

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>

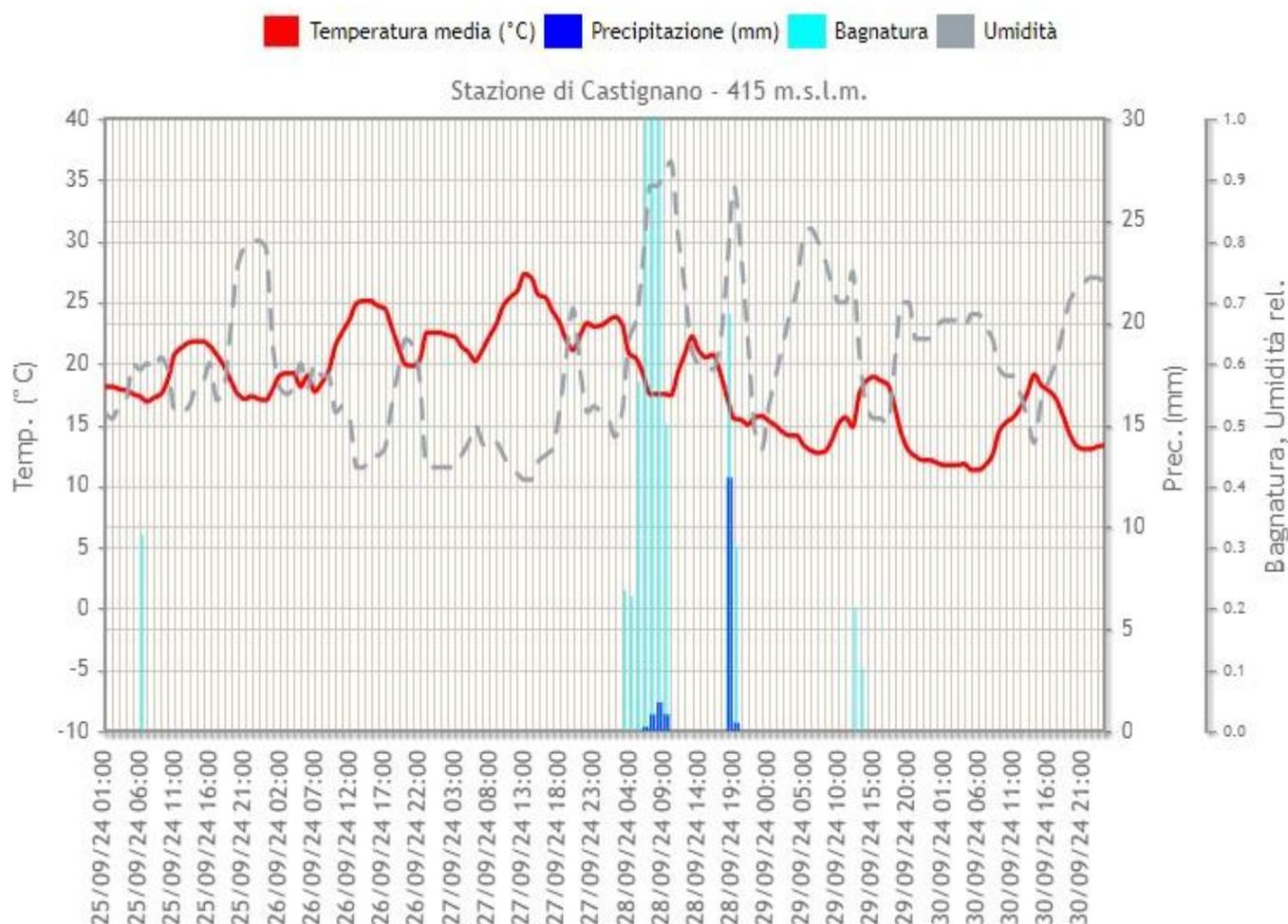
NOTE AGROMETEOROLOGICHE

La scorsa settimana è stata all'insegna della variabilità metereologica, con precipitazioni generalmente di media intensità.

Le temperature hanno subito un sensibile calo.

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

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



OLIVO

La fase fenologica della coltura è compresa tra **inizio invaiatura e invaiatura (BBCH 81-83)**.

Mosca dell'olivo

Dal monitoraggio delle trappole della rete si rileva un aumento delle catture di adulti, dovute probabilmente alle condizioni climatiche ideali, e dalle analisi delle drupe si evidenziano deposizioni che hanno superato la soglia di intervento in diverse aziende nella fascia litoranea.

Nelle **aziende a conduzione convenzionale**, la programmazione della strategia di difesa dipende dall'epoca prevista di raccolta. Se si prevede di raccogliere le olive entro i prossimi 10-15 giorni si consiglia di ripetere un trattamento adulticida e procedere tempestivamente con la raccolta. Se invece la raccolta è programmata per la seconda metà del mese di ottobre si può intervenire con un prodotto **larvicida**, **avendo la massima attenzione al rispetto dei tempi di carenza**. A tal proposito si ricorda che i principi attivi disponibili per questo tipo di intervento hanno un tempo di carenza compreso fra i 7 ed i 21 giorni, in funzione del formulato commerciale.

DIFESA INTEGRATA – AZIENDE CONVENZIONALI METODO LARVICIDA	
Soglia d'intervento	4-5 % di infestazione attiva (uova, larve di I° e di II° età) su Olive da Olio
AREA DA TRATTARE	Fascia 3 (rischio elevato) – sottozona litoranea: Porto Sant' Elpidio, Porto San Giorgio, Fermo, Campofilone, Altidona, Pedaso, Cupra Marittima, Grottammare, San Benedetto del Tronto.
Modalità del trattamento	Su tutta la chioma
EPOCA DI INTERVENTO	PRIMA POSSIBILE
Prodotti utilizzabili	Sono ammessi al massimo 2 trattamenti complessivi con questo metodo, con i seguenti principi attivi (max 1 per singola s.a.) Acetamiprid (carenza da 7 a 21 giorni) o Flupyradifurone (carenza 14 giorni)

AZIENDE BIOLOGICHE		
AREA DA TRATTARE	Intera Fascia 3 (rischio elevato): Porto Sant' Elpidio, Porto San Giorgio, Fermo, Campofilone, Altidona, Pedaso, Cupra Marittima, Grottammare, San Benedetto del Tronto, Acquaviva Picena, Appignano del Tronto, Belmonte Piceno, Carassai, Castel di Lama, Castorano, Colli del Tronto, Cossignano, Folignano, Francavilla d'Ete, Grottazzolina, Lapedona, Maltignano, Massa Fermana, Massignano, Monsampolo del Tronto, Montalto delle Marche, Monte Giberto, Monte San Pietrangeli, Monte Urano, Monte Vidon Combatte, Montefiore dell'Aso, Montegranaro, Montepandone, Monterubbiano, Montottone, Moresco, Offida, Ortezzano, Petritoli, Ponzano di Fermo, Ripatransone, Sant'Elpidio a Mare, Spinetoli, Torre San Patrizio Fascia 2 (medio 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	
EPOCA DI INTERVENTO	Tempestivamente dopo le piogge previste nel fine settimana	
METODO ADULTICIDA (applicazione a piena chioma)	Soglia d'intervento	1 % di infestazione attiva
	Modalità del trattamento	su tutta la chioma
	Prodotti utilizzabili	Beauveria bassiana (♣), ammessa in bio e dotata anche di azione repellente, Piretro (♣) ammesso in bio Azadiractina (♣) ammesso in bio, Olio essenziale di arancio dolce (♣) ammesso in bio
OPPURE IN ALTERNATIVA (PREFERIBILE IN QUESTA FASE)		
METODO ADULTICIDA (applicazione localizzata)	Soglia d'intervento	1% di infestazione attiva
	Modalità del trattamento	Applicazione localizzata su parte della chioma (per 1 ettaro di oliveto utilizzare 1 litro di prodotto commerciale diluito in 4 litri di acqua)
	Prodotti utilizzabili	Spinosad (♣) già formulato con specifica esca pronta per l'uso.

È possibile inserire nella strategia di difesa anche altre sostanze attive (ammesse [nell'Allegato I del Regolamento 1165/2021](#)), che, pur non agendo direttamente sul patogeno, favoriscono la naturale attivazione dei meccanismi di difesa delle piante, valutando sempre attentamente la compatibilità e la miscibilità degli stessi secondo quanto indicato nelle rispettive etichette.

Nel caso di raccolte anticipate, si raccomanda il rispetto dei tempi di carenza.

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.

VARIETA'	INDICE DI INVAIATURA	PENETROMETRIA (g/mm ²)
LECCINO LITORANEO	1.89	457.2
LECCINO INTERNO	1.78	361
FRANTOIO LITORANEO	1.11	437.1
FRANTOIO INTERNO	0.49	481.9
CARBONCELLA	0.95	507.4

CIMICE ASIATICA



Adulto di cimice asiatica

Si riscontra la presenza di **cimice asiatica** (*Halyomorpha halys*) in molti degli oliveti monitorati ed anche in prossimità dei manufatti (serre, ricoveri macchine ed attrezzi, ecc...) che costituiranno i ricoveri dove gli insetti trascorreranno l'inverno.

Al fine di contenere la popolazione svernante potrebbe essere utile, in questa fase, predisporre trappole per la cattura massale nei pressi dei centri aziendali o dei potenziali ricoveri.

APPUNTAMENTI E COMUNICAZIONI

Con Decreto del Dirigente del Settore Struttura Decentrata Agricoltura di Pesaro Urbino n. **80 del 1° luglio 2024** sono state approvate le **Linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti della Regione Marche 2024- Finestra Estiva**.

È possibile consultare il decreto sul sito AMAP ai seguenti link:

http://www.meteo.marche.it/PI/disciplinari/DDS_SDA_PU_80_2024_Approvazione_e_DiscDifesaIntegrata_Marche_2024_Fin_Estiva.pdf o

https://www.norme.marche.it/NormeMarche/atto/detail.html?id=2279696&type=scadutiDecretiGiunta&page=0&ordinamento=data_atto&tipoOrdinamento=desc&limit=10

Con D.D.S. Struttura Decentrata Agricoltura di Pesaro Urbino, n. [104](#) del 10 settembre 2024 è stata concessa la settima deroga al Disciplinare di Difesa Integrata 2024 della Regione Marche, secondo le indicazioni riportate nella tabella sottostante:

Ambito applicazione della deroga	DEROGHE AL DISCIPLINARE
Tutto il territorio della REGIONE MARCHE	Si consente la deroga al disciplinare di difesa integrata della Regione Marche per l'anno 2024, al fine di consentire: - l'impiego di formulati a base della sostanza attiva Olio essenziale di arancio dolce, specificatamente autorizzati all'uso, su olivo contro mosca dell'olivo per 120 giorni a partire dal 1 agosto 2024, su spinacio per il controllo di afidi e peronospora per 120 giorni a partire dal 30 agosto 2024, su bietola da costa/foglia e su sedano contro afidi e cercospora, per un periodo di 120 giorni a partire dal 1 agosto 2024. I prodotti ammessi in deroga potranno essere impiegati nei limiti delle condizioni di etichetta dei formulati commerciali autorizzati.

Con D.D.S. Struttura Decentrata Agricoltura di Pesaro Urbino, n. [114](#) del 27 settembre 2024 è stata concessa l'ottava deroga al Disciplinare di Difesa Integrata 2024 della Regione Marche, secondo le indicazioni riportate nella tabella sottostante:

Ambito applicazione della deroga	DEROGHE AL DISCIPLINARE
Tutto il territorio della REGIONE MARCHE	Si consente la deroga al disciplinare di difesa integrata della Regione Marche per l'anno 2024, al fine di consentire: - l'impiego di formulati a base della sostanza attiva Metamitron, specificatamente autorizzati all'uso, per il diserbo dello spinacio per 120 giorni a partire dal 22 luglio 2024 e fino al 18/11/2024. I prodotti ammessi in deroga potranno essere impiegati nei limiti delle condizioni di etichetta dei formulati commerciali autorizzati.

L'AMAP – Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca organizza il **[“Corso specialistico in Orticoltura e progettazione di giardini sostenibili”](#)** che si svolgerà tra settembre 2024 e febbraio 2025, suddiviso in lezioni pratiche, teoriche e visite didattiche.

L'obiettivo è creare una figura professionale di giardiniere professionista altamente specializzata, sia a livello pratico che teorico, pronta ad interloquire, interfacciarsi e collaborare con garden designers, progettisti, paesaggisti, vivaisti, architetti, manutentori del verde sia pubblici che privati.

Il corso è rivolto a studenti di agraria, architettura, design, psicologia che vogliono intraprendere un percorso professionalizzante che li colleghi in maniera pratica al lavoro del giardiniere specializzato, e professionisti dei sopra citati settori che desiderino approfondire ed allargare le proprie competenze. Il corso è aperto anche ad aspiranti professionisti del settore che abbiano almeno un minimo di esperienza.

Modalità di svolgimento e durata del corso:

Il corso è suddiviso in **4 moduli**, ognuno della durata di **5 giorni** con lezioni sia pratiche che teoriche e visite didattiche, distribuiti nei mesi di Settembre, Novembre, Gennaio e Febbraio.

È possibile frequentare ogni singolo modulo al termine del quale verrà rilasciato un attestato di partecipazione. Solo al completamento dei 4 moduli si potrà richiedere, presentando i n. 4 attestati di partecipazione, l'iscrizione all'interno dell'Elenco di Giardiniere Specializzato in Orticoltura, Progettazione e Gestione di Giardini sostenibili detenuto da AMAP.

Qui è possibile scaricare il [programma del corso](#) e la [scheda d'iscrizione](#).

COSTO

€ 550,00 per ciascun modulo

€ 2.000,00 per tutti e 4 i moduli

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Paola Scocco (AMAP) 071 808279

Valeria Bellelli (AMAP) 071 808295

E.mail: formazione@amap.marche.it

Venerdì 4 ottobre 2024 dalle 10.00 alle 13.00 c/o Monastero di Montebello – Isola del Piano (PU) è organizzata una **sessione pratica per l'agricoltura smart**, nell'ambito del **Progetto SI – RIPARTE** (Sistemi digitali Rapidi, Innovativi e PARTEcipati per l'integrazione delle piccole/medie imprese agricole marchigiane nelle filiere biologiche globali), PSR Marche 2014/2020, sottomisura 16.1 - Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura
 – Domanda di aiuto n. 59738
 Per ragioni organizzative siete pregati di **comunicare la partecipazione** telefonando allo 0721/1748600 (orario ufficio) o inviando una mail a: segreteria@conmarchebio.it

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

Sono stati pubblicati e sono disponibili, i risultati delle prove sperimentali su cereali, da coltivazione tradizionale e biologica per l'annata agraria 2023-2024, della rete nazionale di confronto varietale svolte dall'**AMAP** e coordinate dal **CREA**.
 I dati fanno riferimento alla [coltivazione tradizionale](#) di frumento duro, tenero, orzo e triticale e alla [coltivazione biologica](#) del frumento.
 Tutti i risultati sono disponibili sul sito di [AMAP](#) nella sezione [PROGETTI > CEREALICOLTURA](#)

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 -2024
http://www.meteo.marche.it/PI/disciplinari/DDS_SDA_PU_80_2024_Approvazione_e_DiscDifesaIntegrata_Marche_2024_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 25/09/2024 AL 01/10/2024

	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)	19.6 (7)	18.9 (7)	17.7 (7)	19.2 (7)	19.4 (7)	19.4 (7)	18.3 (7)	18.8 (7)
T. Max (°C)	29.4 (7)	31.4 (7)	30.8 (7)	28.5 (7)	29.0 (7)	28.6 (7)	28.9 (7)	29.4 (7)
T. Min. (°C)	10.9 (7)	8.8 (7)	7.1 (7)	11.1 (7)	12.2 (7)	10.8 (7)	10.9 (7)	8.8 (7)
Umidità (%)	64.2 (7)	84.3 (7)	83.3 (7)	63.5 (7)	61.1 (7)	61.8 (7)	60.8 (7)	63.3 (7)
Prec. (mm)	12.8 (7)	5.2 (7)	5.0 (7)	9.4 (7)	4.8 (7)	15.2 (7)	16.0 (7)	7.0 (7)
ETP (mm)	19.3 (7)	21.0 (7)	22.9 (7)	18.2 (7)	17.7 (7)	18.5 (7)	17.7 (7)	20.2 (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)	18.2 (7)	19.4 (7)	18.7 (7)	18.6 (7)	15.8 (7)	18.9 (7)	17.1 (7)	19.0 (7)
T. Max (°C)	28.6 (7)	29.7 (7)	28.8 (7)	32.5 (7)	26.3 (7)	27.6 (7)	29.8 (7)	29.9 (7)
T. Min. (°C)	8.6 (7)	10.4 (7)	11.0 (7)	8.5 (7)	6.2 (7)	9.8 (7)	6.6 (7)	9.0 (7)
Umidità (%)	79.0 (7)	63.9 (7)	63.8 (7)	72.0 (7)	69.4 (7)	67.6 (7)	69.2 (7)	72.0 (7)
Prec. (mm)	2.8 (7)	6.4 (7)	6.6 (7)	6.8 (7)	15.4 (7)	7.6 (7)	5.8 (7)	7.2 (7)
ETP (mm)	20.7 (7)	20.0 (7)	18.2 (7)	23.2 (7)	17.9 (7)	18.5 (7)	21.1 (7)	20.8 (7)

SITUAZIONE METEOROLOGICA E EVOLUZIONE

Dopo la fase di complessiva stabilità sul nostro Paese, dettata dalla presenza del campo anticiclonico afro-mediterraneo in proiezione dall'Algeria e dalla Tunisia, ecco farsi strada un vortice precedentemente collocato sul Regno Unito. Nella nottata tale nucleo è sceso attraverso i Paesi Bassi e la Francia scaricando parte della sua carica umida. In queste ore mattutine, il grosso del Maltempo si registra ancora sui territori transalpini, Svizzera più di ogni altro, a causa dell'impatto con la possente barriera alpina. Ciò nondimeno, l'energia dei flussi è sufficiente a far tracimare parte dell'instabilità anche sul nostro versante e questo si traduce con manifestazioni piovose sulle regioni settentrionali, destinate a focalizzarsi sul Nord-Est nell'immediato futuro. Circa le temperature, oggi hanno raggiunto un nuovo apice sopra le medie periodali, ma da quanto detto si capisce come le correnti miti abbiano le ore contate specialmente al Nord. A causa dei flussi freschi ancorati alla colata depressionaria nordica, assisteremo ad una nuova flessione termica tra domani e domenica mattina, in media di 6/7°C. E soprattutto la circolazione ciclonica condiziona a più riprese il tempo sull'Italia fino a sabato, con precipitazioni intense attese per domani, prima sul nord-ovest e regioni centrali, anche adriatiche, poi più estese su quelle tirreniche, anche del medio-basso comparto. Per venerdì e sabato l'instabilità sarà più moderata, ma sempre presente e tendente a spostarsi man mano verso sud e il settore adriatico. Per domenica il vortice perderà vigore e si dirigerà a oriente disturbando solo ancora un po' il Tacco d'Italia prima di svanire. Segnaliamo infine come la nevrosi termica del periodo non perderà smalto visto che già per l'inizio della prossima settimana assisteremo ad una nuova rimonta dell'alta pressione sub-tropicale con tempo stabile e temperature in marcato recupero.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 3 Cielo generalmente molto nuvoloso e stratificato. Precipitazioni incidenti già nottetempo, intense, durature e a carattere diffuso sulla regione; solo l'ascolano e parte del fermano subiranno meno la forte ondata di maltempo. Venti inizialmente deboli di direzione variabile, a disporsi e a rinforzarsi da sud-est lungo la costa; generalmente deboli da sud/sud-est nell'entroterra. Temperature minime stazionarie, massime in diminuzione.

Venerdì 4 Cielo al mattino irregolarmente coperto sulla fascia appenninica, schiarite verso le coste; espansione degli accorpamenti nelle ore centro-pomeridiane da sud. Precipitazioni sparute al mattino, ma a ricomparire a carattere sparso dai Sibillini nelle ore centrali, estendendosi e risalendo soprattutto sulla fascia interna e fino al fabrianese nel pomeriggio. Venti moderati o a tratti sostenuti da nord-ovest sulla costa, deboli da ovest/sud-ovest nell'entroterra con locali rinforzi. Temperature in diminuzione le minime, stabili le massime.

Sabato 5 Cielo copertura variabile e irregolare di quota medio-bassa sino alle ore pomeridiane; maggiori schiarite per la sera. Precipitazioni di debole entità e a carattere isolato o al più sparso, più probabilmente incidenti sul settore interno centro-meridionale. Venti moderati da nord/nord-ovest sulla costa, deboli da nord-ovest nell'entroterra. Temperature in diminuzione, specie nei valori massimi.

Domenica 6 Cielo un po' sporcato da nuvolaglia residua principalmente sulle province centro-meridionali, entroterra in primis. Precipitazioni assenti. Venti ancora moderati in prevalenza da nord-nord-ovest. Temperature in diminuzione 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 9 Ottobre 2024