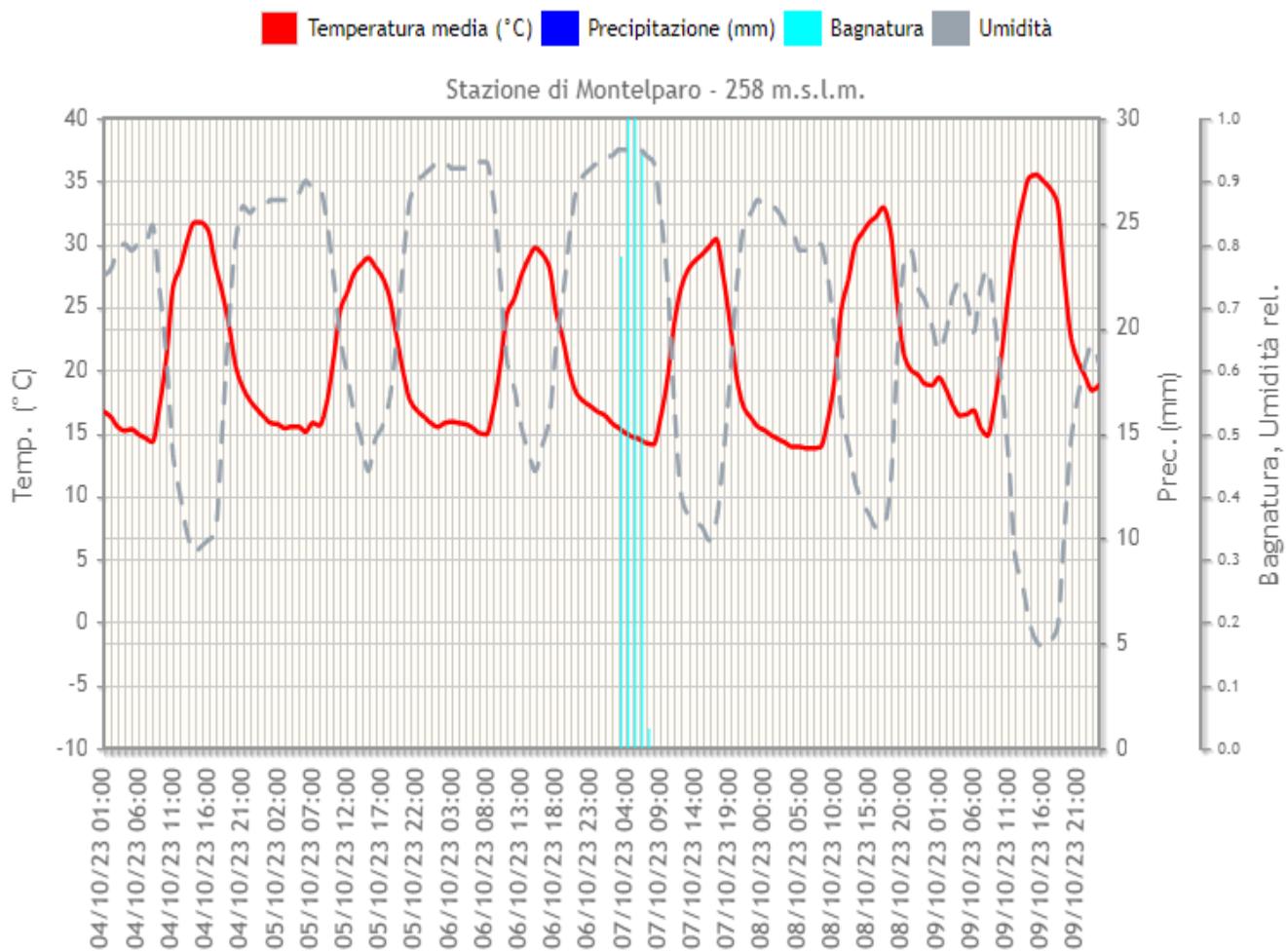


Centro Agrometeo Locale Via Indipendenza 2-4, Ascoli Piceno Tel. 0736/336443 e Fax. 0736/344240  
e-mail:[calap@regione.marche.it](mailto:calap@regione.marche.it) Sito Internet: <http://meteo.marche.it/assam>

## NOTE AGROMETEORologiche

La settimana appena trascorsa si è caratterizzata per assenza di precipitazioni e temperature massime anomale per il periodo con punte di oltre 35 °C e 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](http://meteo.regione.marche.it/calmonitoraggio/ap_home.aspx)



## CEREALI – SCELTA VARIETALE SEMINE 2023

### Coltivazione in convenzionale

#### Frumeto duro

ALEANDROS, AMARCORD, ANTALIS, ANVERGUR, BERING, CLAUDIO, DIOGENE, FUEGO, GREGORIO, LG ANUBIS, LG FRUCTIS, LG INDIANAPOLIS, MAMELI, MONASTIR, MONTALE, ODISSEO, PLATONE, RGT VOILUR, SY LEONARDO, SY NILO, TITO FLAVIO

#### Frumeto tenero

Frumenti di Forza (FF):

AXUM, BOLOGNA, DRUSILLA, GIORGIONE, KWS CRITERIUM, REBELDE

Frumenti Panificabili Superiori (FPS):

ALEPPO, COSTANTE, LANCILLOTTO, LG AURIGA, PERALBA, PERUGINO, RGT ALGORITMO, SONATINE CS, SY STARLORD

Frumenti Panificabili (FP):

ANTELAO, ANVERSA, EXCEPTION, FILON, KWS EXTREM, KWS LAZULI, LG ASTROLABE, MONVISO, PR22R58, RGT FANDANGO, RGT ROSASKO, SOLEHIO, SY ROCINANTE

Frumenti da Biscotto (FB):

BRAMANTE, CANALETTO, DALÌ, DONATELLO

## Orzo da zootecnia

Orzi polistici:

GEMINI, FENICE, FINOLA, FUNKY, KETOS, KWS FARO, KWS JAGUAR, LG ZEBRA, MARTINO, MULTIE, RAFAELA, SU ELLEN

Orzi distici:

ATOMO, IDRA, KWS TARDIS, LG CAIMAN, LG CAPRICORN, LG CASTING, LG ROSELLA, RGT ALCANTARA, SPAZIO, VIRGINI

## Orzo da malto a semina autunnale

CLARINETTE, CLEMENTINE, FATIMA, JUVENTA, LAUREATE, LG BELCANTO, RGT PLANET, SY CHASKA, SY SOLAR, SY STANZA, SUNSHINE

## Coltivazione in Biologico

### Frumento duro

FUEGO, GIULIO, IDEFIX, IRIDE, MARCO AURELIO, RGT DAURUR, RGT RANGODUR ANTALIS, ANVERGUR, BARONIO, BERING, DAURUR, DIOGENE, EMILIO LEPIDO, RGT VOILUR, SARAGOLLA, TITO FLAVIO

**Nota:**

la suddetta lista è basata sul monitoraggio poliennale, con particolare riferimento ai risultati produttivi, merceologici e qualitativi delle cultivar in prova nell'ultima campagna cerealicola 2022/23, relativamente all'attività sperimentale di confronto varietale su cereali autunno-vernnini condotta dall'A.M.A.P. con coordinamento della rete nazionale da parte del CREA-Cl.

Oltre al presente elenco, rimangono confermate le varietà ormai consolidate e indicate negli anni precedenti.

Per maggiori dettagli si invita alla consultazione degli speciali delle riviste "Informatore Agrario" e "Terra e Vita" e dei dati pubblicati nel sito [www.amap.marche.it](http://www.amap.marche.it) "progetti - cerealicoltura", affinché la scelta varietale venga effettuata soprattutto in base ai parametri di interesse.

A cura della Dott.ssa Catia Governatori

A.M.A.P. - C.O. Sperimentazione e Monitoraggio dell'Innovazione delle colture agrarie

## OLIVO

L'olivo si trova nella fase fenologica tra invaiatura e maturazione **BBCH 85-89**.

## INDICAZIONI DI DIFESA

Dal monitoraggio settimanale delle trappole si evidenzia ancora un numero elevato di catture e dalle analisi delle olive si rilevano ancora nuove ovideposizioni; pertanto, consigliamo di accelerare le operazioni di raccolta rispettando i tempi di carenza dei trattamenti fatti in precedenza.

## 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, aumento 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/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'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 <sup>2</sup> ) |
|----------------------|----------------------|------------------------------------|
| LECCINO LITORANEO    | 2,72                 | 347                                |
| LECCINO INTERNO      | 2.29                 | 379                                |
| FRANTOIO LITORANEO   | 1.46                 | 420                                |
| FRANTOIO INTERNO     | 0.92                 | 451                                |
| PIANTONE DI FALERONE | 1.50                 | 428                                |

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

## COMUNICAZIONI E APPUNTAMENTI

### 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**  
**Petritoli (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*

L'Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca (AMAP) in accordo con la Regione Marche organizza il **convegno "Il Sistema Filiere Agroalimentari, Forestali e Ittiche**

**- un percorso condiviso per una valorizzazione resiliente**" che si terrà venerdì **27 ottobre**, dalle ore **08.30** alle ore **13.30** presso l'I.I.S. "G. Garibaldi" – Macerata.

L'evento ha tra le sue finalità quella di fornire alle organizzazioni del mondo agroalimentare, ittico e forestale, conoscenze e prospettive in merito al "sistema integrato di filiera", soffermandosi sugli aspetti legati alla programmazione e sviluppo rurale, alla multifunzionalità e alla multidisciplinarietà delle imprese, e approfondendo le tematiche della sostenibilità e della ricerca a sostegno delle filiere, alla valorizzazione delle produzioni, delle risorse territoriali, culturali, economiche e produttive al fine di garantire lo sviluppo sostenibile del territorio. Sarà l'occasione, inoltre, per promuovere e diffondere la conoscenza "olistica" del mondo agroalimentare integrando gli aspetti sopra richiamati con un modello di stile di vita del nostro territorio che richiami le sane abitudini e le relazioni con l'ambiente che ci circonda.

È previsto un caffè di benvenuto e un light lunch al termine del convegno.

**Necessaria l'iscrizione tramite l'invio di una e-mail all'indirizzo: [ac@amap.marche.it](mailto:ac@amap.marche.it).**

L'evento sarà fruibile anche in modalità online

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](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.rezione.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](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](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 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 04/10/2023 AL 10/10/2023

|               | Offida<br>(215 m) | Montedinove<br>(390 m) | Carassai<br>(143 m) | Cupra<br>Marittima<br>(260 m) | Montalto<br>Marche<br>(334 m) | Ripatransone<br>(218 m) | Castignano<br>(415 m) | Spinetoli<br>(114 m) |
|---------------|-------------------|------------------------|---------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------|-----------------------|----------------------|
| T. Media (°C) | <b>22.3 (7)</b>   | <b>21.6 (7)</b>        | <b>19.5 (7)</b>     | <b>22.3 (7)</b>               | <b>22.0 (7)</b>               | <b>21.9 (7)</b>         | <b>22.3 (7)</b>       | <b>21.6 (7)</b>      |
| T. Max (°C)   | <b>32.1 (7)</b>   | <b>33.1 (7)</b>        | <b>33.6 (7)</b>     | <b>31.6 (7)</b>               | <b>31.7 (7)</b>               | <b>31.3 (7)</b>         | <b>31.7 (7)</b>       | <b>31.1 (7)</b>      |
| T. Min. (°C)  | <b>15.1 (7)</b>   | <b>14.9 (7)</b>        | <b>11.9 (7)</b>     | <b>16.7 (7)</b>               | <b>15.9 (7)</b>               | <b>15.6 (7)</b>         | <b>15.9 (7)</b>       | <b>14.6 (7)</b>      |
| Umidità (%)   | <b>62.9 (7)</b>   | <b>73.4 (7)</b>        | <b>80.9 (7)</b>     | <b>59.1 (7)</b>               | <b>55.2 (7)</b>               | <b>58.0 (7)</b>         | <b>58.7 (7)</b>       | <b>64.2 (7)</b>      |
| Prec. (mm)    | <b>0.0 (7)</b>    | <b>0.0 (7)</b>         | <b>0.0 (7)</b>      | <b>0.0 (7)</b>                | <b>0.0 (7)</b>                | <b>0.0 (7)</b>          | <b>0.0 (7)</b>        | <b>0.0 (7)</b>       |
| ETP (mm)      | <b>20.2 (7)</b>   | <b>21.3 (7)</b>        | <b>23.3 (7)</b>     | <b>18.4 (7)</b>               | <b>18.6 (7)</b>               | <b>19.9 (7)</b>         | <b>18.8 (7)</b>       | <b>20.3 (7)</b>      |

|               | Montefiore<br>dell'Aso<br>(58 m) | Castel<br>di Lama<br>(200 m) | Cossignano<br>(290 m) | Montegiorgio<br>(208 m) | Montefortino<br>(772 m) | Sant'Elpidio a<br>Mare<br>(80 m) | Montelparo<br>(258 m) | Fermo<br>(38 m) |
|---------------|----------------------------------|------------------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------------|----------------------------------|-----------------------|-----------------|
| T. Media (°C) | <b>19.7 (7)</b>                  | <b>21.9 (7)</b>              | <b>21.8 (7)</b>       | <b>22.1 (7)</b>         | <b>18.7 (7)</b>         | <b>22.1 (7)</b>                  | <b>21.4 (7)</b>       | <b>21.4 (7)</b> |
| T. Max (°C)   | <b>30.7 (7)</b>                  | <b>32.3 (7)</b>              | <b>31.1 (7)</b>       | <b>35.5 (7)</b>         | <b>29.4 (7)</b>         | <b>30.8 (7)</b>                  | <b>35.8 (7)</b>       | <b>34.4 (7)</b> |
| T. Min. (°C)  | <b>13.6 (7)</b>                  | <b>15.7 (7)</b>              | <b>16.2 (7)</b>       | <b>14.1 (7)</b>         | <b>10.8 (7)</b>         | <b>16.3 (7)</b>                  | <b>13.4 (7)</b>       | <b>13.5 (7)</b> |
| Umidità (%)   | <b>77.9 (7)</b>                  | <b>58.4 (7)</b>              | <b>54.2 (7)</b>       | <b>64.0 (7)</b>         | <b>56.8 (7)</b>         | <b>61.0 (7)</b>                  | <b>64.7 (7)</b>       | <b>71.9 (7)</b> |
| Prec. (mm)    | <b>0.0 (7)</b>                   | <b>0.0 (7)</b>               | <b>0.0 (7)</b>        | <b>0.0 (7)</b>          | <b>0.2 (7)</b>          | <b>0.0 (7)</b>                   | <b>0.0 (7)</b>        | <b>0.0 (7)</b>  |
| ETP (mm)      | <b>20.1 (7)</b>                  | <b>20.6 (7)</b>              | <b>18.9 (7)</b>       | <b>24.3 (7)</b>         | <b>19.7 (7)</b>         | <b>18.9 (7)</b>                  | <b>25.0 (7)</b>       | <b>23.5 (7)</b> |

### SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

C'è davvero da impegnarsi per osservare dei mutamenti sullo scenario barico continentale. Lo stallo che ancora immobilizza l'Europa con temperature ben al di sopra delle norme periodali, grazie alla cupola anticlonica africana, non accenna a disincagliarsi. Ma per lo meno si inizia a notare una smussatura e uno schiacciamento da nord della volta altopressionaria da parte della depressione che dall'Islanda si sta portando sulla penisola scandinava. Circa il nostro Stivale, questo si traduce in un leggero incremento di correnti fresco-umide balcaniche in caduta verso la Calabria, ma parliamo sempre di roba di poco conto. Per il resto, sole e stabilità diffusi regnano sovrani nel Bel Paese. Nulla di sostanzialmente nuovo sino a venerdì, come assicurato da tempo, poi tra sabato e domenica il potenziamento dell'area depressionaria nordica provocherà un arretramento dello sperone anticlonico verso sud e l'ingresso di aria più fresca e umida di matrice occidentale a partire dalle aree alpine e prealpine. Finalmente l'instabilità e fenomeni piovosi faranno la loro ricomparsa al nord da sabato sera-notte, per scendere sul versante tirrenico per domenica. In sostanza la prossima settimana vedrà l'arrivo dell'autunno, finora latitante, con un evidente abbassamento termico, il quale sarà comunque accennato nella seconda parte di questa settimana.

### PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

**Giovedì 12** Cielo generalmente sereno; non si esclude tuttavia locale nuvolaglia bassa mattutina lungo le coste del centro-nord, a dissolversi comunque nel seguito Precipitazioni assenti. Venti deboli dai quadranti settentrionali. Temperature con poche variazioni, nel caso al ribasso. Altri fenomeni foschie mattutine.

**Venerdì 13** Cielo sereno o a tratti un po' velato in quota, con locali cumuli bassi mattutini lungo i litorali. Precipitazioni assenti. Venti deboli settentrionali. Temperature in flessione assai modesta. Altri fenomeni foschie e locali nebbie mattutine.

**Sabato 14** Cielo generalmente sereno. Precipitazioni assenti. Venti deboli da sud-ovest. Temperature praticamente stabili, semmai in leggero recupero le massime.

**Domenica 15** Cielo al mattino ingresso di nuvolosità a quote basse a nord, poi in accumulo a ridosso della dorsale appenninica; estensione della nuvolosità a quote medio-alte nel corso del pomeriggio. Precipitazioni per ora non si escludono fenomeni isolati sul settore appenninico

specialmente settentrionale nelle ore pomeridiane. Venti deboli occidentali. Temperature massime in calo.

**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: 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 18 Ottobre**