

NOTIZIARIO AGROMETEORologico

41
26 Ottobre
2022

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>

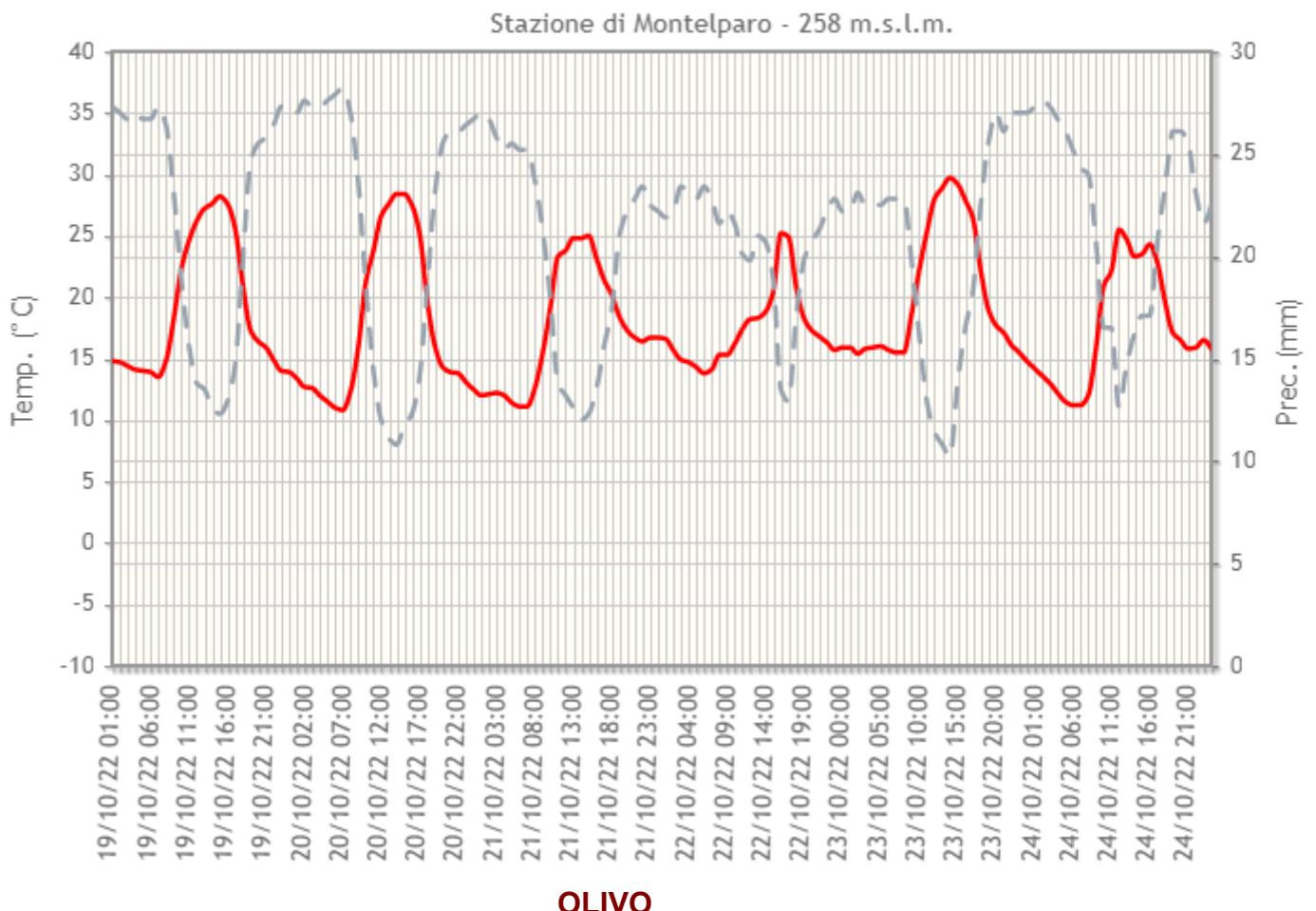
NOTE AGROMETEORologiche

Altra settimana di bel tempo con conseguente aggravamento della siccità nei nostri terreni. Le temperature sono state al di sopra della media del periodo.

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

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

■ Temperatura media (°C) ■ Precipitazione (mm) ■ Bagnatura ■ Umidità



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 inviate su meno del 50% della buccia	olive inviate su più del 50% della buccia	olive inviate tutte in superficie	olive inviate su meno del 50% della polpa	olive inviate 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 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, riduzione dei perossidi, difetti sensoriali di avvinato e riscaldo, 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)
CARBONCELLA	2.25	368.8
SARGANO DI FERMO	2.38	426.4
ASCOLANA TENERA	1.61	440

Dai dati della tabella risulta che ormai anche queste ultime varietà stanno raggiungendo gli indici ottimali, pertanto, si consiglia di procedere alla raccolta. È opportuno, al termine delle operazioni di raccolta, intervenire sulle piante con **prodotti rameici** al fine di disinfezionare le ferite provocate con gli scuotitori e contenere eventuali infezioni di **rogna**.

DIFESA FRUTTIFERI

I fruttiferi sono, nella maggior parte dei casi, nella fase fenologica di inizio caduta foglie **BBCH 93**, ad eccezione delle varietà tardive di melo e pero; pertanto, è opportuno procedere con il primo intervento cosiddetto "**al bruno**" fondamentale per il contenimento di molteplici malattie funginee, con tali trattamenti vengono ridotti gli inoculi di patogeni che normalmente manifestano la massima virulenza in primavera ed estate. Durante le operazioni di potatura sarà inoltre necessario asportare ed eliminare i frutti mummificati e i rami disseccati, con presenza di cancri o particolarmente attaccati dalle cocciniglie, avendo cura di disinfezionare gli attrezzi di taglio con *ipoclorito di sodio* o *Sali di ammonio quaternario*.

Nella tabella sottostante si riportano le principali avversità dei fruttiferi e i relativi trattamenti al bruno da effettuarsi nel periodo autunno-invernale.

AVVERSITA'	NOTE	PRINCIPI ATTIVI	
POMACEE (melo e pero) fase fenologica: inizio caduta foglie (BBCH 93)			
CANCRI RAMEALI	<p>Eseguire i trattamenti alla caduta delle foglie e all'ingrossamento delle gemme.</p> <p>Nei frutteti gravemente colpiti si consiglia di intervenire a metà caduta foglie, a completa defogliazione e alla ripresa vegetativa (quest'ultimo intervento sarà efficace anche contro eventuali prime infezioni di ticchiolatura).</p> <p>Nei frutteti meno colpiti è sufficiente intervenire con un unico trattamento alla caduta delle foglie.</p>	Difesa integrata	Difesa biologica
COCCINIGLIA DI S. JOSE	<p>In presenza di cocciniglie eliminare eventuali focolai asportando i rami molto colpiti durante la potatura invernale.</p> <p>L'eventuale trattamento con agrofarmaci, per il contenimento, andrà posizionato a fine inverno-inizio primavera nella fase di rottura gemme-orecchiette di topo</p>	Prodotti rameici* (♣)	Prodotti rameici*
DRUPACEE (albicocco ciliegio e susino) fase fenologica: inizio caduta foglie (BBCH 93)			
COCCINIGLIE	<p>Nei frutteti con presenza di cocciniglie durante la potatura invernale eliminare eventuali focolai asportando i rami molto colpiti. L'eventuale trattamento con agrofarmaci, per il contenimento, andrà posizionato a fine inverno-inizio primavera nella fase di ingrossamento gemme</p>		
CORINEO	<p>Si raccomanda di limitare le concimazioni azotate, asportare, allontanare dal frutteto e distruggere i rami infetti o disseccati.</p> <p>Intervenire a caduta foglie e in corrispondenza dell'ingrossamento delle gemme.</p>	Prodotti rameici* (♣)	Prodotti rameici*
DRUPACEE (pesco) fase fenologica: inizio caduta foglie (BBCH 93)			
CANCRI RAMEALI	<p>Limitare le concimazioni azotate, evitare i ristagni idrici, raccogliere, allontanare e distruggere i rametti infetti.</p> <p>Intervenire a caduta foglie e ripetere il trattamento nella fase di bottoni rosa.</p>	Prodotti rameici* (♣)	Prodotti rameici*
BOLLA e CORINEO	<p>Per la bolla si consiglia di eseguire un primo intervento alla caduta delle foglie, successivamente intervenire alla fine dell'inverno nella fase della rottura delle gemme e successivamente in funzione dell'andamento climatico.</p> <p>Questi due interventi di prevenzione autunno-invernali tendono a perseguire la completa inattivazione delle forme svernanti del fungo e sono efficaci anche per il contenimento del corineo</p>	Prodotti rameici* (♣) o Dodina o Ziram (su varietà sensibili si sconsiglia l'impiego prima della completa defogliazione)	Prodotti rameici*
COCCINIGLIE	<p>Nei frutteti con presenza di cocciniglie durante la potatura invernale eliminare eventuali focolai asportando i rami molto colpiti. L'eventuale trattamento con agrofarmaci, per il contenimento, andrà posizionato sulle forme svernanti.</p>		

(♣) ammessi anche in agricoltura biologica

(*) Non superare l'applicazione cumulativa di 28 kg di rame per ettaro nell'arco di 7 anni. Si raccomanda di rispettare il quantitativo applicato di 4 kg di rame per ettaro all'anno (al raggiungimento di tale limite concorrono anche gli apporti di rame metallo impiegati per la fertilizzazione)

COMUNICAZIONI E APPUNTAMENTI

L'**AMAP** (Agenzia Marche Agricoltura e Pesca) e Regione Marche in collaborazione con Università Politecnica delle Marche organizzano un seminario dal titolo **“TARTUFICOLTURA SOSTENIBILE E TECNICHE AGRONOMICHE E GESTIONALI IN TARTUFAIE COLTIVATE E CONTROLLATE”** il giorno **4 novembre 2022** alle ore 9,30 presso la Sala Consiliare del Comune di Sant'Angelo in Vado (PU).

E' possibile seguire il seminario anche online al seguente link:

<https://santangeloinvado.civicam.it/live14-Tartuficolturasostenibile-tecniche-agronomiche-e-gestionali-intartufiae-coltivate-e-controllate.html>

La locandina dell'evento è consultabile da <https://www.amap.marche.it/eventi/tartuficoltura>

Per informazioni Lorella Brandoni Tel. 0718081

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.

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 e www.olimonovarietali.it

Per informazioni:

Barbara Alfei: tel. 071.808319, alfei_barbara@amap.marche.it

Simone Coppari: tel. 071.808400, laborjesi@amap.marche.it

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	<p>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.</p> <p>La deroga è consentita in conformità alle dosi ed epoche d'impiego riportate in etichetta del formulato</p>

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 culturali. 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 19/10/2022 AL 25/10/2022

	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)	Fermo (38 m)
T. Media (°C)	18.8 (7)	18.5 (7)	16.8 (7)	18.9 (7)	18.5 (7)	17.4 (7)	19.3 (7)	18.3 (7)	17.7 (7)
T. Max (°C)	26.8 (7)	28.5 (7)	28.3 (7)	26.2 (7)	25.4 (7)	24.5 (7)	26.3 (7)	26.7 (7)	26.8 (7)
T. Min. (°C)	14.3 (7)	12.6 (7)	10.1 (7)	14.8 (7)	13.5 (7)	13.5 (7)	13.5 (7)	13.3 (7)	10.6 (7)
Umidità (%)	74.0 (7)	80.1 (7)	84.8 (7)	72.8 (7)	64.1 (7)	71.1 (7)	64.2 (7)	79.6 (7)	83.1 (7)
Prec. (mm)	0.2 (7)	0.0 (7)	0.2 (7)	0.0 (7)	0.2 (7)	0.4 (7)	0.0 (7)	0.2 (7)	0.2 (7)
ETP (mm)	13.6 (7)	15.3 (7)	16.2 (7)	12.9 (7)	11.8 (7)	11.7 (7)	13.0 (7)	13.6 (7)	15.2 (7)

	Servigliano (229 m)	Montefiore dell'Aso (58 m)	Castel di Lama (200 m)	Cossignan o (290 m)	Montegiorgio (208 m)	Montefortino (772 m)	Sant'Elpidio a Mare (80 m)	Montelparo (258 m)	Fermo (38 m)
T. Media (°C)	-	16.7 (7)	17.2 (7)	18.7 (7)	18.3 (7)	16.5 (7)	18.5 (7)	18.2 (7)	17.7
T. Max (°C)	-	25.9 (7)	25.4 (7)	25.3 (7)	29.1 (7)	24.6 (7)	25.0 (7)	30.6 (7)	26.8
T. Min. (°C)	-	10.7 (7)	11.6 (7)	13.7 (7)	12.4 (7)	9.6 (7)	13.2 (7)	10.6 (7)	10.6
Umidità (%)	-	84.2 (7)	77.8 (7)	62.0 (7)	69.7 (7)	58.0 (7)	72.3 (7)	70.3 (7)	83.1
Prec. (mm)	-	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.2 (7)	0.0 (7)	0.2
ETP (mm)	-	14.3 (7)	13.5 (7)	12.2 (7)	15.6 (7)	14.1 (7)	13.0 (7)	17.6 (7)	15.2

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Il rotore ciclonico atlantico alimentato dall'aria freddo-umida artica, per quanto ampio e prodigo di fronti freddi, non riesce a sfondare l'argine anticyclonico che scherma il Mediterraneo. Anzi, costretto ad approfondirsi verso le Azzorre, esso provoca l'ulteriore irrobustimento del campo altopressionario a causa del risucchio dell'aria calda nord-africana. Sull'Italia, dunque, si rafforzano le condizioni di stabilità cessando anche le infiltrazioni oceaniche ed i conseguenti fenomeni sull'arco alpino. Nei giorni a venire sul Vecchio Continente verrà ad instaurarsi una configurazione ad omega con il promontorio anticyclonico contornato ad ovest dalla saccatura atlantica, ad est da un altro vortice. Una tale configurazione è sinonimo di situazioni di blocco che restano tali per periodi prolungati ed in effetti per l'Italia si prospettano condizioni di stabilità almeno fino al Giorno dei Morti mentre l'aria calda nord-africana si spingerà addirittura fino al Mar Baltico. Le temperature si manterranno su valori superiori alla media anche se tenderanno a calare dai quadranti orientali e le minime risentiranno delle inversioni termiche notturne. La stasi atmosferica e la scarsa ventilazione favoriranno, con il tempo, la formazione di foschie e nebbie.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

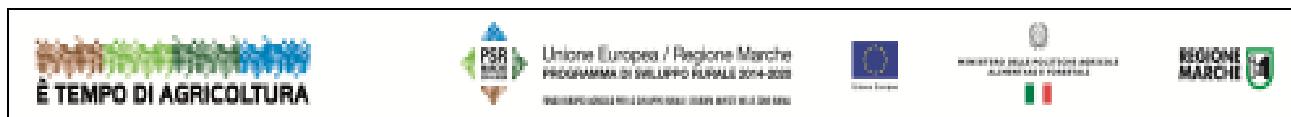
Giovedì 27 Cielo sereno o poco coperto. Precipitazioni assenti. Venti settentrionali, al più di brezza tesa. Temperature in diminuzione. Altri fenomeni foschie e nebbie, mattutine e soprattutto serali-notturne.

Venerdì 28 Cielo sereno ma con la presenza di nuvolosità bassa e filtri nebbiosi ad inizio giornata in particolare sulle zone di pianura e vallate. Precipitazioni assenti. Venti deboli flussi settentrionali. Temperature in lieve calo le massime. Altri fenomeni nella prima parte della mattinata, foschie e nebbie sulle zone litoranee e di pianura; foschie e possibili nebbie anche in serata.

Sabato 29 Cielo sereno con la possibile presenza di poca copertura ai bassi strati durante le prime ore della giornata. Precipitazioni assenti. Venti ancora flebili provenienti dai quadranti nord e nord-est. Temperature minime in diminuzione. Altri fenomeni foschie e locali nebbie specie mattutine, sulle zone litoranee e fondo valle.

Domenica 30 Cielo sereno. Precipitazioni assenti. Venti avvertibili soprattutto nelle ore centrali-pomeridiane quando, debolmente, soffieranno da oriente. Temperature stabili. Altri fenomeni foschie mattutine; nella sera-notte, foschie e nebbie soprattutto litoranee.

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 2 Novembre