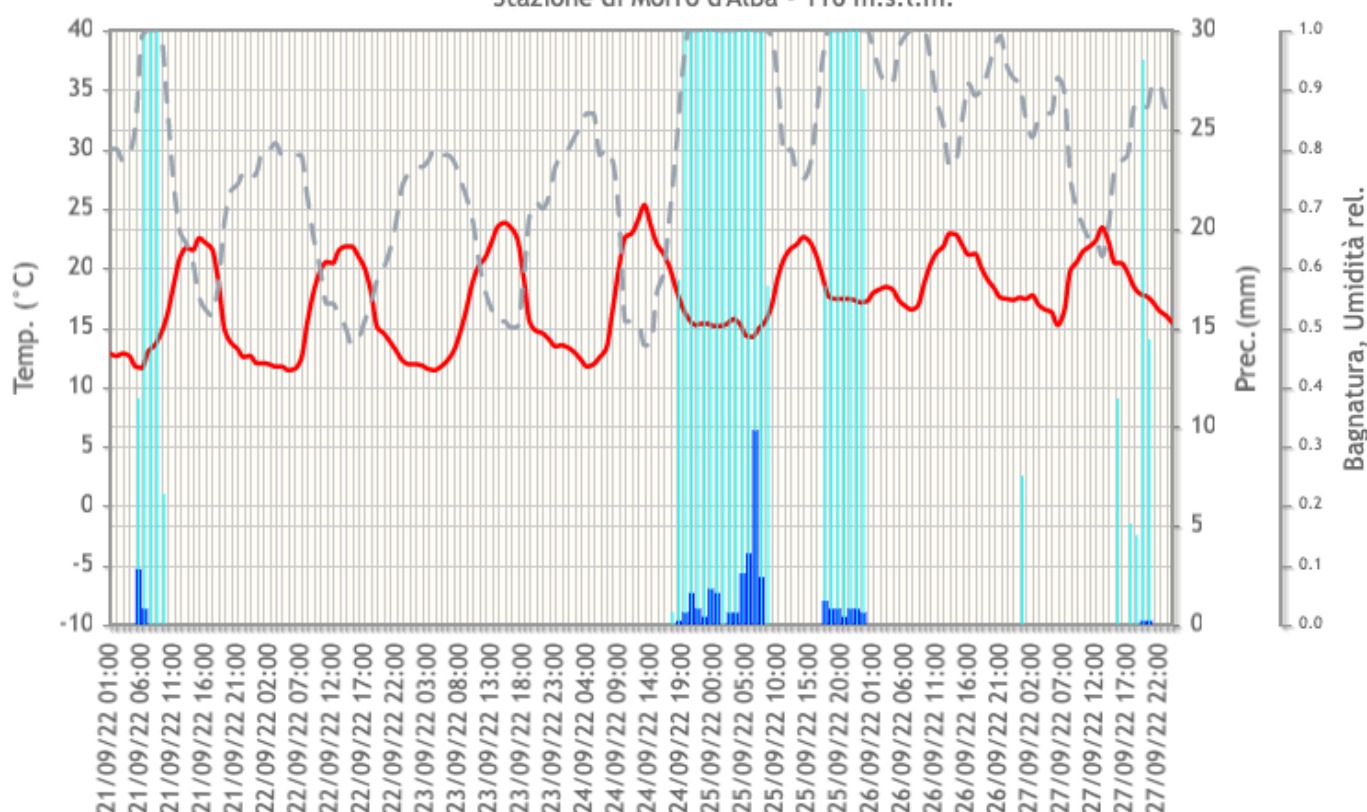


Centro Agrometeo Locale - Via dell'Industria, 1 – Osimo St. Tel. 071/808242 –+ Fax. 071/85979  
e-mail: [calan@regione.marche.it](mailto:calan@regione.marche.it) Sito Internet: [www.meteo.marche.it](http://www.meteo.marche.it)

**NOTE AGROMETEOROLOGICHE**

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



Una variabilità di tipo autunnale si fa sempre più presente nei nostri territori, con piogge relativamente frequenti e temperature che oscillano vistosamente intorno alle medie stagionali.

**OLIVO**

L'Olivo si trova in fase di **invaiaura** (BBCH 81-85).

- Mosca dell'Olivo**

Le attuali condizioni meteo continuano a favorire il **volo della Mosca** e l'**ovideposizione su quasi tutta la provincia** ([qui](#) le curve di volo).

Le aziende risultano comunque coperte dagli interventi consigliati negli scorsi Notiziari.

Tuttavia al fine di ridurre il potenziale di ovideposizione nell'ultima parte di stagione prima della raccolta, si consiglia sia alle aziende **convenzionali** che **biologiche** di **effettuare un intervento di tipo adulticida in tutta la Provincia subito dopo le piogge previste per venerdì e non oltre lunedì 3 ottobre**:

<b>AZIENDE CONVENZIONALI</b>	
<b>Modalità del trattamento</b>	Su parte della chioma, su tutto il perimetro dell'oliveto ed a file alterne (per 1 ettaro di oliveto utilizzare 1 litro di prodotto commerciale diluito in 4 litri d'acqua)
<b>Prodotti utilizzabili</b>	<b>Spinosad</b> (♣) già formulato con specifica esca pronta per l'uso (max 6 interventi).
<b>Località che necessitano del trattamento</b>	<b>Tutta la Provincia</b>
<b>Tempi di intervento</b>	<b>Subito dopo le piogge di venerdì ed entro lunedì 3 ottobre</b>

AZIENDE BIOLOGICHE	
<b>Modalità del trattamento</b>	Su parte della chioma, su tutto il perimetro dell'oliveto ed a file alterne (per 1 ettaro di oliveto utilizzare 1 litro di prodotto commerciale diluito in 4 litri d'acqua)
<b>Prodotti utilizzabili</b>	<b>Spinosad</b> (♣) già formulato con specifica esca pronta per l'uso (max 6 interventi).
<b>Località che necessitano del trattamento</b>	<b>Tutta la Provincia</b>
<b>Tempi di intervento</b>	<b>Subito dopo le piogge di venerdì ed entro lunedì 3 ottobre</b>

## • Indici di maturazione

Per quanto riguarda **questa settimana**, si riportano nella tabella a fianco i valori degli indici di maturazione.

Si ricorda che tramite [questo link](#) è possibile visualizzare l'intero andamento degli indici di maturazione con i valori di riferimento delle principali varietà locali.





Può essere utile ricordare che i valori ottimali per la raccolta sono quelli intesi come periodo in cui poter conciliare la massima quantità di olio con la migliore qualità.

Gli indici che vengono 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....). Si considera approssimativamente il valore di riferimento di 350 g/mm<sup>2</sup>.

## ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 21/09/2022 AL 27/09/2022

	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)	17.1 (7)	15.1 (7)	15.7 (7)	16.3 (7)	17.4 (7)	15.6 (7)	-	15.9 (7)	16.6 (7)
T. Max (°C)	25.5 (7)	23.1 (7)	24.7 (7)	25.3 (7)	27.4 (7)	22.7 (7)	-	24.3 (7)	26.7 (7)
T. Min. (°C)	9.3 (7)	4.8 (7)	7.4 (7)	8.7 (7)	9.1 (7)	9.4 (7)	-	9.2 (7)	7.6 (7)
Umidità (%)	70.3 (7)	82.5 (7)	67.8 (7)	68.0 (7)	77.8 (7)	69.9 (7)	-	66.2 (7)	74.1 (7)
Prec. (mm)	31.6 (7)	31.2 (7)	33.2 (7)	44.4 (7)	35.0 (7)	31.4 (7)	-	36.0 (7)	30.0 (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)	16.5 (7)	16.3 (7)	15.7 (7)	17.3 (7)	16.2 (7)	16.2 (7)	14.0 (7)	16.7 (7)	16.0 (7)
T. Max (°C)	23.1 (7)	25.8 (7)	23.4 (7)	26.2 (7)	26.2 (7)	25.5 (7)	22.6 (7)	26.6 (7)	25.5 (7)
T. Min. (°C)	11.1 (7)	8.8 (7)	8.3 (7)	11.0 (7)	6.4 (7)	10.3 (7)	3.4 (7)	6.5 (7)	6.0 (7)
Umidità (%)	64.5 (7)	80.7 (7)	84.8 (7)	78.8 (7)	74.6 (7)	64.8 (7)	74.1 (7)	76.0 (7)	69.7 (7)
Prec. (mm)	20.6 (7)	32.2 (7)	20.0 (7)	36.0 (7)	32.2 (7)	25.8 (7)	47.2 (7)	32.2 (7)	38.2 (7)

## SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Al momento il grosso delle precipitazioni destinate all'Italia viene arginato dalla barriera alpina ma già si osservano le prime avvisaglie di quello che sarà il proseguo della giornata. E' tornata infatti ad affacciarsi da nord-ovest quella nuvolosità generata dall'aria fredda prelevata dall'Artico dalla depressione islandese, che scorre lungo il lato orientale del blocco anticiclonico atlantico giungendo infine sul Mediterraneo occidentale umidificandosi. Sul nostro paese sono quindi destinate a peggiorare le condizioni in concomitanza della formazione di un minimo barico sul Golfo Ligure. Questa volta l'affondo depressionario pilotato dalla saccatura islandese sarà più vasto e dilagherà sul Mediterraneo centro-occidentale con la sua punta più meridionale che penetrerà addirittura fino all'entroterra algerino. Sull'Italia le precipitazioni si manifesteranno con particolare diffusione, anche localmente con forte intensità, sul versante tirrenico; quello adriatico sarà invece in buona parte protetto dalla dorsale appenninica. Nel corso del weekend, l'alta pressione atlantica con il contributo della componente nord-africana, si espanderà verso levante sbarrando così la strada alle discese fredde nordiche; probabile quindi l'inaugurazione sull'Italia di un periodo caratterizzato da una maggiore stabilità. Le temperature tenderanno ad oscillare intorno ai valori medi stagionali.

## PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

**giovedì 29** Cielo ad inizio giornata, molto nuvoloso sull'Appennino, stratificazioni a quote medio-alte prevalenti sulla restante parte della regione; atteso un arretramento della copertura verso la dorsale montuosa fino al pomeriggio-sera quando essa tornerà ad espandersi. Precipitazioni previste a più riprese come piovachi e rovesci sull'Appennino specie sul versante umbro; non si escludono deboli ed isolati fenomeni anche sul settore collinare in particolare nell'ultima parte del giorno. Venti sud-occidentali in genere con contributi da sud-est sulle coste, fino a forti sull'area appenninica, meno intensi altrove. Temperature in recupero.

**venerdì 30** Cielo generalmente nuvoloso con ispessimento della copertura da ponente nel corso della mattinata. Precipitazioni inizialmente deboli relegate all'Appennino; successivamente, specie tra la tarda mattinata ed il pomeriggio, i fenomeni tenderanno a guadagnare di diffusione ed incidenza dalla fascia montuosa verso le coste; possibilità di locali temporali più probabili sull'entroterra. Venti da sud-ovest sulle zone interne moderati con possibili forti raffiche sui rilievi appenninici; meno intensi con contributi orientali sulle coste. Temperature massime in lieve calo.

**sabato 1** Cielo attesa una certa variabilità della nuvolosità, in tendenziale dissolvimento da nord specie in serata. Precipitazioni residue previste scemare verso l'ascolano nel corso della mattinata. Venti deboli o moderati sud-occidentali. Temperature in calo specie le minime.

**domenica 2** Cielo sereno con la presenza di cirri e cirrostrati più estesi nella parte centrale della giornata; nubi basse sull'area appenninica settentrionale al mattino. Precipitazioni assenti. Venti deboli o moderati da sud-ovest. Temperature in aumento nei valori estremi, in calo in quelli serali.

**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 colturali. 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](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 - 2022. Ciascuno con le rispettive limitazioni d'uso** e pertanto il loro utilizzo risulta **conforme con i principi della difesa integrata volontaria**.

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 AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE (FEASR) - QUOTTE NELLE ZONE RURALI



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

Prossimo notiziario: **mercoledì 5 ottobre 2022**