

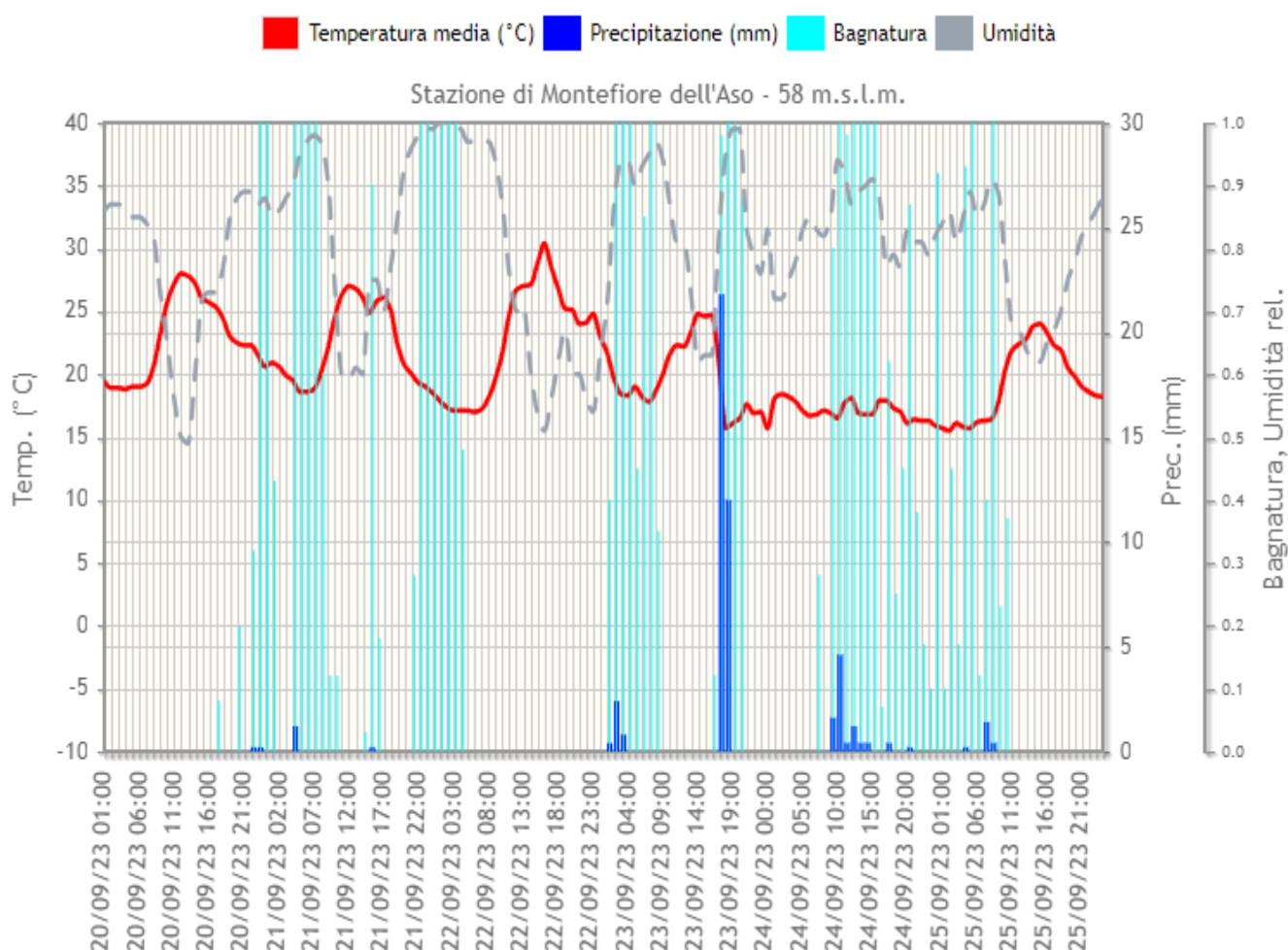
Centro Agrometeo Locale Via Indipendenza 2-4, Ascoli Piceno Tel. 0736/336443 e Fax. 0736/344240
e-mail: calap@regione.marche.it Sito Internet: <http://meteo.marche.it/assam>

NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Nello scorso fine settimana si sono registrate precipitazioni piovose su tutto il territorio provinciale, di maggiore intensità sulle aree interne, e le temperature medie sono risultate in calo.

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

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



OLIVO

L'olivo si trova nella fase fenologica tra fine accrescimento frutti e inizio invaiatura **BBCH 79-81**.

INDICAZIONI DI DIFESA

Continua il volo della mosca olearia in tutte le fasce di rischio; le aziende olivicole che hanno eseguito il trattamento adulticida dopo le piogge dello scorso fine settimana sono coperte mentre le aziende situate in fascia di rischio 2 possono intervenire secondo la tabella sottostante:







DIFESA INTEGRATA – AZIENDE CONVENZIONALI METODO LARVICIDA	
Soglia d'intervento	5-7 % di infestazione attiva (uova, larve di I° e di II° età) su Olive da Olio
AREA DA TRATTARE	Fascia 2 (elevato rischio) Ascoli Piceno, Castignano, Falerone, Force, Magliano di Tenna, Monsampietro Morico, Montappone, Monte Rinaldo, Monte Vidon Corrado, Montedinove, Montefalcone Appennino, Montegiorgio, Monteleone di Fermo, Montelparo, Palmiano, Rapagnano, Roccafluvione, Rotella, Santa Vittoria in Matenano, Servigliano, Smerillo, Venarotta
Modalità del trattamento	Su tutta la chioma
EPOCA DI INTERVENTO	PRIMA POSSIBILE
Prodotti utilizzabili	Acetamiprid (al massimo 2 trattamenti/anno) o Flupyradifurone (al massimo 1 trattamento/anno) <u>rispettando il numero massimo di interventi per ciascun principio attivo riportato in etichetta.</u>

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, aumento 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.

VITE

La fase fenologica della vite è maturazione BBCH -89

STATO DI MATURAZIONE DI ALCUNI VITIGNI CAMPIONE PRELEVATI IL 25.09.2023

VITIGNO	LOCALITA'	ZUCCHERI (°BABO)	ZUCCHERI (°BRIX)	ACIDITA' TOT. (g/l)	ph
Passerina	Offida	17.50	20.30	5.40	3.24
	Carassai	16.70	19.40	6.30	3.32
Cabernet S.	Montalto Marche	19.80	23.00	7.00	
Montepulciano	Montalto Marche	19.30	22.40	6.00	3.46
	Montefiore Aso	19.00	22.10	6.00	3.48
	Offida	18.80	21.80	6.60	3.36
	Carassai	18.50	20.50	6.00	3.31

FRUTTIFERI

Il **melo** si trova nella fase da inizio maturazione a maturazione di raccolta **BBCH 81-87**, il **pero** si trova tra la fase di inizio maturazione e maturazione di raccolta **BBCH 81-87**;

COMUNICAZIONI E APPUNTAMENTI

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

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

Consorzio Marche Biologiche, nell'ambito del progetto **Info ConMarcheBio**, ai sensi della Sottomisura 1.2. – Trasferimento di conoscenze ed azioni di informazione, Operazione A "Azioni informative relative al miglioramento economico delle aziende agricole e forestali" – ID **68579**.

Organizza il **convegno** (misto diretta web) dal titolo: **"Nuovo quadro normativo: PAC seminativi - ecoschemi, nuovo sistema europeo di gestione del rischio in agricoltura e innovazione"**.

L'evento si terrà il **29 settembre 2023** dalle ore **17.00** alle ore **20.00** presso il **Ristorante Il Torchio** – Montefelcino (PU).

Per ragioni organizzative si prega di comunicare la partecipazione telefonando allo 0721/720221 (orario ufficio), al 349.0059290 o inviando una mail a: segreteria@montebellobio.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'oleo-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>

Con Decreto del Dirigente del Settore Struttura Decentrata Agricoltura di Pesaro n. 123 del 7 luglio 2023 sono state approvate le *Linee Guida per la Produzione Integrata delle colture, Difesa Fitosanitaria e Controllo delle Infestanti* della Regione Marche 2023 - Finestra Estiva e sono consultabili e scaricabili al seguente indirizzo: http://www.meteo.marche.it/PI/disciplinari/DDS_SDA_PU_123_2023_Appr_e_DiscDifesaIntegrata_Marche_2023_Fin_Estiva.pdf.

Il disciplinare aggiornato e tutte le deroghe concesse sono consultabili al link <http://meteo.regione.marche.it/pi/>

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

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

http://www.meteo.marche.it/PI/disciplinari/DDS_SDA_PU_123_2023_Appr_e_DiscDifesaIntegrata_Marche_2023_Fin_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 DAL 20/09/2023 AL 26/09/2023

	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)	20.4 (7)	19.9 (7)	20.1 (7)	20.6 (7)	20.1 (7)	20.2 (7)	19.9 (7)	20.5 (7)
T. Max (°C)	29.1 (7)	31.9 (7)	30.8 (7)	29.1 (7)	30.4 (7)	29.0 (7)	28.5 (7)	28.5 (7)
T. Min. (°C)	13.9 (7)	13.7 (7)	13.4 (7)	13.5 (7)	13.8 (7)	13.9 (7)	13.3 (7)	14.2 (7)
Umidità (%)	79.8 (7)	90.6 (7)	86.8 (7)	72.0 (7)	68.5 (7)	70.6 (7)	73.5 (7)	79.8 (7)
Prec. (mm)	43.4 (7)	16.6 (7)	31.8 (7)	37.0 (7)	30.2 (7)	39.4 (7)	39.2 (7)	40.4 (7)
ETP (mm)	19.5 (7)	20.0 (7)	21.9 (7)	19.2 (7)	18.4 (7)	19.0 (7)	18.6 (7)	19.3 (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)	20.8 (7)	20.5 (7)	19.7 (7)	20.5 (7)	16.6 (7)	21.4 (7)	20.9 (7)	21.5 (7)
T. Max (°C)	31.0 (7)	29.2 (7)	28.6 (7)	30.3 (7)	28.1 (7)	29.4 (7)	33.7 (7)	32.6 (7)
T. Min. (°C)	15.2 (7)	14.3 (7)	13.2 (7)	14.8 (7)	9.4 (7)	15.6 (7)	14.2 (7)	15.4 (7)
Umidità (%)	79.7 (7)	71.0 (7)	69.7 (7)	75.5 (7)	70.7 (7)	69.7 (7)	74.4 (7)	73.6 (7)
Prec. (mm)	50.4 (7)	8.6 (7)	27.0 (7)	15.0 (7)	58.8 (7)	15.0 (7)	19.2 (7)	10.0 (7)
ETP (mm)	20.6 (7)	19.6 (7)	18.6 (7)	21.3 (7)	18.4 (7)	19.1 (7)	22.4 (7)	21.7 (7)

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 anticiclonica 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.

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: AMAP - 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 071/8081-0734/658959**

Prossimo notiziario Mercoledì 4 Ottobre