

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>

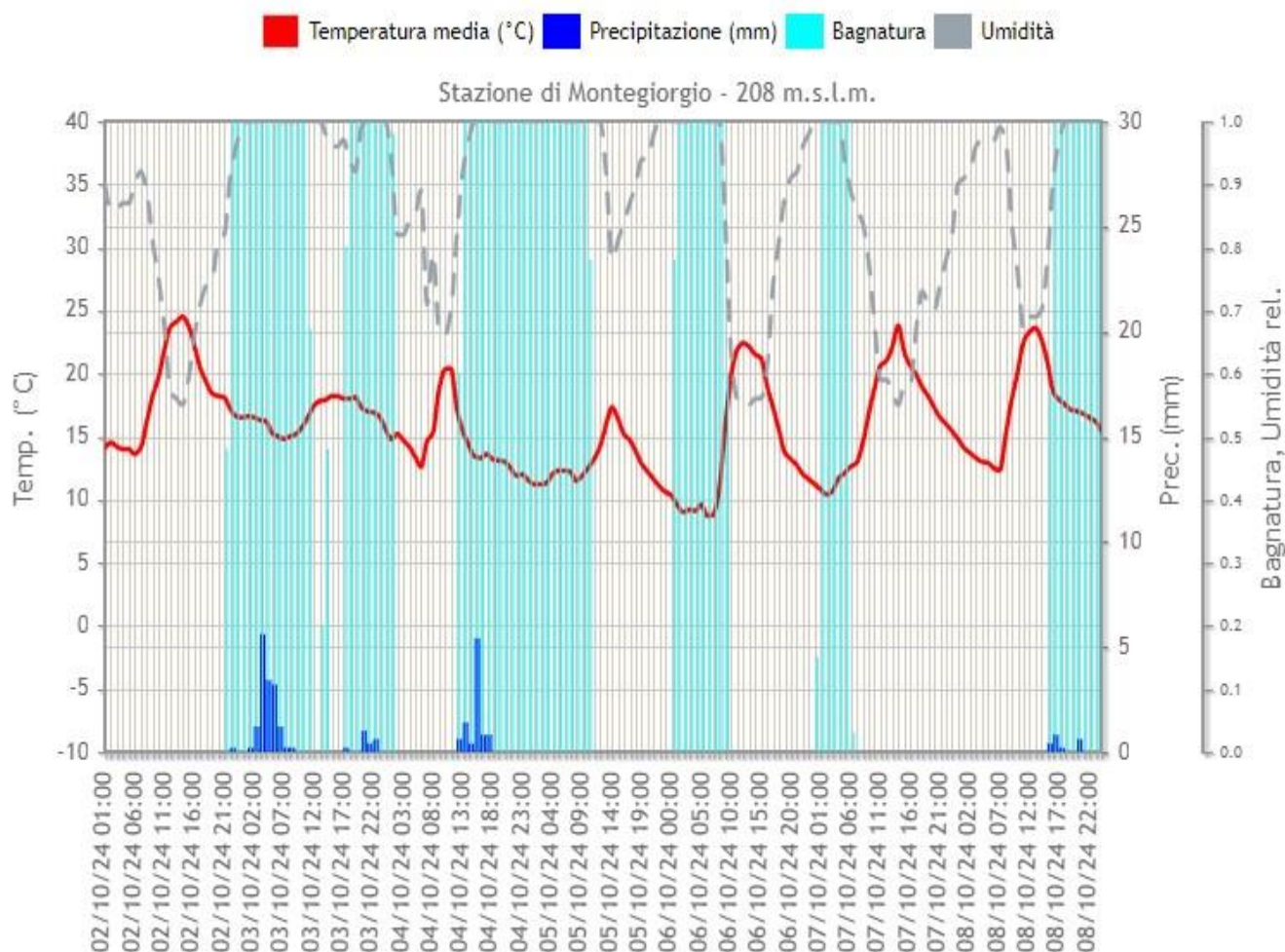
### NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Nella scorsa settimana sono proseguite condizioni di instabilità atmosferica con piogge sparse da lieve a media intensità alternate a giornate soleggiate

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](http://meteo.regione.marche.it/calmonitoraggio/ap_home.aspx)



### OLIVO

La fase fenologica della coltura è compresa tra **inizio invaiatura e invaiatura (BBCH 81-85)**.

#### Mosca dell'olivo







Dal monitoraggio delle trappole della rete si rileva che continua il volo degli adulti e dalle analisi delle drupe si evidenziano deposizioni; pertanto, per chi ancora non fosse intervenuto, valgono ancora i consigli indicati nel precedente [Notiziario](#).

## 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/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'invasatura 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'invaatura superficiale (indice 2,5-3), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

L' **Ascolana tenera**: presenta un'invaatura 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	2.24	420.70
LECCINO INTERNO	2.12	324.30
FRANTOIO LITORANEO	1.43	404.80
FRANTOIO INTERNO	0.68	427.40
CARBONCELLA	1.25	466.70
ASCOLANA TENERA	0.33	510.20
SARGANO DI FERMO	0.81	494.70
PIANTONE DI FALERONE	1.09	472.40

Dai dati della tabella risulta che la maturazione delle olive sta procedendo regolarmente e alcune varietà si stanno avvicinando al momento migliore per la raccolta.

### **CEREALI – SCELTA VARIETALE SEMINE 2024**

Si riporta elenco delle varietà consigliate per le semine 2024 di ciascuna specie cerealicola che è stata oggetto delle prove sperimentali di confronto varietale condotte dall'AMAP nella località Jesi (AN) ed inerente alla rete nazionale coordinata dal CREA con i suoi centri di ricerca.

La lista è basata sul monitoraggio poliennale, con particolare riferimento ai risultati produttivi, merceologici e qualitativi delle cultivar in prova nell'ultima campagna cerealicola 2023/24. Rimangono comunque confermate le varietà ormai consolidate e indicate negli anni precedenti.

Per maggiori dettagli sui dati rilevati, si invita alla consultazione della tabella qui riportata relativamente al frumento duro in coltivazione convenzionale, degli speciali delle riviste "Informatore Agrario" e "Terra e Vita", delle pubblicazioni nel sito [www.amap.marche.it](http://www.amap.marche.it) "progetti - cerealicoltura", affinché la scelta varietale sia effettuata in base ai parametri di interesse.

FRUMENTO DURO in convenzionale				
Indice produttivo $\geq 100$ rispetto la media produttiva, Peso ettolitrico e Contenuto proteico del poliennio (ultimi 4 anni)				
campo prova AMAP località JESI (AN)				
Anno/i in prova	Varietà	Indice Produttivo	Peso Ettolitrico (kg/hl)	Contenuto Proteico %s.s.
2021-22-23-24	ANVERGUR	109	82,3	12,4
	RGT VOILUR	106	81,5	12,2
	VERACE	105	84,9	13,8
	ANTALIS	104	85,8	13,2
	IRIDE	103	84,7	12,5
	FUEGO	103	84,9	13,0
	MAMELI	101	83,5	13,6
	MARCO AURELIO	101	82,7	13,6
	BERING	99	83,6	13,3
	PLATONE	98	87,0	12,9
	CASTELDOUX	95	82,2	12,7
	CLAUDIO	94	85,4	13,4
2021-22-23	SY LEONARDO	107	83,8	13,2
	MONASTIR	104	82,4	12,8
	TITO FLAVIO	103	82,5	13,0
	MONTALE	101	82,8	12,9
	FURIO CAMILLO	96	85,7	14,1
2022-23-24	AMARCORD	104	85,8	12,5
	LG FRUCTIS	103	85,5	12,4
	LG INDIANAPOLIS	98	83,2	13,4
	FEDERICO II	87	84,8	15,2
2021-22	SY ALFIERE	108	85,9	12,7
	RGT NATUR	102	85,4	12,4
	RGT VOLTADUR	100	86,8	12,8
	IDEFIX	99	82,4	13,1
	MARAKAS	97	85,3	12,8
	PANORAMIX	95	86,1	12,7
2022-23	ALEANDROS	102	84,5	13,2
	GREGORIO	101	81,0	14,5
	SY NILO	101	81,9	13,6
	DIogene	100	85,0	13,7
	RGT ESTEDUR	98	83,5	13,6
	PRESIDENT	95	82,8	14,3
	SY INDREN	95	83,7	14,6
	LOGAN	91	82,7	12,9
	MACISTE	85	84,2	15,6
2024	ZANTE	112	82,9	12,6
	CATONE	109	84,3	13,0
	FEDELE	107	86,8	12,0
	FELSINA	105	85,5	12,8
	TACITO	97	87,6	12,2
	INTENSO	88	87,6	12,9

ELENCO VARIETÀ CONSIGLIATE:

**Coltivazione in convenzionale**

**Fruento duro**

AMARCORD, ANTALIS, ANVERGUR, FUEGO, GREGORIO, IRIDE, LG FRUCTIS, MAMELI, MARCO AURELIO, MONASTIR, MONTALE, ODISSEO, RGT VOILUR, SY LEONARDO, SY NILO, TITO FLAVIO, VERACE

## Fruento tenero

### Fruenti di Forza (FF):

AXUM, BOLOGNA, GIORGIONE, KWS CRITERIUM, NEFERTARI, REBELDE

### Fruenti Panificabili Superiori (FPS):

AZZURRA, GARBINO, ISABELLA, LANCILLOTTO, PERUGINO, RGT MONTREAL, SONATINE CS

### Fruenti Panificabili (FP):

ANTELAO, EXCEPTION, KWS EXTREM, LG ARECIBO, LIGABUE, MONVISO, PR22R58, RGT FANDANGO, RGT ROSASKO, SOLEHIO, SY PASSION, SY ROCINANTE, SY SANLUCA

### Fruenti da Biscotto (FB):

BRAMANTE, DALI, SY LIAM

## Orzo da zootecnia

### Orzi polistici:

AMISTAR, BILANCIA, FINOLA, KWS FARO, KWS JAGUAR, KWS JOUAV, LG ZEBRA, LG ZORICA, OPALE, SU ELLEN

### Orzi distici:

KWS TARDIS, LG CASTING, ORIONE, SARATOGA, SPAZIO, TAURI, VIRGINI

## Orzo da malto a semina autunnale

CLEMENTINE, KLARINETTE, KWS THALIS, LG CARUSO, LG FLAMENCO, LAUREATE, LEANDRA, LG BELCANTO, RGT ASTEROID, RGT ECLIPSE, RGT PLANET, SY CHASKA, SY SOLAR, SY STANZA

## Triticale

ASELLUS, BELLOTAC, BICROSS, CLAUDIUS, FIDEGO, PIETRARSA, RAMDAM, RGT ELEAC, RIVOLT, TRIAMANT, TRIBECA, TRIMAXUS

## Coltivazione in Biologico

### Fruento duro

ANTALIS, ANVERGUR, BERING, DAURUR, EMILIO LEPIDO, FURIO CAMILLO, GIULIO, IRIDE, MARCO AURELIO, MONASTIR, ODISSEO, RGT NATUR, RGT RANGODUR, RGT VOILUR, TITO FLAVIO

A cura della Dott.ssa Catia Governatori

A.M.A.P. - C.O. Sistema della conoscenza e dell'innovazione: networking, progettazione UE, demo-farm e sperimentazione

## 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.

Adulto di cimice asiatica

## 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](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](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	<p>Si consente la deroga al disciplinare di difesa integrata della Regione Marche per l'anno 2024, al fine di consentire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul> <p>I prodotti ammessi in deroga potranno essere impiegati nei limiti delle condizioni di etichetta dei formulati commerciali autorizzati.</p>

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	<p>Si consente la deroga al disciplinare di difesa integrata della Regione Marche per l'anno 2024, al fine di consentire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>

La **Regione Marche** organizza per **Venerdì 18 Ottobre 2024** alle ore **14.00** presso la **Sala dei Savi-Palazzo dei Priori, Ascoli Piceno**, un seminario per la prevenzione del rischio idrico e idrogeologico

**L'AMAP – Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca** sta organizzando il **1° Corso Base di "Norcineria"** che si svolgerà a **Novembre 2024 (5-7-10-11-13)**.

L'obiettivo del corso è quello di fornire le necessarie conoscenze per formare figure professionali che possano dare continuità alla grande tradizione norcina della nostra regione in modo da tramandare le tecniche di lavorazione.

Il corso affronterà argomenti a partire dall'anatomia e dall'allevamento del suino, per poi approfondire gli aspetti igienico-sanitari e microbiologici del processo e gli aspetti qualitativi addentrando nelle fasi della trasformazione, quelli più tecnici e pratici fino alla realizzazione di un salume. Inoltre, verranno affrontati temi relativi alla normativa di settore, certificazione, analisi sensoriale e storia della salumeria marchigiana. Il corso è aperto anche a tutti coloro che vogliono acquisire-aumentare le proprie capacità/competenze nell'ambito del settore delle carni suine fresche e trasformate (norcineria).

Il corso di svolgerà nell'arco di **5 giornate da n. 8 ore** ciascuna per un **totale di n. 40 ore** così suddivise:

- n. 20 ore teoria;
- n. 16 ore pratica;
- n. 4 ore analisi sensoriale e degustazione.

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione

**Costo:** € 480,00 per iscritto

**Destinatari:** tutte le persone interessate ad acquisire-aumentare le proprie capacità/competenze nell'ambito del settore delle carni suine fresche e trasformate (norcineria).

**Sede del corso:** Via Thomas Edison, 2 - Osimo (AN)

**Per informazioni**

**Silvia Palladino** Telefono: 071 808277

**Silvia Tagliavento** Telefono: 071 808264

Email: [formazione@amap.marche.it](mailto:formazione@amap.marche.it)

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'obbiettivo 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 vogliano 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](#).

**MODULO 1 Scienze del suolo, tecniche di coltivazione sostenibile, progettazione orti**

Periodo dal 30 settembre al 4 ottobre 2024

**Scaduto**

**MODULO 2 Giardino Mediterraneo e progettazione sostenibile di terrazzi**

Periodo dal 18 al 22 novembre 2024

**Scadenza iscrizioni 11 novembre 2024**

**MODULO 3 Prati aridi e fitopatologia**

Periodo dal 20 al 24 gennaio 2025

**Scadenza iscrizioni 13 gennaio 2025**

**MODULO 4 Orticoltura terapeutica e sue applicazioni**

Periodo dal 24 al 28 febbraio 2025

**Scadenza iscrizioni 17 febbraio 2025**

**COSTO**

€ 550,00 per ciascun modulo

€ 2.000,00 per tutti e 4 i moduli

**SEGRETERIA ORGANIZZATIVA**

Paola Scocco (AMAP) 071 808279

Valeria Belelli (AMAP) 071 808295

E.mail: [formazione@amap.marche.it](mailto:formazione@amap.marche.it)

**L'AMAP - Agenzia per l'innovazione del Settore Agroalimentare e della Pesca**, anche quest'anno dà il via alla **Rassegna Nazionale degli oli monovarietali**, giunta alla **22° edizione**, per offrire visibilità ai produttori che sono riusciti ad ottenere un buon risultato e proseguire nel percorso di studio delle potenzialità della biodiversità olivicola italiana.

Le valutazioni sensoriali saranno effettuate dal **Panel AMAP – Marche**, le analisi chimiche dal **Centro Agrochimico Regionale AMAP di Jesi**. Tutti i dati saranno elaborati statisticamente da **IBE-CNR di Bologna**, per aggiornare la banca dati del sito [www.olimonovarietali.it](http://www.olimonovarietali.it).

I campioni possono essere inviati al Centro Agrochimico regionale in uno dei seguenti periodi:

- dal 24 ottobre al 10 dicembre 2024
- dal 14 al 29 gennaio 2025

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).

Per informazioni:

Barbara Alfei: tel. 071.808319, [alfei\\_barbara@amap.marche.it](mailto:alfei_barbara@amap.marche.it)

Donatella Di Sebastiano: tel. 071.808303, [disebastiano\\_donata@amap.marche.it](mailto:disebastiano_donata@amap.marche.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\\_DiscDifesaIntegrat\\_a\\_Marche\\_2024\\_Fin\\_Estiva.pdf](http://www.meteo.marche.it/PI/disciplinari/DDS_SDA_PU_80_2024_Approvazione_e_DiscDifesaIntegrat_a_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](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 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 02/10/2024 AL 08/10/2024**

	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)	16.8 (7)	15.7 (7)	15.7 (7)	16.4 (7)	16.2 (7)	16.8 (7)	15.1 (7)	16.5 (7)
T. Max (°C)	25.2 (7)	25.4 (7)	26.4 (7)	23.3 (7)	24.0 (7)	24.2 (7)	22.7 (7)	25.3 (7)
T. Min. (°C)	10.1 (7)	8.6 (7)	7.0 (7)	11.2 (7)	10.5 (7)	10.7 (7)	9.1 (7)	8.9 (7)
Umidità (%)	84.4 (7)	95.4 (7)	92.1 (7)	79.7 (7)	78.5 (7)	76.3 (7)	78.1 (7)	82.4 (7)
Prec. (mm)	2.8 (7)	7.4 (7)	9.8 (7)	6.4 (7)	8.2 (7)	3.6 (7)	5.4 (7)	3.4 (7)
ETP (mm)	15.0 (7)	15.6 (7)	17.5 (7)	13.9 (7)	13.6 (7)	14.4 (7)	13.4 (7)	15.5 (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)	16.3 (7)	16.8 (7)	15.6 (7)	15.8 (7)	13.6 (7)	16.4 (7)	14.6 (7)	16.9 (7)
T. Max (°C)	24.3 (7)	26.0 (7)	24.3 (7)	24.8 (7)	21.6 (7)	22.5 (7)	23.8 (7)	23.7 (7)
T. Min. (°C)	9.4 (7)	10.4 (7)	10.0 (7)	8.3 (7)	6.3 (7)	11.3 (7)	7.1 (7)	10.4 (7)
Umidità (%)	89.1 (7)	78.5 (7)	80.6 (7)	87.7 (7)	80.9 (7)	80.4 (7)	83.2 (7)	82.0 (7)
Prec. (mm)	7.4 (7)	3.2 (7)	5.2 (7)	29.0 (7)	43.0 (7)	21.4 (7)	6.6 (7)	20.0 (7)
ETP (mm)	15.5 (7)	15.7 (7)	14.1 (7)	16.4 (7)	13.5 (7)	14.1 (7)	15.5 (7)	15.5 (7)

### SITUAZIONE METEOROLOGICA E EVOLUZIONE

Il grosso della perturbazione incuneatasi ieri da ponente si è portato oramai sui Balcani, mentre sulla nostra penisola sono rimasti dei retaggi di instabilità lungo il versante tirrenico e sul Nord-Est, sintomo che i rubinetti umidi occidentali restano in parte dischiusi. Ecco perché nel corso del pomeriggio si accentueranno le manifestazioni precipitative sulla Liguria e sulle aree alpine e prealpine. Restano ancora a secco, invece, perdurando lo stato di siccità, vaste aree del Sud, nella fattispecie Sicilia, Calabria ionica e Puglia. I valori termici restano un po' sopra le medie in forza del richiamo mite da sud-ovest attivato dalla perturbazione atlantica. Il flusso oceanico resterà egemone alle medie latitudini e sul bacino del Mediterraneo, caratterizzando con le sue oscillazioni termobariche questo periodo tipicamente autunnale e dalle condizioni mutevoli e altalenanti. Ad esempio, per domani ci attendiamo una nuova e intensa scarica piovosa sulle regioni settentrionali e del medio-alto versante tirrenico. Venerdì il maltempo sarà solo residuale e in contrazione verso la Calabria tirrenica. Nel weekend si dovrebbe notare una maggiore risalita della cupola altopressionaria africana, garanzia di maggiori soleggiamento e stabilità.

### PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

**Giovedì 10** Cielo al mattino, poco o parzialmente nuvoloso sull'entroterra con maggiori aperture verso la costa; accorpamenti più consistenti a ridosso della dorsale appenninica a partire da nord nel corso del pomeriggio. Precipitazioni possibilità di piovoschi e acquazzoni pomeridiani in discesa sul settore appenninico. Venti moderati meridionali sulla costa, da sud-ovest nell'entroterra. Temperature stabili le minime, in aumento le massime.

**Venerdì 11** Cielo sereno o poco nuvoloso al mattino, qualche addensamento in più a quote basse specialmente sulle province nord nel pomeriggio. Precipitazioni non si escludono brevi piovoschi nel pomeriggio, più probabilmente localizzati sulle zone interne settentrionali. Venti moderati da nord-nord-ovest sulla costa, deboli da ovest nell'entroterra. Temperature in diminuzione.

**Sabato 12** Cielo poco o parzialmente coperto nella prima parte, espansione di velature in quota da ponente nella seconda. Precipitazioni assenti. Venti moderati da nord/nord-ovest sulla costa, deboli da ovest/nord-ovest nell'entroterra. Temperature in ulteriore diminuzione.

**Domenica 13** Cielo poco coperto specialmente da velature e al mattino, destinate a dissolversi quasi del tutto nel proseguo. Precipitazioni assenti. Venti deboli e in prevalenza occidentali. Temperature in crescita nei valori massimi.

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 16 Ottobre 2024**