

## Di Produzione Integrata per le province di Ascoli Piceno e Fermo

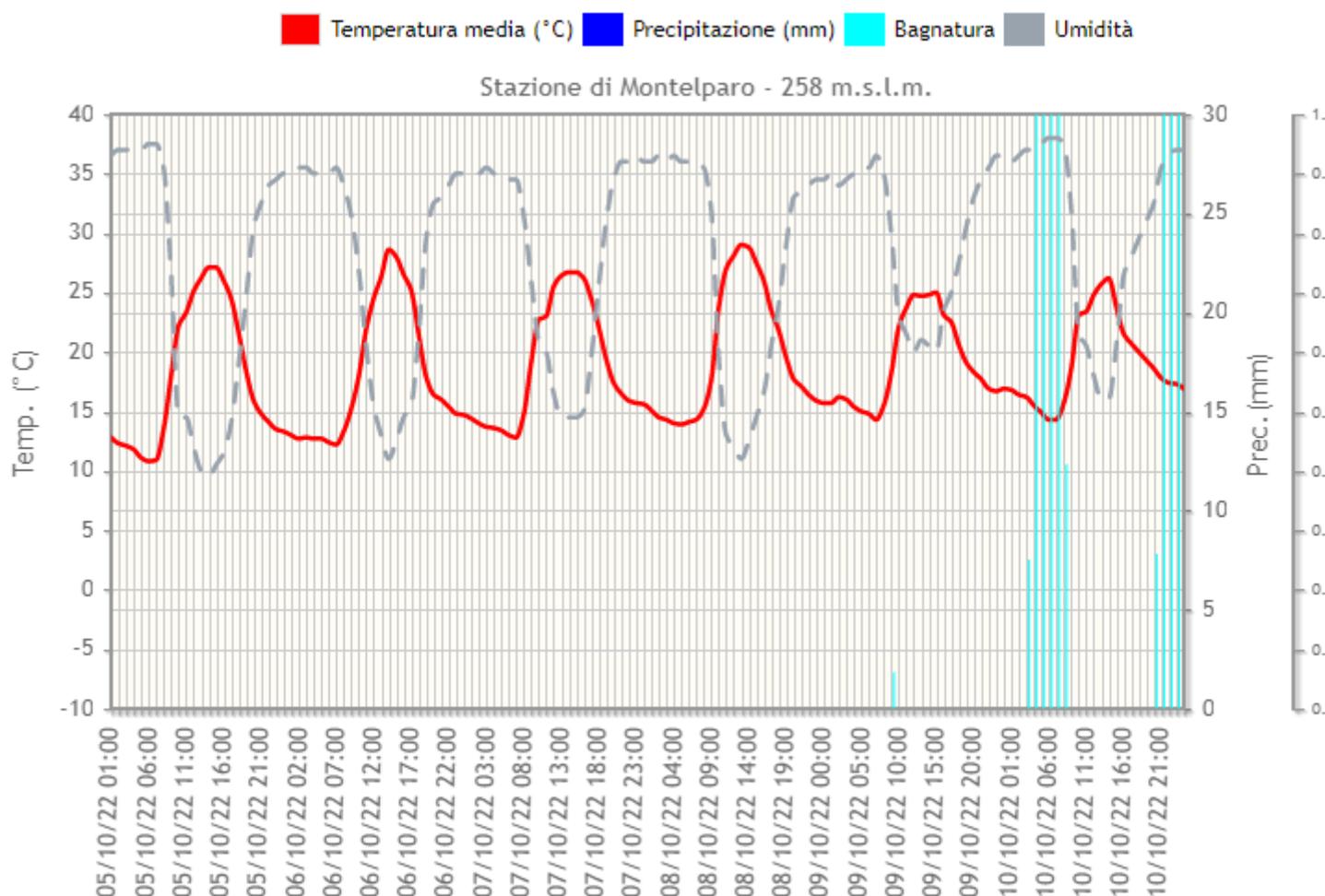
Centro Agrometeo Locale Via Indipendenza 2-4, Ascoli Piceno Tel. 0736/336443 e Fax. 0736/344240  
e-mail: [calap@regione.marche.it](mailto:calap@regione.marche.it) Sito Internet: <http://meteo.marche.it>

### NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Settimana all'insegna del bel tempo con giornate soleggiate e assenza di precipitazioni, temperature leggermente al di sopra della media del periodo.

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

[http://meteo.regionemarche.it/calmonitoraggio/ap\\_home.aspx](http://meteo.regionemarche.it/calmonitoraggio/ap_home.aspx)



### OLIVO

L'Olivo è tra la fase di **invaatura** e **Maturazione di raccolta** (BBCH 85-89).

### INDICAZIONI DI DIFESA

Dal monitoraggio settimanale si evidenzia che le catture della mosca olearia permangono 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/mm<sup>2</sup> 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'invasatura superficiale (indice 2,5-3), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

L' **Ascolana tenera**: presenta un'invasatura 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 invasatura 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 invasatura 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 <sup>2</sup> )
LECCINO LITORANEO	2.91	319.4
LECCINO INTERNO	2.86	312.7
FRANTOIO LITORANEO	1.65	380
FRANTOIO INTERNO	0.49	415
PIANTONE DI FALERONE	1.64	434.7
CARBONCELLA	1.31	462.7

Dai dati della tabella risulta che il Leccino litoraneo e quello interno hanno raggiunto gli indici per una raccolta ottimale, il Frantoio litoraneo è prossimo alla raccolta mentre il Frantoio interno, il Piantone di Falerone e la Carboncella sono ancora indietro nella maturazione.

### CEREALI – SCELTA VARIETALE SEMINE 2022

In base ai requisiti produttivi, merceologici e qualitativi ottenuti dalle prove sperimentali nazionali sui cereali autunno-vernini, condotte dall'A.M.A.P. (ex ASSAM) nella regione Marche, si indicano alcune varietà per le semine 2022:

#### **Coltivazione in convenzionale**

##### **Frumento duro**

MARCO AURELIO, TITO FLAVIO, CLAUDIO, FURIO CAMILLO, MARAKAS, PLATONE, ANTALIS, CASTELDOUX, ODISSEO, MONASTIR, IDEFIX, LG ANUBIS, AUGUSTO, PANORAMIX, RGT NATUR, RGT ANVERGUR, RGT VOILUR, FUEGO, SY ALFIERE, ACHILLE, AMARCORD, BERING, VERACE

##### **Frumento tenero**

###### Frumenti di Forza (FF):

BOLOGNA, REBELDE, GIORGIONE, GIAMBOLOGNA, BLASCO, IZALCO CS, AXUM, TEOREMA, KWS CRITERIUM, DRUSILLA

###### Frumenti Panificabili Superiori (FPS):

RGT ALGORITMO, LANCILLOTTO, AIACE VST, BERTA, PERALBA, ALEPPO, PORTICCIO, SY STARLORD

###### Frumenti Panificabili (FP):

SOLEHIO, PR22R58, FILON, KWS LAZULI, PINTURICCHIO, RGT MONTECARLO, LG ASCONA, ANTELAO, MONVISO

###### Frumenti da Biscotto (FB):

BRAMANTE, SANTORIN, DONATELLO, CANALETTO

### **Orzo da zootecnia**

#### Orzi polistici:

FUNKY, RAFAELA, AZZURRO, ETINCEL, AMISTAR, LG ZEBRA, MATTINA, VISUEL, MULTIE, ESTIVAL, PLACIDIA, KWS TONIC, FUTURA, SU ELLEN, KWS FARO, GIADA

#### Orzi distici:

ATOMO, SPAZIO, LG CAPRICORN, ORIONE, LG ROSELLA, ESOPO, LG CASTING, BENTE, KWS TARDIS, LG CENTELLA

### **Orzo da malto a semina autunnale**

LG BELCANTO, SY TUNGSTEN, SY STANZA, LAUREATE, LG FLAMENCO, RGT PLANET, RGT ASTEROID, SY SOLAR, FATIMA, CONCERTO, FORTUNA, SUNSHINE, RGT ORBITER

### **Orzo da malto a semina primaverile**

SY STANZA, SY SOLAR, LG FLAMENCO, FATIMA, SUNSHINE, RGT ORBITER, RGT PLANET, SY TUNGSTEN

### ***Coltivazione in Biologico***

#### **Fruento duro**

DAURUR, TITO FLAVIO, RGT RANGODUR, IRIDE, ODISSEO, ACHILLE, KANAKIS, EMILIO LEPIDO, MARCO AURELIO, ANTALIS, SARAGOLLA, MARAKAS, IDEFIX, RGT NATUR, BELTORAX, BERING, BARONIO, RGT RANGODUR, SY ALFIERE

#### **Nota:**

la lista delle varietà consigliate è basata sui dati poliennali delle prove sperimentali su cereali autunno-vernini condotte dall'A.M.A.P. (ex ASSAM) e coordinate a livello nazionale dal CREA-IT.

Oltre al suddetto elenco, rimangono confermate le varietà ormai consolidate e divulgate negli anni precedenti.

Per maggiori dettagli consultare gli speciali della rivista "Informatore Agrario" e i dati pubblicati nel sito [www.amap.marche.it](http://www.amap.marche.it) ([www.assam.marche.it](http://www.assam.marche.it) fino all'anno 2021), affinché la scelta varietale possa essere effettuata soprattutto in base ai parametri di interesse.

A cura della D.ssa Catia Governatori  
A.M.A.P. - C.O. Sperimentazione e Monitoraggio dell'Innovazione delle colture agrarie

## **COMUNICAZIONI E APPUNTAMENTI**

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](mailto:disebastiano_donata@assam.marche.it)

Festeggia i 20 anni la **Rassegna Nazionale degli oli monovarietali**, promossa e organizzata da **AMAP** (ex ASSAM) e Regione Marche, per valorizzare il patrimonio olivicolo italiano.

Le valutazioni sensoriali saranno effettuate dal Panel ASSAM – Marche, le analisi chimiche dal Centro Agrochimico Regionale. Tutti i dati saranno elaborati statisticamente da IBE-CNR di Bologna, per aggiornare la banca dati del sito [www.olimonovarietali.it](http://www.olimonovarietali.it).

I campioni potranno essere inviati al Centro Agrochimico regionale in uno dei seguenti periodi:

**-dal 16 novembre al 12 dicembre 2022**

**-dal 9 al 30 gennaio 2023**

In via del tutto eccezionale, per **urgenze** legate alla necessità di classificazione merceologica preconfezionamento, sarà possibile far pervenire i campioni nel periodo **24-27 ottobre 2022** (solo pacchetto qualità).

**Quota di partecipazione:** 90 euro pacchetto Rassegna, 120 euro pacchetto qualità.

È prevista, senza costi aggiuntivi, la valutazione della **Shelf life** (stato di conservazione degli oli a quasi un anno dalla produzione) ad opera del Panel ASSAM.

**Novità per il 20° compleanno della Rassegna – riservata alle Marche**

**-Riconoscimento speciale – Rassegna 2023** all’Azienda marchigiana che avrà partecipato con il maggior numero di campioni di varietà iscritte al Repertorio regionale della Biodiversità (LR 12/2003)

**-Riconoscimenti di eccellenza** nell’ambito delle tipologie monovarietali delle varietà marchigiane iscritte al Repertorio della Biodiversità.

**Modalità di partecipazione e schede di adesione** potranno a breve essere scaricate dal sito [www.amap.marche.it](http://www.amap.marche.it) e [www.olimonovarietali.it](http://www.olimonovarietali.it)

**Per informazioni:**

Barbara Alfei: tel. 071.808319, [alfei\\_barbara@amap.marche.it](mailto:alfei_barbara@amap.marche.it)

Simone Coppari: tel. 071.808400, [laborjesi@amap.marche.it](mailto:laborjesi@amap.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
<p><b>PROVINCIA DI MACERATA:</b> Fascia 3 (elevato rischio) sottozona litoranea: Civitanova Marche, Montecosaro, Porto Recanati, Potenza Picena, Recanati</p>	<p>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.</p>
<p><b>PROVINCE ASCOLI PICENO E FERMO:</b> Fascia 3 (rischio elevato) – sottozona litoranea: Porto Sant’ Elpidio, Porto San Giorgio, Fermo, Campofilone, Altidona, Pedaso, Cupra Marittima, Grottammare, San Benedetto del Tronto</p>	

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

[http://www.meteo.marche.it/news/DDPF\\_527\\_del\\_14\\_09\\_2022.pdf](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 Cycloxydin 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](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](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](http://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 05/10/2022 AL 11/10/2022

	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)	18.6 (7)	18.0 (7)	17.6 (7)	18.7 (7)	18.0 (7)	17.3 (7)	18.3 (7)	18.7 (7)
T. Max (°C)	25.9 (7)	26.8 (7)	27.2 (7)	26.0 (7)	24.7 (7)	23.5 (7)	25.2 (7)	25.4 (7)
T. Min. (°C)	14.3 (7)	12.4 (7)	9.6 (7)	14.4 (7)	14.0 (7)	13.0 (7)	14.6 (7)	13.2 (7)
Umidità (%)	78.1 (7)	92.1 (7)	87.4 (7)	76.0 (7)	73.0 (7)	76.1 (7)	76.3 (7)	80.9 (7)

Prec. (mm)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)
ETP (mm)	16.3 (7)	17.3 (7)	19.6 (7)	15.8 (7)	14.7 (7)	15.0 (7)	15.0 (7)	17.0 (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)	17.5 (7)	17.6 (7)	18.0 (7)	18.1 (7)	14.5 (7)	18.6 (7)	18.7 (7)	18.4
T. Max (°C)	24.6 (7)	25.3 (7)	24.7 (7)	26.8 (7)	23.5 (7)	23.6 (7)	29.9 (7)	27.2
T. Min. (°C)	10.8 (7)	11.7 (7)	14.1 (7)	11.7 (7)	9.1 (7)	14.1 (7)	10.6 (7)	11.2
Umidità (%)	85.6 (7)	79.9 (7)	71.8 (7)	78.6 (7)	83.2 (7)	75.4 (7)	77.7 (7)	84.8
Prec. (mm)	0.2 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	9.8 (7)	0.0 (7)	0.2 (7)	0.0
ETP (mm)	16.8 (7)	16.5 (7)	15.1 (7)	18.5 (7)	14.8 (7)	15.1 (7)	20.3 (7)	18.7

## SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Lungo il versante orientale del campo anticiclonico centrato sulle Azzorre continua a scivolare verso il Mediterraneo quell'aria moderatamente fredda che va ad alimentare la conca depressionaria distesa fra il Marocco ed il Mediterraneo occidentale. E proprio fra le Baleari e la Sardegna trova origine un minimo barico causa di intenso maltempo sulla nostra isola; sul resto dell'Italia invece è la stabilità a prevalere. Per domani il minimo mediterraneo si approfondirà ulteriormente e, seguendo le correnti di nord-ovest, sorvolerà il basso Tirreno per portarsi sullo Ionio. Di conseguenza fenomeni intensi colpiranno la Sicilia ed il sud peninsulare. Un graduale miglioramento è previsto per i giorni successivi grazie ad un progressivo allungamento dell'alta pressione atlantica; miglioramento più evidente da domenica quando l'avanzata anticiclonica verrà irrobustita dalla componente nord-africana.

## PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

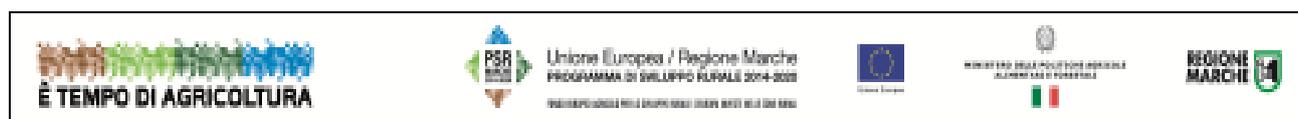
**Giovedì 13** Cielo prevalentemente nuvoloso ad inizio giornata, poi dissolvimenti da nord con la copertura che tenderà a persistere maggiormente sulle province meridionali; più ampi dissolvimenti nel pomeriggio-sera. Precipitazioni nelle ore notturne-mattutine a scemare verso l'ascolano; modesto rinvigorimento dei fenomeni a carattere sparso nelle ore centrali-pomeridiane in particolare sulle zone interne e meridionali. Venti deboli o moderati settentrionali. Temperature in calo le massime.

**Venerdì 14** Cielo sereno con velature in movimento da nord-ovest e addensamenti pomeridiani sull'Appennino. Precipitazioni assenti. Venti deboli occidentali sulle zone interne; più tesi con contributi settentrionali sulle coste. Temperature minime in calo; in possibile lieve recupero le massime.

**Sabato 15** Cielo sereno o poco coperto in genere, a tratti parzialmente nuvoloso nella parte centrale della giornata per passaggi da ponente. Precipitazioni bassa probabilità di qualche debole fenomeno pomeridiano sull'urbinate. Venti sud-occidentali sulle zone interne, deboli con tratti moderati sull'Appennino; meno intensi con contributi da sud-est sulle coste. Temperature in rialzo specie le massime.

**Domenica 16** Cielo sereno o poco nuvoloso al mattino; addensamenti sull'area appenninica con qualche passaggio in più anche verso le coste nel pomeriggio. Precipitazioni assenti. Venti meridionali, deboli con possibili moderati rinforzi sul settore interno e settentrionale. Temperature al momento attese ancora in aumento nei valori minimi.

Previsioni elaborate dal C. O. di AgroMeteorologia – : [www.meteo.marche.it](http://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 19 Ottobre**