

Di Produzione Integrata per le province di Ascoli Piceno e Fermo

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

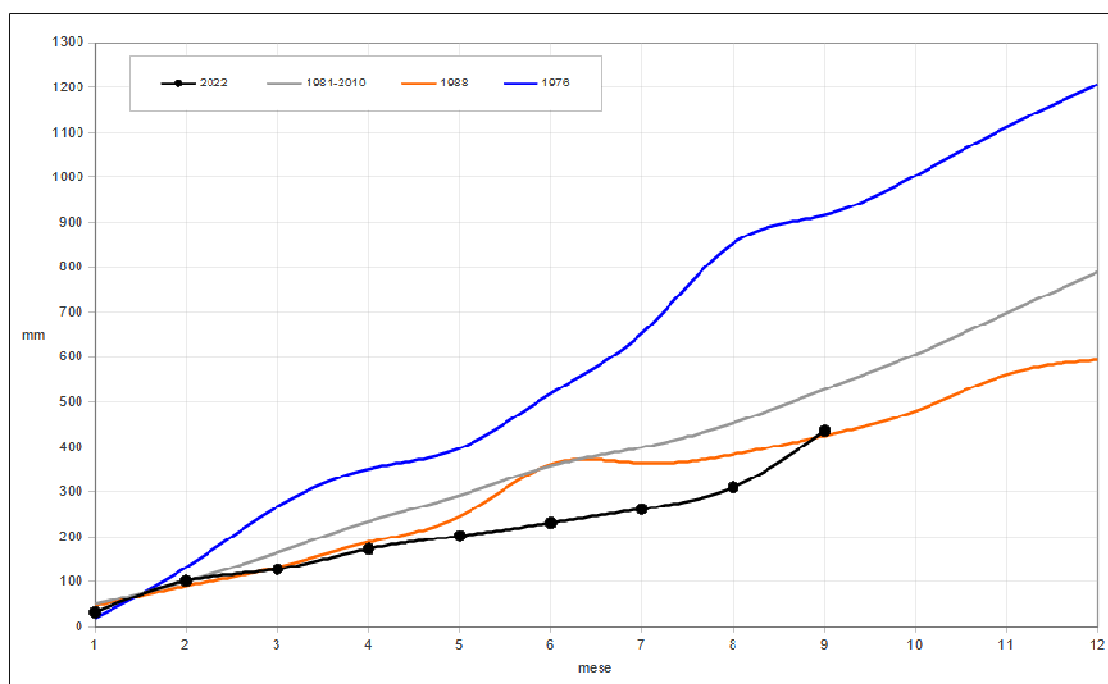
Regione Marche. Analisi precipitazioni settembre 2022

a cura di Danilo Tognetti¹

A settembre c'è stato un netto cambio di rotta rispetto ai mesi precedenti. Il mese, infatti, è stato decisamente più piovoso rispetto alla media e naturalmente molto ha pesato l'evento intenso e tragico del 15 settembre. A partire dai dati misurati dalla rete agrometeo regionale AMAP, la precipitazione totale media regionale del mese è stata di 126mm corrispondente ad un incremento del 68% rispetto al 1981-2010, sesto valore record per il mese di settembre dal 1961. Da inizio anno dunque (periodo gennaio – settembre) il totale medio sale a 436mm e recupera fino al -18% rispetto alla media del trentennio di riferimento (il deficit del periodo gennaio – agosto era di -32%). Se invece si considera la cumulata degli ultimi 12 mesi (periodo ottobre 2021 – settembre 2022), si osserva che la precipitazione è rientrata nella norma; essa è pari a 812mm con appena un +2% rispetto al 1981-2010.

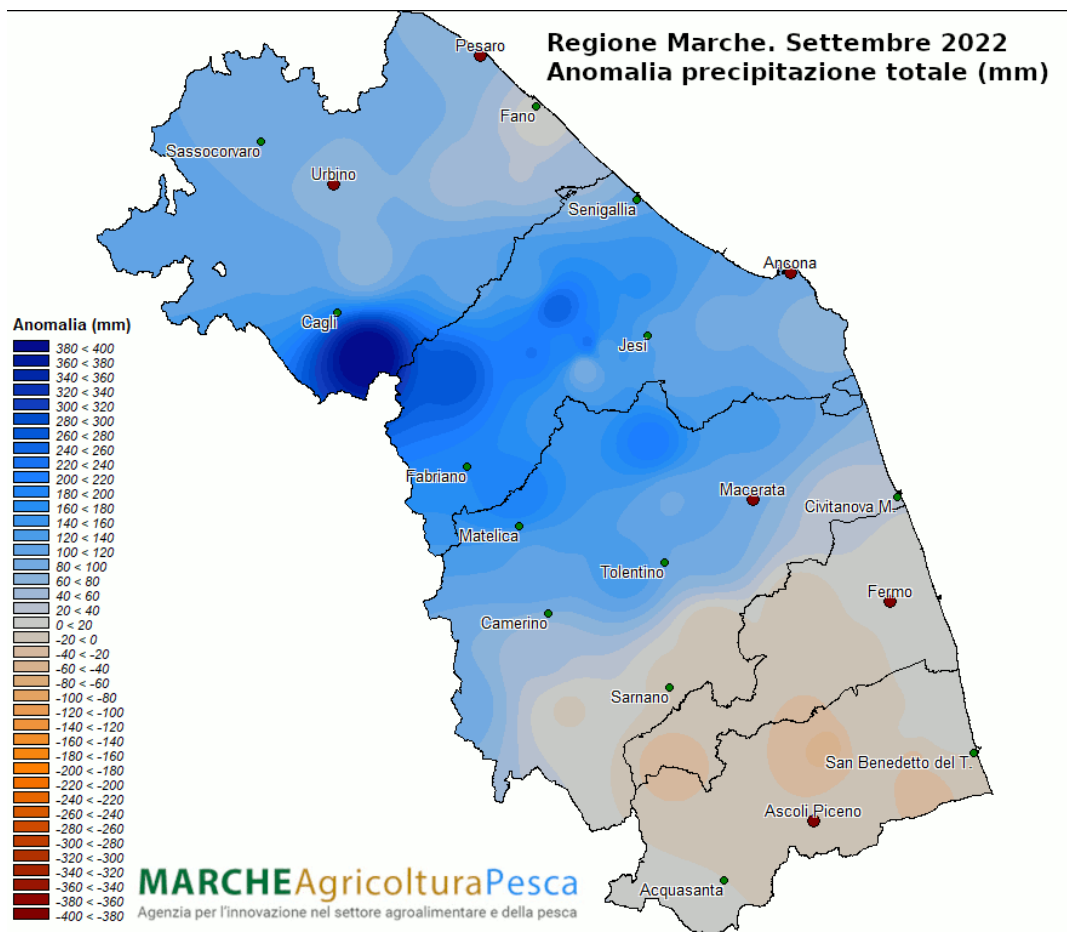
Differenze si osservano se si considera la distribuzione territoriale della precipitazione del mese. Mentre infatti le tre province più a nord sono state interessate da piogge più abbondanti della media, quelle di Fermo e Ascoli Piceno hanno ricevuto un apporto precipitativo minore ed il totale complessivo risulta addirittura inferiore alla norma. In numeri, si va dai 229mm di totale per la provincia di Ancona (+181% rispetto al 1981-2010) agli appena 64mm di Ascoli P. e Fermo (-5%). Se si considerano i totali provinciali da inizio anno, solo la provincia di Ancona sembra aver recuperato con un +3% rispetto al 1981-2010; restano in deficit le altre province specie ancora le province di Fermo e Ascoli Piceno che nel complessivo registrano un -29%.

Le abbondanti precipitazioni del mese hanno permesso all'indice SPI (*Standardized Precipitation Index*) a 3 ed a 6 mesi, calcolato su scala regionale, di risalire fino alla classe di normalità; ciò dovrebbe corrispondere ad un effettivo recupero della siccità estiva nel breve-medio periodo. Tale recupero però è presumibilmente meno accentuato per le province meridionali ovvero quelle che hanno ricevuto meno piogge nel mese di settembre.



Andamento della precipitazione cumulata mensile regionale (mm); in nero l'anno attuale, in blu l'anno più piovoso dal 1961, in arancione l'anno meno piovoso dal 1961, in grigio la media 1981-2010. A settembre, il 2022 torna sopra al 1988 e cessa di essere il meno piovoso dal 1961.

¹ Servizio Agrometeo ASSAM Regione Marche, tognetti_danilo@assam.marche.it



Mappe della precipitazione totale del mese di settembre 2022.

	Pesaro- Urbino	Ancona	Macerata	Ascoli P. e Fermo
<i>settembre</i>				
2022 (mm)	147	229	165	64
1981-2010 (mm)	93	82	72	68
Anomalia (%)	58	181	129	-5
<i>gennaio – settembre</i>				
2022 (mm)	484	571	498	362
1981-2010 (mm)	561	556	543	512
Anomalia (%)	-14	3	-8	-29

Tabella dei totali di precipitazioni suddivisi per provincia; periodi settembre e gennaio-settembre 2022; anomalia rispetto al periodo di riferimento 1981-2010.

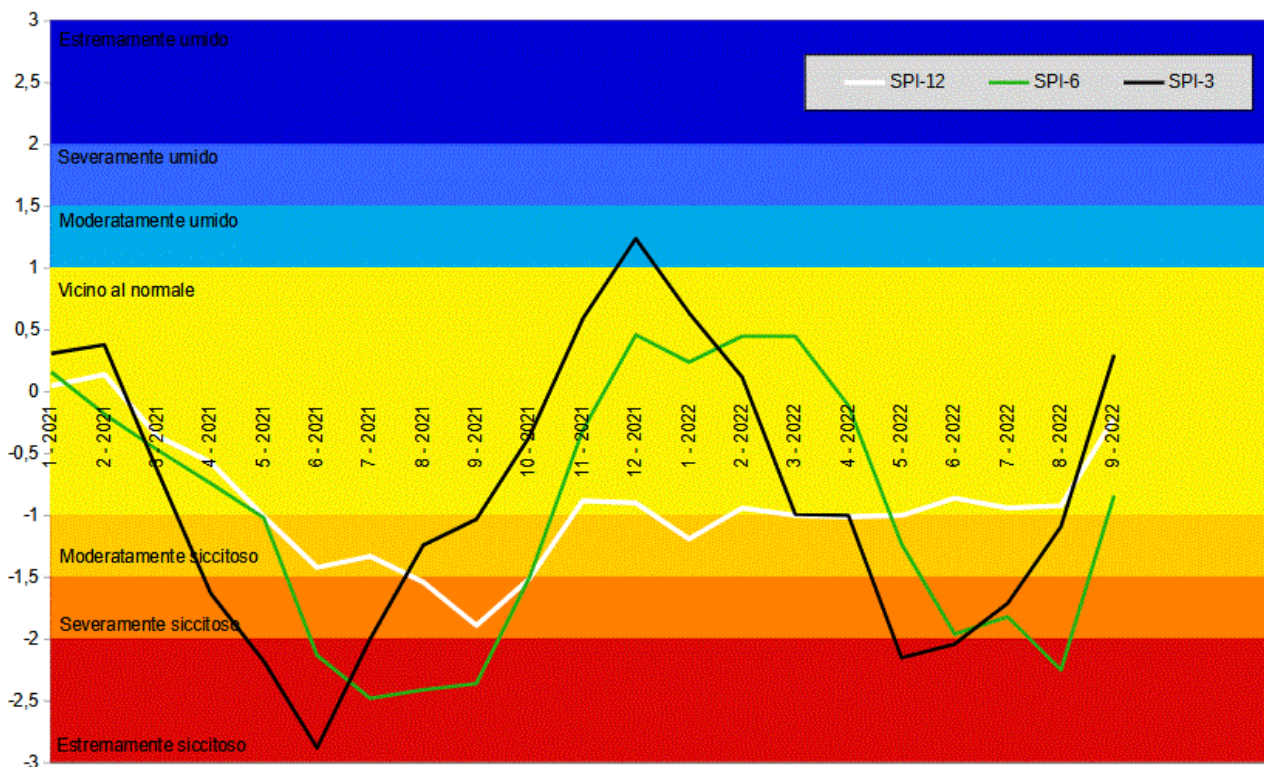


Grafico dell'indice Standardized Precipitation Index (SPI) a 3, 6 e 12 mesi; periodo gennaio 2021 – settembre 2022.

OLIVO

L'Olivo è tra la fase di **Fine accrescimento frutti** e **invaiaura** (BBCH 79-85).

INDICAZIONI DI DIFESA







Dalle verifiche settimanali si evidenzia che le catture della mosca olearia continuano ad essere alte, probabilmente favorite dalle condizioni climatiche, pertanto si consiglia di tenere sotto controllo gli indici di maturazione per poter avviare le operazioni di raccolta

INDICI DI MATURAZIONE DELLE OLIVE

Anche quest'anno 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 inoliazione 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:

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.

VARIETA'	INDICE DI INVAIATURA	PENETROMETRIA (g/mm ²)
LECCINO LITORANEO	2,60	376

LECCINO INTERNO	2.16	429
FRANTOIO LITORANEO	1.22	427
FRANTOIO INTERNO	0.37	449
PIANTONE DI FALERONE	0.94	472

Dai dati della tabella risulta che il Leccino litoraneo è prossimo alla raccolta mentre Leccino interno il Frantoio sia litoraneo che interno e il Piantone di Falerone sono ancora indietro nella maturazione.

COMUNICAZIONI E APPUNTAMENTI

Martedì 11 Ottobre 2022 alle ore **14.00** il **Servizio Fitosanitario Regionale Agenzia "Marche Agricoltura Pesca"** partner del progetto Vitinnova, (PSR 2014 – 2020 Mis. 16.1.2), invita alla dimostrazione **"Monitoraggio e Gestione innovativa del vigneto"** che si terrà presso la Soc.Coop. Agr. Terre Cortesi Moncaro in località Coppo, Via Nenni, 60020 Sirolo (AN).
Per maggiori informazioni: Marta Renzi tel. 071-808290 e-mail: renzi_marta@assam.marche.it

L'**AMAP** organizza il **10° CORSO PER OPERATORI DI FATTORIA DIDATTICA** - che si terrà nelle date: **25 - 27 ottobre, 3 – 8 – 10 novembre 2022**, presso la sede di Osimo, per un totale di 30 ore. Il corso si pone come obiettivo formativo la realizzazione di un'offerta formativa che dia alcuni elementi di conoscenza normativa e teorica sulle tematiche proprie della fattoria didattica e nello stesso tempo permetta ai partecipanti di sperimentare attraverso dei laboratori didattici, alcuni percorsi e alcune competenze necessarie; destinata a imprenditori, titolari, soci, dipendenti o coadiuvanti di aziende agricole dislocate nel territorio della regione Marche.

Programma e scheda di adesione su <http://www.assam.marche.it/corsi>

Per informazioni: Donatella Di Sebastiano, Tel. 071 808303;
mail disebastiano_donata@assam.marche.it

DEROGA OLIVO

Con Decreto 527/2022 del 14 settembre 2022 è stata concessa la deroga al disciplinare di Difesa Integrata per il terzo trattamento larvicida per il controllo della mosca dell'olivo in alcuni areali della regione Marche secondo le specifiche riportate nella tabella sottostante.

DECRETA

- di concedere la deroga alle "linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti" 2022, secondo il dettaglio della tabella sotto riportata.

Ambito applicazione della deroga	DEROGA AL DISCIPLINARE
PROVINCIA DI MACERATA: Fascia 3 (elevato rischio) sottozona litoranea: Civitanova Marche, Montecosaro, Porto Recanati, Potenza Picena, Recanati	Si consente la deroga al disciplinare di difesa integrata 2022, nelle zone indicate, per un terzo trattamento con finalità larvicida per il controllo della mosca dell'olivo. La deroga deve rispettare le indicazioni che saranno riportate nei notiziari Agrometeo sia in termini di epoca di intervento, sia di prodotti fitosanitari impiegabili. La deroga è consentita in conformità alle dosi ed epoche d'impiego riportate nelle etichette dei formulati commerciali impiegabili.
PROVINCE ASCOLI PICENO E FERMO: Fascia 3 (rischio elevato) – sottozona litoranea: Porto Sant' Elpidio, Porto San Giorgio, Fermo, Campofilone, Altidona, Pedaso, Cupra Marittima, Grottammare, San Benedetto del Tronto	

Il documento integrale è possibile consultarlo e scaricarlo al seguente indirizzo:

http://www.meteo.marche.it/news/DDPF_527_del_14_09_2022.pdf

Con Decreto 520/2022 del 12 settembre 2022 è stata concessa la deroga al disciplinare di Difesa Integrata della regione Marche 2022, per la coltura bietola da costa e da foglia, per controllo infestanti graminacee con prodotti a base di Cicloxydin come riportato nella tabella sottostante:

- di concedere la deroga alle "linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti" 2022, secondo il dettaglio della tabella sotto riportata.

Ambito applicazione della deroga	DEROGA AL DISCIPLINARE
Tutto il territorio della REGIONE MARCHE	Si consente la deroga al disciplinare di difesa integrata 2022 per il controllo delle infestanti graminacee in post emergenza su bietola da costa e da foglia, con prodotti a base di cycloxydim specificatamente autorizzati all'impiego con procedura autorizzativa per uso eccezionale fino al 09/11/2022. La deroga è consentita in conformità alle dosi ed epoche d'impiego riportate in etichetta del formulato

Il documento integrale è possibile consultarlo e scaricarlo al seguente indirizzo:

http://www.meteo.marche.it/news/DDPF_520_del_12_09_2022.pdf

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 http://www.meteo.marche.it/news/LG_difesa_integrata_marche_2022.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 DAL 28/09/2022 AL 04/10/2022

	Offida (215 m)	Montedinove (390 m)	Carassai (143 m)	Cupra Marittima (260 m)	Montalto Marche (334 m)	Ripatransone (218 m)	Castignano (415 m)	Spinetoli (114 m)
T. Media (°C)	18.9 (7)	18.0 (7)	17.3 (7)	19.0 (7)	18.1 (7)	17.6 (7)	18.4 (7)	19.0 (7)
T. Max (°C)	25.8 (7)	27.0 (7)	28.3 (7)	25.9 (7)	25.1 (7)	25.0 (7)	25.9 (7)	25.9 (7)
T. Min. (°C)	13.5 (7)	11.7 (7)	9.4 (7)	13.6 (7)	13.2 (7)	12.8 (7)	13.2 (7)	13.7 (7)
Umidità (%)	69.4 (7)	86.7 (7)	85.9 (7)	69.5 (7)	68.4 (7)	68.9 (7)	69.6 (7)	70.8 (7)
Prec. (mm)	13.8 (7)	35.8 (7)	11.0 (7)	9.8 (7)	13.4 (7)	12.0 (7)	18.2 (7)	8.6 (7)
ETP (mm)	18.3 (7)	19.8 (7)	22.0 (7)	17.9 (7)	17.2 (7)	17.3 (7)	17.2 (7)	19.0 (7)

	Montefiore dell'Aso (58 m)	Castel di Lama (200 m)	Cossignano (290 m)	Montegiorgio (208 m)	Montefortino (772 m)	Sant'Elpidio a Mare (80 m)	Montelparo (258 m)	Fermo (38 m)
T. Media (°C)	17.4 (7)	17.6 (7)	17.9 (7)	18.4 (7)	15.0 (7)	19.3 (7)	18.4 (7)	18.9
T. Max (°C)	26.4 (7)	26.4 (7)	25.8 (7)	29.3 (7)	22.9 (7)	26.6 (7)	28.9 (7)	27.1
T. Min. (°C)	10.9 (7)	11.7 (7)	13.2 (7)	11.4 (7)	8.4 (7)	13.7 (7)	10.2 (7)	11.1
Umidità (%)	83.2 (7)	74.8 (7)	66.6 (7)	73.4 (7)	71.2 (7)	67.7 (7)	74.8 (7)	75.4
Prec. (mm)	8.6 (7)	8.0 (7)	17.8 (7)	9.2 (7)	13.2 (7)	7.8 (7)	18.2 (7)	10.0
ETP (mm)	19.7 (7)	19.0 (7)	17.3 (7)	20.5 (7)	16.6 (7)	17.2 (7)	22.7 (7)	20.3

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Consolidato il promontorio anticiclonico proprio in prossimità dell'Italia, la giornata non potrà che essere caratterizzata dal diffuso soleggiamento. C'è da aggiungere che la stasi anticiclonica favorisce la formazione di nuvolosità bassa e nebbie sulle pianure del nord e a ridosso dell'arco alpino. Crescono le temperature. A livello continentale osserviamo ancora il vortice rimasto incastrato nel campo anticiclonico, oggi posizionato in prossimità delle coste algerine da dove riesce a causare precipitazioni sulla Spagna orientale. Nonostante il richiamo del vortice mediterraneo la rinnovata depressione islandese non riuscirà ad approfondirsi e così le correnti umide occidentali, nastro trasportatore delle perturbazioni nord-atlantiche, scorreranno all'altezza del centro-nordeuropeo. Buone resteranno quindi le condizioni sul nostro paese fino alla giornata di sabato con le temperature ancora in recupero. Un abbassamento di latitudine del flusso è previsto dalla giornata di domenica, approfittando dell'opera di erosione compiuta nel frattempo dal vortice ai danni dell'alta pressione, con le precipitazioni che torneranno dunque a manifestarsi sulla Sardegna e sul medio-alto versante tirrenico.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

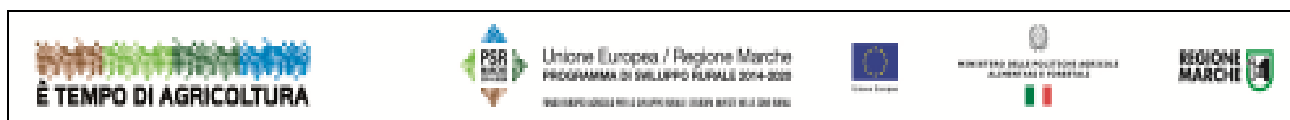
Giovedì 6 Cielo prevalenti condizioni di sereno o poco velato; qualche nube bassa al primo mattino sui litorali e locali addensamenti pomeridiani sull'Appennino. Precipitazioni assenti. Venti avvertibili soprattutto come deboli flussi orientali nel corso delle ore centrali-pomeridiane. Temperature in lieve crescita. Altri fenomeni ad inizio giornata, foschie e possibili locali.

Venerdì 7 Cielo sereno con velature a quote alte; non si esclude un aumento della copertura anche alle quote medie nel pomeriggio a partire dalle province meridionali. Precipitazioni assenti. Venti da molto deboli a deboli settentrionali. Temperature massime in lieve calo. Altri fenomeni foschie litoranee e possibili locali nebbie sui fondi valle ad inizio giornata.

Sabato 8 Cielo sereno o poco coperto da velature. Precipitazioni assenti. Venti attesa una ripresa dei flussi sud-occidentali, deboli con spunti moderati sulla dorsale appenninica; contributi dai quadranti orientali sulle coste nelle ore centrali-pomeridiane. Temperature di nuovo in crescita le massime. Altri fenomeni foschie e possibili locali nebbie al mattino.

Domenica 9 Cielo inizialmente sereno o poco coperto; nuvolosità in aumento dal comparto adriatico fino al pomeriggio, poi ancora dissolvimenti. Precipitazioni al momento non se ne escludono di deboli sull'entroterra tra la seconda parte della mattinata ed il pomeriggio. Venti deboli, inizialmente sud-occidentali poi a disporsi dai quadranti nord nord-est. Temperature massime in calo. Altri fenomeni foschie ad inizio giornata.

Previsioni elaborate dal C. O. di AgroMeteorologia – : 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 0736/336443-0734/658959**

Prossimo notiziario Mercoledì 12 Ottobre