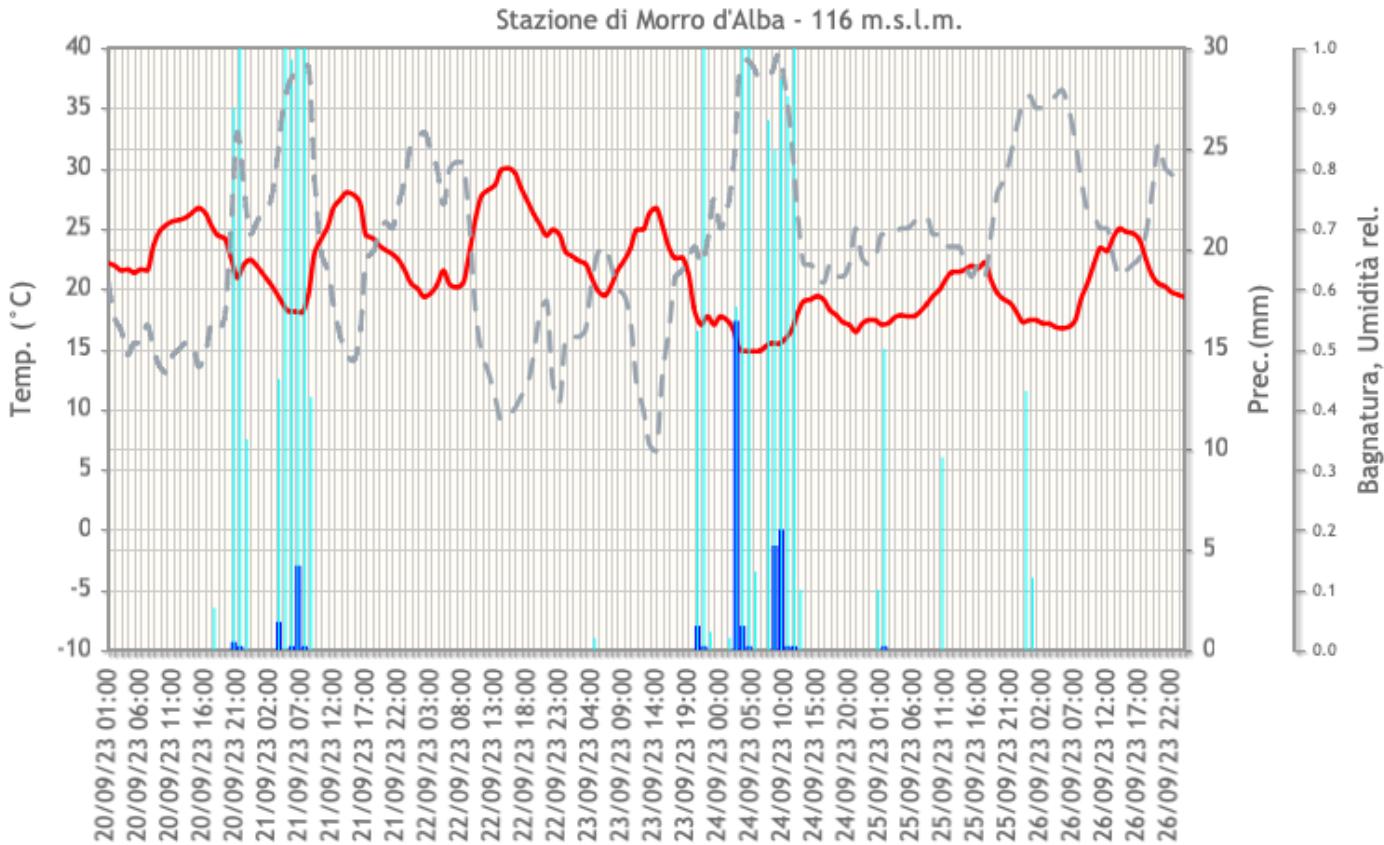


Centro Agrometeo Locale - Via dell'Industria, 1 – Osimo St. Tel. 071/808242 –+ Fax. 071/85979  
e-mail: [calan@regione.marche.it](mailto:calan@regione.marche.it) Sito Internet: [www.meteo.marche.it](http://www.meteo.marche.it)

### NOTE AGROMETEOROLOGICHE



La parentesi perturbata dello scorso fine settimana non ha impedito alle fasce anticloniche di reimpossessarsi dei nostri territori. Le temperature, dopo un temporaneo drastico calo, stanno tornando su valori al di sopra delle medie stagionali.

### OLIVO

L'Olivo si trova in fase di **inizio invaiatura** (BBCH 81).

- **Mosca dell'Olivo**

La **pressione del fitofago risulta ancora elevata** ([qui](#) le curve di volo).

Le piogge dello scorso fine settimana avranno dilavato i prodotti consigliati. Le aziende che hanno eseguito i tre interventi di tipo larvicida precedentemente potranno effettuare un intervento di tipo adulticida abbattente come sotto riportato, mentre quelle bio dovranno ripetere il trattamento quanto prima:

<b>AZIENDE CONVENZIONALI (metodo larvicida - difesa integrata)</b>	
<b>Modalità del trattamento</b>	A piena chioma per chi usa Piretro o p.a. larvicidi, oppure con le modalità riportate sul riquadro del "metodo adulticida" per chi usa Spinosad o Cyantraniliprole.
<b>Prodotti utilizzabili</b>	Intervento adulticida con <b>Spinosad</b> (♣) (max 8) o <b>Cyantraniliprole</b> formulato con esca proteica oppure un trattamento abbattente a tutta chioma con <b>Piretro</b> (♣). Sono ammessi al massimo <b>3 trattamenti complessivi</b> con i seguenti principi attivi: <b>Flupyradifurone</b> (max. 1) o <b>Acetamiprid</b> (max. 2).
<b>Località che necessitano del trattamento</b>	<b>Tutta la provincia</b>
<b>Tempi di intervento</b>	<b>Tempestivamente</b>

AZIENDE BIOLOGICHE (metodo adulticida)	
Modalità del trattamento	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)
Prodotti utilizzabili	<b>Spinosad</b> (♣) già formulato con specifica esca pronta per l'uso (max 8) oppure un trattamento abbattente a tutta chioma con <b>Piretro</b> (♣).
Località che necessitano del trattamento	<b>Tutta la provincia</b>
Tempi di intervento	<b>Tempestivamente</b>

### • Indici di maturazione

Il periodo della raccolta si sta avvicinando e dal prossimo notiziario inizierà l'attività di monitoraggio degli indici di maturazione.

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

Indice 0	Indice 1	Indice 2	Indice 3	Indice 4	Indice 5
olive tutte verdi	olive inviate su meno del 50% della buccia	olive inviate su più del 50% della buccia	olive tutte inviate in superficie	olive inviate su meno del 50% della polpa	olive inviate 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 ammorbidente 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, aumento dei perossidi, difetti sensoriali di avvinato e riscaldo, ecc....). Si considera approssimativamente il valore di riferimento di 350 g/mm<sup>2</sup>.

## VITE

La vite si trova in fase di **maturazione** (BBCH 83).

### • Indici di maturazione

Le operazioni di vendemmia stanno terminando per quasi tutte le varietà.

**Il Montepulciano** si trova in media sui 18° Babo con acidità 5.5-6.5 g/l di a.t.

*I valori zuccherini riportati offrono solo un'indicazione approssimativa in quanto possono differire sensibilmente soprattutto in base all'esposizione, al carico produttivo e quest'anno al differente livello di danno da Peronospora.*

## ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 20/09/2023 AL 26/09/2023

	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)	21.4 (7)	19.2 (7)	19.5 (7)	20.5 (7)	21.5 (7)	19.7 (6)	-	18.9 (7)	22.4 (1)
T. Max (°C)	33.1 (7)	29.5 (7)	30.5 (7)	31.5 (7)	31.2 (7)	29.6 (6)	-	29.7 (7)	27.8 (1)
T. Min. (°C)	14.5 (7)	12.3 (7)	13.3 (7)	13.9 (7)	15.4 (7)	13.7 (6)	-	12.7 (7)	17.1 (1)
Umidità (%)	70.8 (7)	79.6 (7)	71.0 (7)	62.6 (7)	79.3 (7)	68.6 (6)	-	68.6 (7)	67.0 (1)
Prec. (mm)	20.4 (7)	23.0 (7)	25.6 (7)	21.4 (7)	17.8 (7)	22.0 (6)	-	22.6 (7)	26.6 (7)
	Maiolati (350 m)	Moie (183 m)	M. Schiavo (120 m)	Morro d'Alba (116 m)	Osimo (44 m)	S.M. Nuova (217 m)	Sassoferato (409 m)	Senigallia (25 m)	S. de' Conti (87 m)
T. Media (°C)	19.8 (7)	20.6 (7)	20.5 (7)	21.3 (7)	21.1 (7)	20.6 (7)	19.1 (7)	21.5 (7)	20.7 (7)
T. Max (°C)	28.6 (7)	31.6 (7)	30.5 (7)	30.5 (7)	32.2 (7)	32.3 (7)	27.9 (7)	32.8 (7)	32.0 (7)
T. Min. (°C)	13.6 (7)	14.6 (7)	14.8 (7)	14.6 (7)	15.0 (7)	13.8 (7)	12.9 (7)	14.7 (7)	14.9 (7)
Umidità (%)	68.2 (7)	67.8 (7)	68.6 (7)	67.4 (7)	67.9 (7)	64.4 (7)	71.5 (7)	70.1 (7)	60.6 (7)
Prec. (mm)	19.2 (7)	21.0 (7)	18.8 (7)	37.6 (7)	13.0 (7)	19.8 (7)	17.8 (7)	18.4 (7)	22.0 (7)

## APPUNTAMENTI E COMUNICAZIONI

**AMAP** organizza un Incontro formativo-divulgativo dal titolo **“IL TARLO ASIATICO - Anoplophora glabripennis”** che si terrà il Mercoledì **27 Settembre 2023** alle **ore 17:00** presso il **Palazzetto Baviera** - Piazza del Duca – Senigallia

L'incontro in presenza è valido per il riconoscimento di 0,25 CFP per i Dottori Agronomi e Forestali e sarà trasmesso anche in modalità videoconferenza su piattaforma Microsoft Teams (no CFP). Il link per il collegamento su: [www.comune.senigallia.an.it](http://www.comune.senigallia.an.it)

Per tutti coloro che abbiano partecipato ad un Corso di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva, organizzato direttamente dall'Agenzia o da altri Enti/Associazioni, in conformità alla normativa vigente, si comunica che l'AMAP ha avviato, presso il Laboratorio Analisi Sensoriale di Osimo, il percorso di addestramento, consistente in 20 giornate di assaggio condotte da un Capo Panel riconosciuto, finalizzato alla iscrizione all'Elenco dei Tecnici e degli esperti nell'assaggio degli oli di oliva vergini, in conformità al Decreto Ministeriale 07/10/2021.

Le prossime sedute (durata 1 ora circa) sono in programma per le seguenti giornate:

- Martedì 3 ottobre - ore 17:00
- Giovedì 5 ottobre - ore 17:00
- Martedì 10 ottobre - ore 17:00

Ulteriori date saranno definite periodicamente, e verranno divulgate ai diretti interessati, oltre che attraverso i canali di informazione dell'Agenzia (web e social).

Per ulteriori informazioni [alfei\\_barbara@amap.marche.it](mailto:alfei_barbara@amap.marche.it)

**Coldiretti Marche** ed **Aprol Marche** organizzano il **convegno**, inerente le tematiche di sviluppo dell'olivicoltura marchigiana, dal titolo **“EVOlviAMOCI sull'olio”**, che avrà luogo il giorno **Giovedì 05 Ottobre 2023** alle **ore 10.00**, presso il **Teatro “Paolo Ferrari”** in Via Remo Rossetti 3, a San Marcello (AN).

All'incontro si affronteranno varie tematiche, come il futuro bando PNRR per i frantoi, nonché le nuove possibilità di crescita legate alla recente legge regionale sull'olio-turismo. Si parlerà dei dati del mondo olivicolo regionale, e nazionale e si affronteranno le politiche per il rilancio dell'olivicoltura marchigiana.

Informazioni su eventi AMAP sono reperibili al sito: <https://www.amap.marche.it/eventi>

## SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Il circolo depressionario italiano prosegue la lenta marcia verso sud-est. In queste ore il suo nucleo lambisce le coste libiche e l'area di influenza si sta spostando verso il Peloponneso e la Turchia. Di conseguenza l'Italia vede ridurre drasticamente i territori interessati dai convogli di masse umido-instabili messe in rotazione dal vortice; in pratica stamane restano soltanto la Calabria, specie ionica, e la Sicilia Orientale a subirne gli influssi. Il resto dello Stivale si gode il soleggiamento garantito dalla proiezione del campo altobarico subtropicale spintosi fino in Russia tagliando l'intero continente. Il resto della settimana e l'inizio della prossima saranno caratterizzati da soleggiamento, stabilità e temperature sensibilmente anomale rispetto all'autunno astronomico che abbiamo da poco inaugurato. A dettare tale copione sarà lo sfaldamento del vortice italiano verso il Mediterraneo Orientale e i contemporanei consolidamento e risalita della volta anticlonica africana sull'Europa Centro Occidentale. Le masse di aria calda faranno ritornare piena estate sulla penisola iberica mentre sull'Italia resteranno almeno delle infiltrazioni più fresche di caduta balcanica, soprattutto sul Tacco, a stemperare i valori termici comunque elevati. Mutamenti nello scenario barico sono attesi solo dalla metà della prossima settimana.

## PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

**giovedì 28** Cielo sereno in mattinata; ingresso di velature in quota da nord-ovest tra le ore centrali e il pomeriggio. Precipitazioni assenti. Venti moderati da nord e nord-ovest. Temperature con minime variazioni.

**venerdì 29** Cielo sereno in genere. Precipitazioni assenti. Venti moderati settentrionali. Temperature stabili le minime, in leggera crescita le massime.

**sabato 30** Cielo generalmente sereno. Precipitazioni assenti. Venti ancora moderati settentrionali. Temperature stabili.

**domenica 1** Cielo sereno o poco nuvoloso. Precipitazioni assenti. Venti deboli dai quadranti orientali. Temperature in lieve aumento.

**Qui per le previsioni meteo 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 - 2023. 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  
FONDO EUROPEO AGRICOLTO PER LO SVILUPPO RURALE (EUROPA, INVESTIMENTI NELLE ZONE RURALI)



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI  
REPUBBLICA ITALIANA



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

Prossimo notiziario: **mercoledì 4 ottobre 2023**