

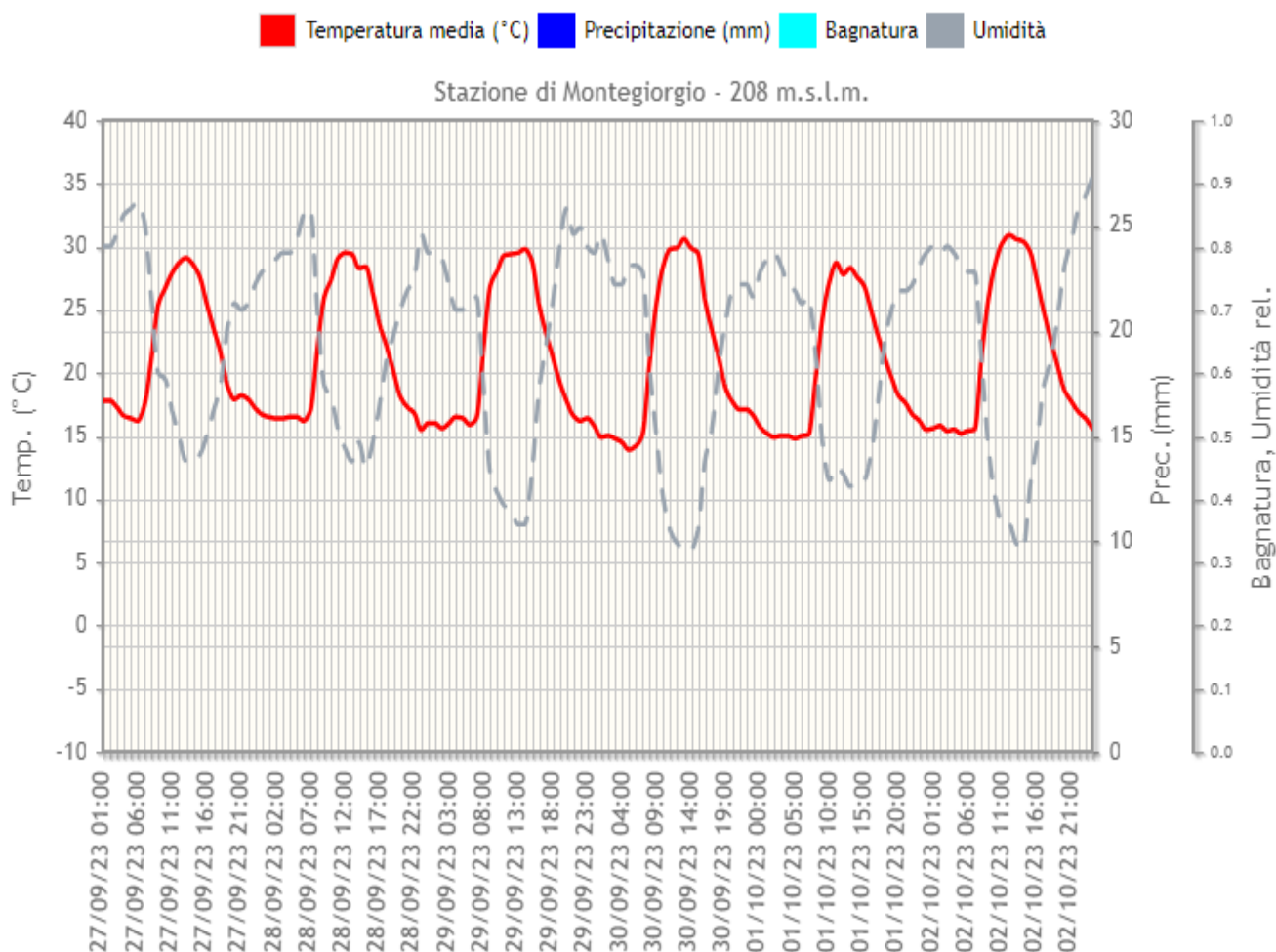
Centro Agrometeo Locale Via Indipendenza 2-4, Ascoli Piceno Tel. 0736/336443 e Fax. 0736/344240
e-mail: calap@regione.marche.it Sito Internet: <http://meteo.marche.it/assam>

NOTE AGROMETEOROLOGICHE

La settimana appena trascorsa si è caratterizzata per assenza di precipitazioni e temperature massime particolarmente elevate per il periodo con una forte escursione con le minime della notte.

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 inizio invaiatura e invaiatura **BBCH 81-85**.

INDICAZIONI DI DIFESA







Continua il volo della mosca olearia in tutte le fasce di rischio e continuano le ovideposizioni pertanto, come condizione generale, consigliamo agli olivicoltori che hanno la produzione compromessa di organizzarsi per iniziare al più presto le operazioni di raccolta a prescindere dagli indici di maturazione.

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'invaiaitura superficiale (indice 2,5-3), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

L' **Ascolana tenera**: presenta un'invaiaitura 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.

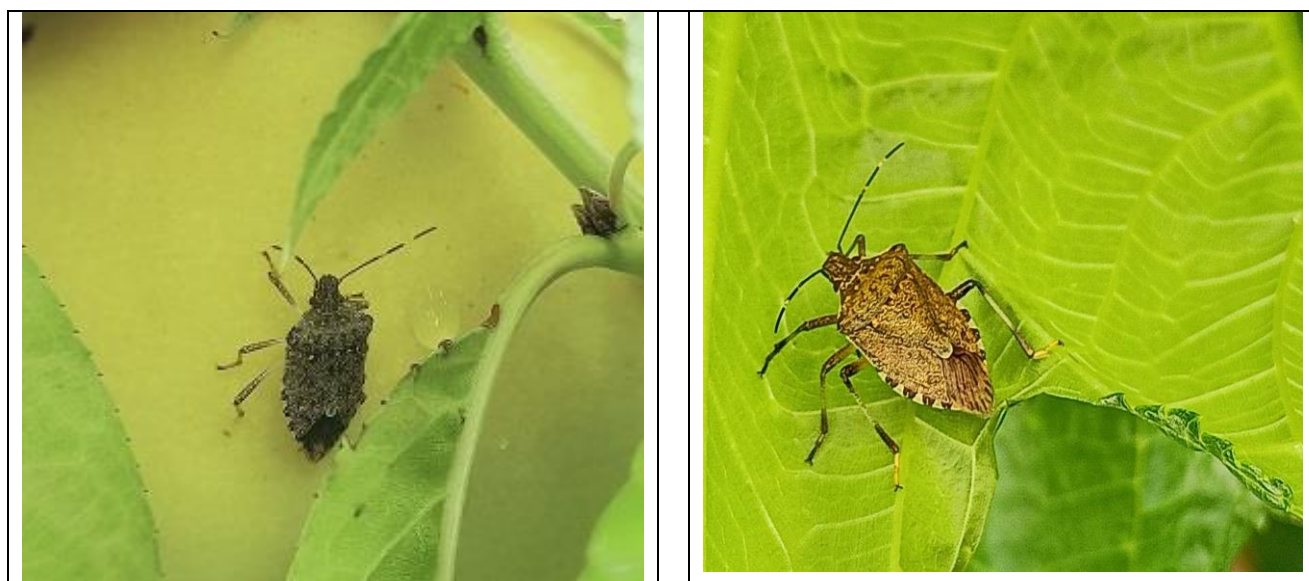
VARIETA'	INDICE DI INVAIATURA	PENETROMETRIA (g/mm ²)
LECCINO LITORANEO	2,21	376
LECCINO INTERNO	2.02	385
FRANTOIO LITORANEO	0.99	503
PIANTONE DI FALERONE	0.86	477

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

CIMICE ASIATICA

Si riscontra un elevato numero di **cimice asiatica** sia sulle trappole della rete di monitoraggio sia in prossimità dei ricoveri che utilizzeranno gli insetti per passare il periodo invernale.

Si consiglia, al fine di abbassare il numero di insetti svernanti, di predisporre trappole per la cattura massale nei pressi dei centri aziendali o dei potenziali ricoveri.



Adulto di cimice asiatica

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

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:

- 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

ROADSHOW DAL PSR AL CSR MARCHE

Prende il via un nuovo ciclo di incontri organizzati sul territorio, dedicati alla presentazione di un'innovativa opportunità per la diversificazione in agricoltura attraverso l'attivazione dell'intervento **SRD03 del CSR Marche 2023/2027***: l'**OLEOTURISMO**, nuova forma di accoglienza esperienziale fortemente legata alle tradizioni rurali e alla valorizzazione delle risorse naturali e paesaggistiche regionali.

Nuove proposte per la diversificazione nelle aziende agricole: **l'OLEOTURISMO**
Petricoli (FM) Contrada Paganelli 49 **sabato 14 ottobre 2023 - ore 16.00**

Frantoio Agostini

Spinetoli (AP) Via Schiavoni 3 **venerdì 27 ottobre 2023 - ore 17.00**

Oleificio Silvestri Rosina

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 27/09/2023 AL 03/10/2023

	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)	21.8 (7)	20.8 (7)	19.3 (7)	21.9 (7)	21.3 (7)	21.3 (7)	21.6 (7)	21.0 (7)
T. Max (°C)	29.7 (7)	31.5 (7)	31.9 (7)	29.2 (7)	30.0 (7)	29.2 (7)	29.3 (7)	29.1 (7)
T. Min. (°C)	15.5 (7)	14.4 (7)	11.6 (7)	16.6 (7)	16.1 (7)	15.6 (7)	17.0 (7)	14.9 (7)
Umidità (%)	60.0 (7)	77.8 (7)	81.6 (7)	56.8 (7)	54.7 (7)	57.1 (7)	57.9 (7)	65.1 (7)
Prec. (mm)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.2 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)
ETP (mm)	21.1 (7)	22.3 (7)	24.9 (7)	18.9 (7)	19.5 (7)	20.9 (7)	19.3 (7)	22.1 (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)	19.9 (7)	21.6 (7)	21.3 (7)	21.4 (7)	NP	21.5 (7)	20.9 (7)	21.1 (7)
T. Max (°C)	30.1 (7)	30.4 (7)	29.0 (7)	34.0 (7)	NP	28.2 (7)	33.7 (7)	31.0 (7)
T. Min. (°C)	13.0 (7)	15.8 (7)	16.4 (7)	13.8 (7)	NP	15.8 (7)	12.8 (7)	12.9 (7)
Umidità (%)	76.5 (7)	58.1 (7)	53.4 (7)	63.0 (7)	NP	61.4 (7)	66.3 (7)	72.8 (7)
Prec. (mm)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	NP	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)
ETP (mm)	22.3 (7)	21.8 (7)	19.5 (7)	25.2 (7)	NP	20.6 (7)	26.5 (7)	24.2 (7)

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Se non altro oggi possiamo segnalare il tentativo di affondo della depressione britannica la quale, pur non riuscendo a sfondare l'argine anticiclonico subtropicale, sta scorrazzando in Europa alle medie latitudini. Nel suo cammino verso le repubbliche ex sovietiche riesce ad infiltrare un po' di instabilità sull'arco alpino e prealpino orientale nonché a far cadere correnti più fresche lungo il corridoio adriatico. Nonostante il relativo arretramento dello sperone altopressionario, i modelli previsionali non lasciano troppi dubbi in merito alla prosecuzione dell'attuale condizione di stallo e stabilità per quanto riguarda la nostra penisola. Comunque si potrà notare una certa accentuazione

delle correnti atlantiche in grado di far flettere le temperature da settentrione per riportarle più vicine alle medie del periodo, sebbene ancora al di sopra di esse. Nel fine settimana resterà attiva una tenue circolazione orientale capace di produrre una blandissima instabilità pomeridiana sull'Appennino meridionale e mantenere valori termici inferiori sul versante adriatico rispetto a quello tirrenico.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 5 Cielo bassa copertura a tratti presente sulle zone appenniniche in mattinata; passaggi di cirrostrati in quota nel corso della giornata. Precipitazioni non se ne attendono degne di nota. Venti deboli o moderati settentrionali; in attenuazione in serata. Temperature in calo. Altri fenomeni al primo mattino, foschie, locali nebbie nelle vallate dell'entroterra.

Venerdì 6 Cielo ancora velature da cirrostrati presenti al mattino specialmente sulla fascia interna; a dissolversi verso sud-ovest per lasciare sereno o poco nuvoloso per il pomeriggio. Precipitazioni assenti. Venti deboli settentrionali. Temperature in lieve diminuzione le minime. Altri fenomeni ad inizio giornata, foschie e possibili locali nebbie nelle vallate dell'entroterra appenninico.

Sabato 7 Cielo poco nuvoloso. Precipitazioni assenti. Venti avvertibili soprattutto nelle ore centrali-pomeridiane come brezze provenienti dai quadranti nord-orientali. Temperature con poche variazioni. Altri fenomeni possibilità di locali nebbie e foschie primo-mattutine nelle vallate sud-appenniniche.

Domenica 8 Cielo sereno. Precipitazioni assenti. Venti da deboli a moderati settentrionali. Temperature stazionarie le minime, in leggero aumento le massime.

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 11 Ottobre