



AGROMETEOROLOGICO

Di Produzione Integrata
per le province di Ascoli Piceno e Fermo

Notiziario

40
14 Ottobre
2020

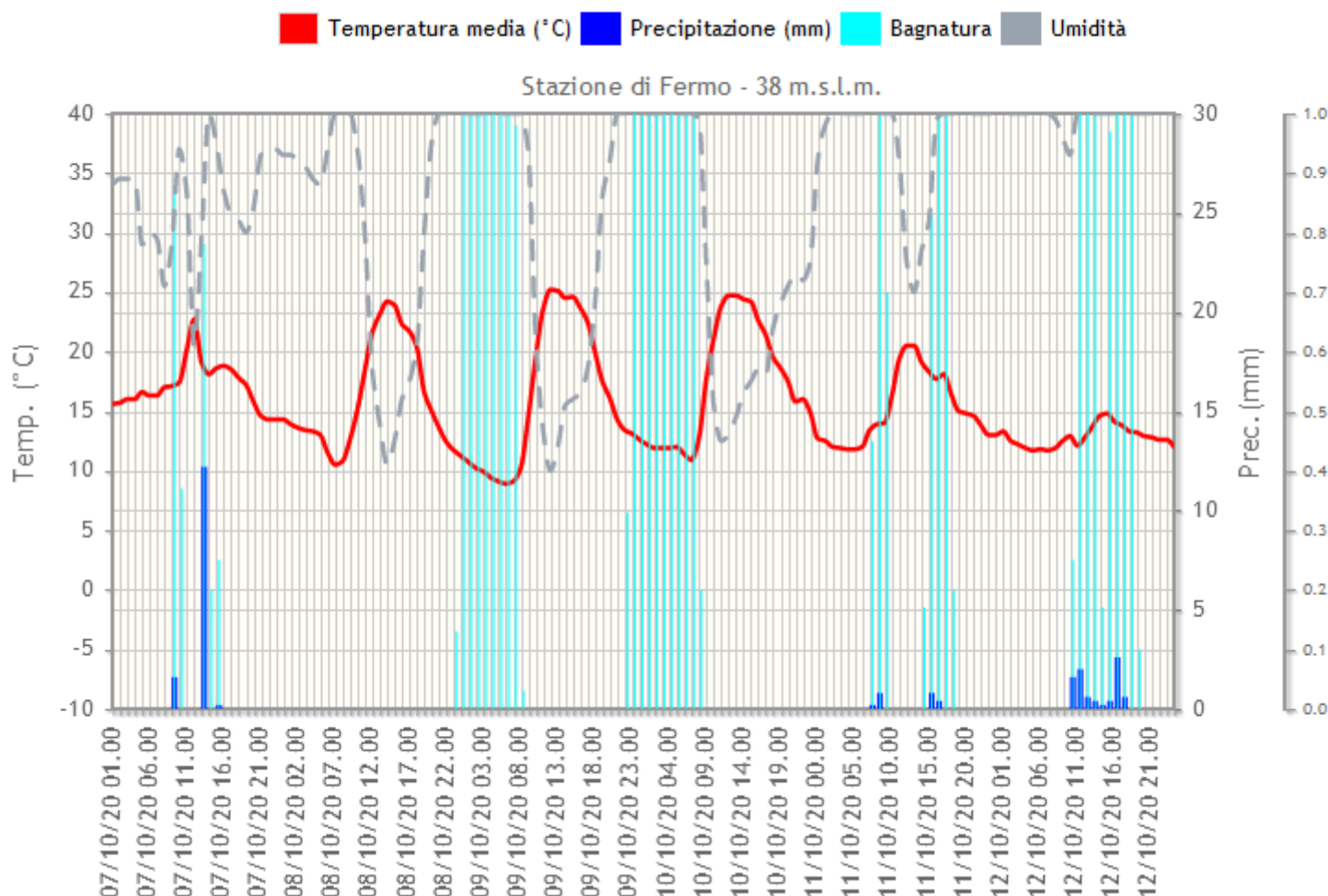
Centro Agrometeo Locale Via Indipendenza 2-4, Ascoli Piceno Tel. 0736/336443 Fax. 0736/344240
e-mail: calap@regione.marche.it Sito Internet: <http://meteo.marche.it/assam>

NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Settimana caratterizzata dal tempo perturbato con piogge sparse di media intensità. Temperature in diminuzione.

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

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



CEREALI

Consigli varietali per le semine 2020

In base ai risultati ottenuti dalle prove sperimentali nazionali sui cereali autunno-vernini, condotte dall'ASSAM in alcune località della regione Marche, sulla base dei requisiti produttivi, merceologici e qualitativi, si indicano le varietà consigliate per le **semine 2020**:

FRUMENTO DURO

Varietà con stabilità produttiva, merceologica e qualitativa, consolidate e diffuse:

ACHILLE, ANCO MARZIO, AUREO, ANTALIS, CLAUDIO, DYLAN, ETTORRE, FURIO CAMILLO, IRIDE, LEVANTE, MAESTA', MARAKAS, MARCO AURELIO, MASSIMO MERIDIO, MINOSSE, MONASTIR, NORMANNO, ODISSEO, PIGRECO, PR22D40, PR22D89, QUADRATO, SAN

CARLO, SARAGOLLA, SENATORE CAPPELLI, SVEVO, TIREX, DON MATTEO, FARAH, NAZARENO.

Varietà emergenti verificate nell'ultimo quadriennio ed in prova da almeno due anni:

AUGUSTO, DAURUR, PLATONE, RGT ANVENGUR. IDEFIX, LG ANUBIS, HERAKLION, NURAGHE, CABOTO.

FRUMENTO TENERO

Varietà con stabilità produttiva, merceologica e qualitativa, consolidate e diffuse:

Fumenti di Forza (FF) : AMBROGIO, ASTER, BLASCO, BOLOGNA, ELETTA, GIORGIONE, REBELDE, TAYLOR

Fumenti Panificabili Superiori (FPS) : APACHE - KALANGO - AVORIO - VITTORIO - SERPICO - SOISSON - QUALITY TROFEO - BORA - ATHLON - STENDAL - PALEOTTO - SANGIACOMO - TIEPOLO.

Fumenti Panificabili (FP): A416, EXOTIC, COPERNICO, AUBUSSON, BOKARO, BOLERO, GERONIMO, MIETI, MONNALISA, GENESI, PALESIO, AFRODITE, ASCOTT, SOLEHIO, SERIO, BANDERA, ILARIA, SY ALTEO, SY MOISSON, ADES

Fumenti da Biscotto (FB): ARKEOS, ARTICO, BISQUIT, BRAMANTE.

Varietà emergenti verificate nell'ultimo quinquennio ed in prova da almeno due anni:

LG ARNOVA (FP), PORTICCIO (FP), RGT MONTECARLO (FPS), SONTUOSO (FAU), SOTHYS (FAU), ANTIGUA (FP), STROMBOLI (FP).

FRUMENTO DURO E TENERO IN COLTIVAZIONE BIOLOGICA

Le varietà consigliate del frumento duro e tenero in coltivazione biologica, provengono dalla sperimentazione effettuata nell'ultimo quinquennio nelle località di Jesi (AN) e Pollenza (MC):

- **Frumento duro:**

MARCO AURELIO, EMILIO LEPIDO, ODISSEO, IRIDE, MONASTIR, CLAUDIO, ANTALIS, ACHILLE, DAURUR, DYLAN, TITO FLAVIO.

- **Frumento tenero:**

BLASCO, TAYLOR, BOLOGNA, BOLERO, NOGAL, A416, AKAMAR, AUBUSSON, FARINELLI, MIROIR, PR22R58, SOLEHIO, ZANZIBAR, AGAPE, BRAMANTE, SIRTAKI, SY ALTEO.

ORZO ZOOTECNICO (Semina autunnale)

I campi sperimentali di orzo a semina autunnale sono stati ubicati nelle località di Jesi (AN) e Tolentino (MC) e le varietà consigliate sulla base delle caratteristiche produttive e merceologiche sono:

AZZURRO (Polistico), **MATTINA** (Polistico), **ETICEL** (Polistico), **RAFAELA** (Polistico), **KETOS** (Polistico), **ESTIVAL** (Polistico), **ALIMINI** (Polistico), **KETOS** (Polistico), **LG CAPRICORN** (distico), **AMISTAR**, **FUNKY** (Polistico), **SHANGRILA** (Polistico), **CATALINA** (distico), **LG ZEBRA** (distico), **KWS TONIC** (Polistico), **ORIONE** (distico).

N.B.: I dati della sperimentazione sui cereali, sono pubblicati sui settimanali nazionali "L'Informatore Agrario", "Terra e Vita" e sul sito internet dell'ASSAM : www.assam.marche.it

A cura di Giuliano Mazzieri e Catia Governatori Assam

OLIVO

L'olivo si trova nella fase fenologica tra inizio invaiatura e Maturazione di raccolta (BBCH 81-89)

Dai monitoraggio eseguito in questa settimana, le catture di mosca olearia risultano in diminuzione anche se continuano le ovideposizioni e visto l'approssimarsi della raccolta non si consigliano ulteriori interventi di difesa.

La raccolta e la conservazione delle olive sono operazioni fondamentali per ottenere la migliore qualità dell'olio, si ritiene pertanto utile fornire alcuni consigli operativi da adottare dopo la raccolta delle olive:







- **trasporto delle olive:** deve essere effettuato in contenitori rigidi di piccole e medie dimensioni e forati.
- **conservazione delle olive:** deve essere effettuata in cassette di plastica traforate o in strati sottili, in ambienti areati e a basse temperature (10-15°C) e il più possibile limitata nel tempo e possibilmente non deve essere superiore alle 24, massimo 48 ore;

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 di alcune varietà rilevati questa settimana nelle aziende campione:

Varietà	Indice di invaiatura	Penetrometria (g/mm²)
LECCINO litoraneo	3.02	340
LECCINO interno	2.59	350.1
FRANTOIO litoraneo	1.17	433.5
FRANTOIO interno	0.05	536.4
PIANTONE DI FALERONE	0.79	489.1
ASCOLANA TENERA	0.08	553.6

Dai dati sopra riportati si evidenzia che il **Leccino litoraneo** ha raggiunto l'indice ottimale di maturazione per la raccolta, mentre sono ancora indietro i valori delle altre varietà.

COMUNICAZIONI

Con **DDS n. 520 del 5/10/2020** è stata concessa la deroga alle “Linee Guida per la Produzione Integrata delle Colture, Difesa Fitosanitaria e Controllo delle Infestanti - Regione Marche - 2020”, per trattamenti a bietola da foglia, bietola da costa e spinacio, secondo il dettaglio della tabella sotto riportata:

Ambito applicazione della deroga	Colture interessate alla deroga	DEROGHE AL DISCIPLINARE DI DIFESA INTEGRATA 2020
Tutto il territorio della REGIONE MARCHE	Bietola da foglia e da costa	Di consentire l'esecuzione di 1 trattamento in pieno campo con Difenconazolo per il controllo della cercosporiosi su bietola da foglia e da costa con un prodotto ammesso a seguito dell'autorizzazione per uso eccezionale da parte del Ministero della Salute con D.D. del 01 aprile 2020 (art. 53 del reg. 1107/2009) con impiego consentito per 120 giorni a partire dal 1/09/2020 fino al 29/12/2020 ;
	Bietola da foglia e da costa	Di consentire l'esecuzione di 1 trattamento in pieno campo con Spirotetramat per il controllo degli afidi su bietola da foglia e da costa con un prodotto ammesso a seguito dell'autorizzazione per uso eccezionale da parte del Ministero della Salute D.D. del 10 giugno 2020 (art. 53 del reg. 1107/2009) con impiego consentito per 120 giorni a partire dal 15/07/2020 fino al 11/11/2020 .
	Spinacio	Di consentire l'esecuzione di 1 trattamento in pieno campo con Spirotetramat per il controllo degli afidi su spinacio con un prodotto ammesso a seguito dell'autorizzazione per uso eccezionale da parte del Ministero della Salute D.D. del 10 giugno 2020 (art. 53 del reg. 1107/2009) con impiego consentito per 120 giorni a partire dal 15/07/2020 fino al 11/11/2020 . <u>Si specifica che l'impiego di spirotetramat è ammesso per alternanza di meccanismi di azione solo in caso in cui venga effettuato (o sia già stato effettuato) sulla coltura un solo trattamento con acetamiprid avente la stessa finalità;</u>
	Bietola da foglia e da costa	Di consentire l'esecuzione di 1 trattamento in pieno campo con la miscela Pyraclostrobin + Dimetomorf per il controllo della Peronospora (Peronospora spp.) su Bietola da foglia e da costa (soluzione tecnica consentita dalle Linee Guida Nazionali).

Il testo integrale del Decreto è consultabile al sito [Regione Marche Agricoltura – Produzione integrata](#)

Con DDS n° 397 del 07/08/2020 si concede le deroghe alle “linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti” 2020 secondo il dettaglio della tabella sotto riportata:

Ambito applicazione della deroga (Comuni e/o territorio specifico)	Colture interessate alla deroga	Deroghe
Tutto il territorio della Regione Marche	Olivo	<ol style="list-style-type: none"> 1) Esecuzione di un terzo trattamento larvicida in tutta la regione contro la mosca dell'olivo (il disciplinare ne ammette 2), nel rispetto dei limiti di etichetta dei prodotti contenenti le sostanze attive riportate nel disciplinare medesimo nonché nei limiti del numero massimo di interventi indicati nel disciplinare per singola sostanza attiva. 2) Esecuzione di massimo n° 2 (due) trattamenti larvicidi (nel numero dei tre consentiti nell'annata) con prodotti fitosanitari a base di dimetoato autorizzati in deroga per 120 giorni a partire dal 01/07/2020. 3) Esecuzione di un numero massimo di 8 (otto) trattamenti adulticidi “attract and Kill” con Spinosad rispetto ai 6 (sei) indicati nel disciplinare

Con D.D.S. n 328 del 23 giugno 2020 è stato adottato l'aggiornamento delle “ Linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti - anno 2020 ” della Regione Marche – (AGGIORNAMENTO ESTIVO).

La versione integrale del documento è consultabile e scaricabile al seguente indirizzo:

http://www.meteo.marche.it/news/LineeGuidaPI_DifesaFito_2020_finestra_estiva.pdf

Il “Decreto Cura Italia” proroga al 31 ottobre 2020 la validità delle abilitazioni per la vendita, la consulenza e per l'acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari in scadenza nel periodo compreso tra il 31 gennaio e il 31 luglio 2020.

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 - 2020 http://www.meteo.marche.it/news/LineeGuidaPI_DifesaFito_2020_finestra_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 NEL PERIODO DAL 07.10.2020 AL 13.10.2020

	FERMO (38 m)	MONSAMPOLO DEL TRONTO (43 m)	MONTEFIORE DELL'ASO (58 m)	SANT'ELPIDIO A MARE (80 m)	M.RUBBIANO (92 m)	SPINETOLI (114 m)	CARASSAI (143 m)	CASTEL DI LAMA (200 m)	MONTEGIORGIO (208 m)
T°C Med	15.4	Np	14.7	15.5	Np	15.4	13.9	13.8	15.0
T°C Max	25.6	Np	23.0	24.8	Np	22.9	24.6	21.7	26.8
T°C Min	8.8	Np	7.6	10.4	Np	8.0	5.8	6.3	8.3
Umid. (%)	85.3	Np	94.1	69.1	Np	72.8	80.5	72.8	73.7
Prec.(m)	30.6	Np	27.8	6.6	Np	17.0	26.4	23.2	13.2
Etp	15.9	Np	14.6	14.3	Np	14.7	16.1	13.0	16.4

	OFFIDA (215 m)	RIPATRANSONE (218 m)	MONTEPARO (258 m)	CUPRA MARITTIMA (260 m)	COSSIGNANO (290 m)	MONTALTO MARCHE (334 m)	MONTEDINOVE (390 m)	CASTIGNANO (415 m)	MONTEFORTINO (772 m)
T°C Med	15.4	14.4	15.3	15.5	14.5	13.7	14.6	15.2	10.2
T°C Max	24.1	21.4	26.6	23.8	23.9	21.3	24.8	22.8	19.3
T°C Min	8.6	8.9	7.2	9.5	8.5	7.7	7.1	9.0	3.4
Umid. (%)	69.5	70.8	75.4	68.3	67.8	68.9	85.4	72.2	74.5
Prec.(m)	24.4	20.2	30.4	20.4	21.6	32.4	19.2	22.2	28.8
Etp	14.7	12.5	16.9	13.6	13.3	12.1	14.9	12.9	12.2

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Il muro anticiclonico atlantico inibisce la "usuale" circolazione ovest-est delle masse d'aria e così queste prendono la via dei meridiani, trascinando in particolare aria fredda artica verso il Mediterraneo. Ciò spiega le basse temperature sull'Italia. Sempre a riguardo della nostra penisola, ben presto le condizioni torneranno a peggiorare a partire dal versante tirrenico per l'avvicinamento di un nucleo instabile in discesa dalla Francia. Seconda parte della settimana caratterizzata ancora da bassi valori termici e dall'instabilità a singhiozzo. I corridoi freddo-instabili di matrice settentrionale rimarranno infatti aperti e lo scenario barico europeo sarà dominato da un paio di solidi nuclei instabili che ruoteranno spadroneggiando sulle aree centrali, Italia inclusa, e fondendosi alla fine. Il peggioramento atteso per oggi da ponente tenderà a sfumare verso levante

da venerdì grazie alla graduale rimonta del promontorio nord-africano sul Mediterraneo prima occidentale e poi centrale di cui l'Italia beneficerà soprattutto la prossima settimana.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

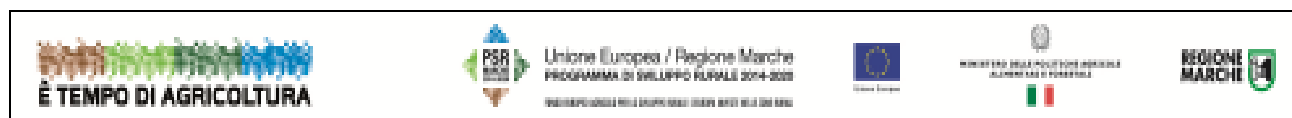
Giovedì 15 Cielo nuvolosità prevalente nella prima parte della mattinata, maggiore stratificazione sulle zone interne e a nord; successivi assottigliamenti della copertura e parziali dissolvimenti specie sul settore costiero centro-meridionale e verso sera. Precipitazioni anche particolarmente intense, in movimento e estensione dalla fascia appenninica verso quella costiera tra la notte ed il mattino; tendenti a scemare nel proseguo, in contrazione verso l'entroterra. Venti moderati dai quadranti meridionali. Temperature in aumento specie le minime.

Venerdì 16 Cielo poco o parzialmente coperto al mattino, ma con incremento della stratificazione dalle ore centrali in movimento da nord verso sud; assottigliamenti e dissolvimenti da settentrione nella sera-notte. Precipitazioni a incidere a carattere sparso dalle ore centrali, localmente temporalesche. Venti deboli o moderati meridionali; a disporsi da nord-ovest in serata. Temperature in flessione.

Sabato 17 Cielo parziale o irregolare nuvolosità mattutina in movimento da nord; ulteriori dissolvimenti nel proseguo. Precipitazioni isolati e brevi fenomeni nella prima parte della giornata, più probabili sulla fascia costiera centro-settentrionale. Venti al più moderati da nord-nord-ovest. Temperature minime ancora in calo.

Domenica 18 Cielo iniziale poca o parziale copertura in dissolvimento nel corso della mattinata; ancora nuvolosità in aumento sull'area appenninica nel pomeriggio. Precipitazioni ad oggi non se ne prevedono di significative. Venti deboli settentrionali. Temperature in timida ripresa nei valori massimi.

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 0736/336443-0734/655990

Prossimo notiziario **Mercoledì 21 Ottobre 2020**