7)	11.2 (7)	13.0 (7)	13.6 (7)	14.2 (7)	14.0 (7)	-	13.5 (7)	12.4 (7)
Umidità (%)	63.7 (7)	63.3 (7)	65.5 (7)	53.4 (7)	67.4 (7)	65.2 (7)	-	62.1 (7)	73.0 (7)
Prec. (mm)	26.4 (7)	28.0 (7)	31.8 (7)	24.2 (7)	31.6 (7)	26.0 (7)	-	27.8 (7)	17.4 (7)
	Maiolati (350 m)	Moie (183 m)	M. Schiavo (120 m)	Morro d'Alba (116 m)	Osimo (44 m)	S.M. Nuova (217 m)	Sassoferrato (409 m)	Senigallia (25 m)	S. de' Conti (87 m)
T. Media (°C)	21.7 (7)	22.6 (7)	22.0 (7)	22.9 (7)	21.7 (7)	21.4 (7)	20.7 (7)	21.5 (7)	22.6 (7)
T. Max (°C)	29.5 (7)	32.2 (7)	30.6 (7)	31.9 (7)	32.0 (7)	30.9 (7)	29.3 (7)	32.8 (7)	32.5 (7)
T. Min. (°C)	14.6 (7)	14.2 (7)	13.2 (7)	15.2 (7)	13.5 (7)	14.3 (7)	11.2 (7)	12.1 (7)	11.5 (7)
Umidità (%)	62.7 (7)	66.0 (7)	69.1 (7)	71.1 (7)	79.6 (7)	60.6 (7)	60.9 (7)	83.4 (7)	55.2 (7)
Prec. (mm)	14.6 (7)	28.0 (7)	21.0 (7)	44.2 (7)	42.4 (7)	14.0 (7)	28.2 (7)	53.0 (7)	15.8 (7)

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

L'allungamento verso la Francia dell'alta pressione atlantica e, al contempo, la risalita del promontorio nord-africano hanno interrotto il flusso di correnti umide orientali che alimentavano un vortice iberico. La figura ciclonica complice, con la sua rotazione, del sollevamento dell'anticiclone nord-africano, è stata dunque isolata e non è più in grado di influenzare le condizioni sul territorio italiano dove infatti il bel tempo è tornato decisamente a prevalere. C'è da aggiungere che la fusione altopressionaria che sta avvenendo sui nostri cieli riesce anche ad impedire che una vasta massa d'aria freddo-umida orientale in discesa sui Balcani dilaghi anche sulle nostre regioni; la sua presenza si avverte comunque nei valori termici mattutini piuttosto "frizzantini" sul versante adriatico. Le regioni centrali adriatiche si vengono a trovare oggi sul corridoio di correnti freddo-umide solcato da un nucleo depressionario, staccatosi dalla saccatura principale che scorre alle alte latitudini europee ed in movimento verso la Spagna. Sicché, le suddette regioni continuano a subire una certa instabilità con valori termici in progressiva discesa. L'alta pressione, nella fattispecie nord-africana, in ulteriore rafforzamento ancora per la presenza della circolazione ciclonica iberica, garantirà diffuse condizioni di stabilità fino a sabato. Le temperature, condizionate dal freddo balcanico, torneranno a risalire dalla giornata di venerdì. Un peggioramento è atteso per domenica quando verremo interessati dalla migrazione verso oriente del vortice occidentale che nel frattempo verrà agganciato da una saccatura nord-atlantica. Le precipitazioni si manifesteranno anche in modo intenso sulle regioni settentrionali e centrali tirreniche mentre la restante parte del territorio resterà sotto la protezione anticiclonica.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

giovedì 23 Cielo sereno o poco velato. Precipitazioni assenti. Venti deboli orientali. Temperature in lieve aumento le massime. Altri fenomeni: ad inizio giornata, possibili locali foschie specie sui fondovalle dell'entroterra.

venerdì 24 Cielo sereno. Precipitazioni assenti. Venti deboli meridionali. Temperature in crescita, marcata per le massime.

sabato 25 Cielo generalmente sereno. Precipitazioni assenti. Venti meridionali, deboli in genere, più avvertibili nel pomeriggio quando si disporranno da sud-est. Temperature ancora in rialzo.

domenica 26 Cielo sereno o poco coperto con la formazione, nelle ore centrali-pomeridiane, di addensamenti sulle settore appenninico in particolare settentrionale. Precipitazioni al momento non si escludono rovesci e temporali nel pomeriggio sull'urbinate; possibile estensione dei fenomeni verso il settore costiero, sempre settentrionale, in serata. Venti ancora in prevalenza deboli e meridionali. Temperature in aumento.

Qui per le previsioni aggiornate quotidianamente: <http://meteo.regione.marche.it/previsioni.aspx>

Nel sito <http://www.meteo.marche.it/pi/> 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 culturali. Sono inoltre presenti link che consentono di collegarsi alle principali Banche dati per i prodotti ammessi in Agricoltura Biologica.

Il risultato completo dell'intera **attività di monitoraggio** (meteorologico, fenologico e fitopatologico) effettuato dal Servizio Agrometeorologico è consultabile all'indirizzo:

http://meteo.regione.marche.it/calmonitoraggio/an_home.aspx

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 (Sistema Informativo Agricolo Nazionale).

[Banca Dati](#)



[Fitofarmaci](#)

[Banca Dati](#)



[Bio](#)

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. Ciascuno con le rispettive limitazioni d'uso e pertanto il loro utilizzo risulta **conforme con i principi della difesa integrata volontaria**.
http://www.meteo.marche.it/news/LineeGuidaPI_DifesaFito_2021.pdf

I prodotti contrassegnati con il simbolo (☼) sono ammessi anche 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)**.



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020
FONDI EUROPEO AGRICOLI PER LO SVILUPPO RURALE - L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



Notiziario curato dal Centro Agrometeo Locale di Ancona - Per info: Dr. Giovanni Abate 071/808242

Prossimo notiziario: **mercoledì 29 settembre 2021**