



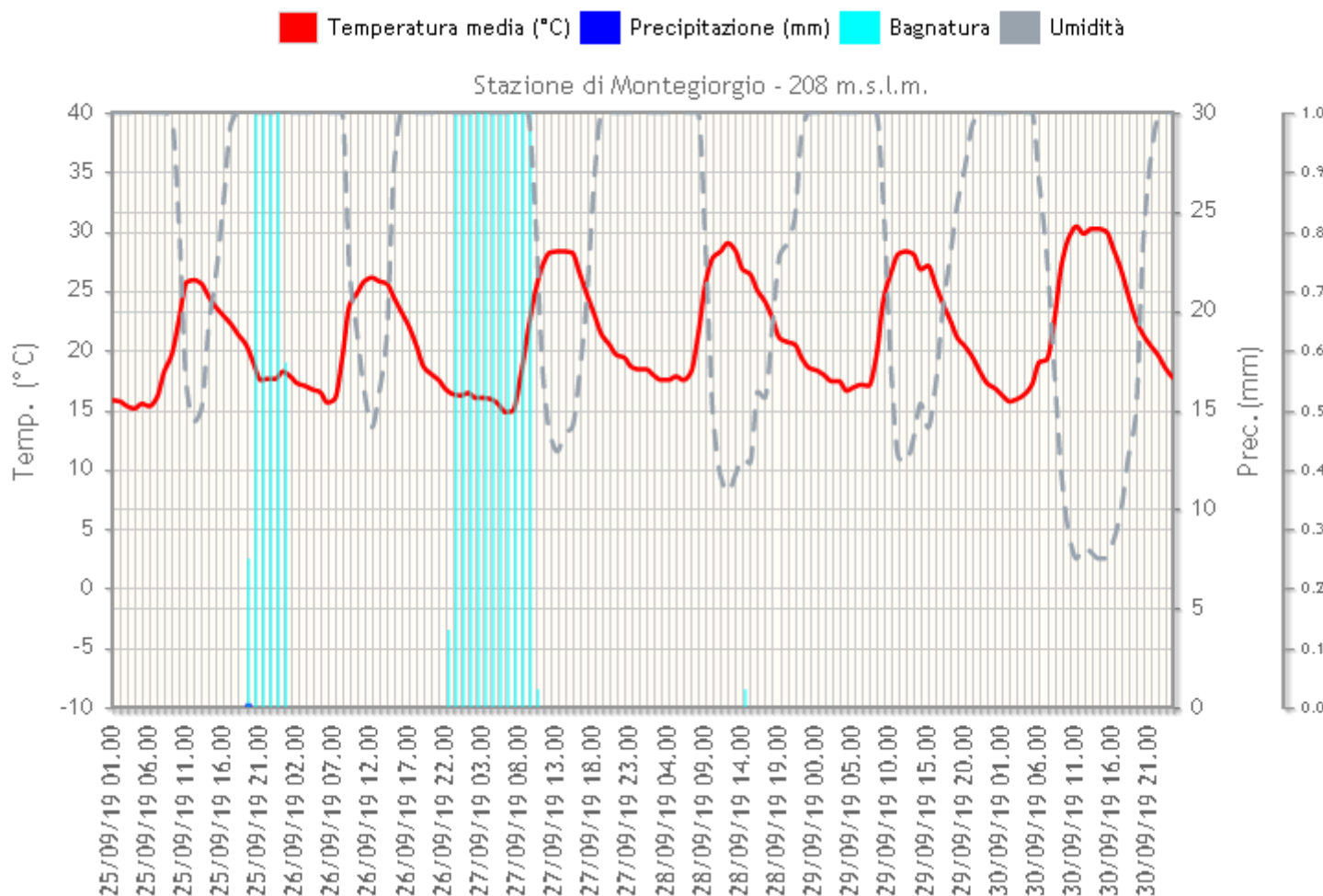
Centro Agrometeo Locale Via Indipendenza 2-4, Ascoli Piceno Tel. 0736/336443 Fax. 0736/344240
e-mail: calap@regione.marche.it Sito Internet: <http://meteo.marche.it/assam>

NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Nella scorsa settimana, dopo il periodo perturbato, si è verificata una ripresa dell'anticiclone con tempo soleggiato e aumento delle temperature diurne.

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

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



OLIVO

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

• Mosca dell'Olivo

Dai rilievi effettuati in questa settimana le catture risultano abbondanti, pertanto si consiglia di intervenire secondo la tabella sottostante:

OLIVO DA OLIO

METODO DI DIFESA ADULTICIDA (ammesso dal metodo di coltivazione biologico)	
Soglia d'intervento 1 – 2 % di infestazione attiva Modalità del trattamento su parte della chioma (per 1 ettaro di oliveto utilizzare 1 litro di prodotto commerciale diluito in 4 litri di acqua)	
AREA DA TRATTARE	Comuni intera Fascia 3 (elevato rischio) Porto Sant' Elpidio, Porto San Giorgio, Fermo, Campofilone, Altidona, Pedaso, Cupra Marittima, Grottammare, San Benedetto del Tronto Massa Fermana, Torre San Patrizio, Montalto delle Marche, Belmonte Piceno, Monte San Pietrangeli, Francavilla d'Ete, Montegranaro, Monte Urano, Ortezzano, Monte Vidon Combatte, Montottone, Grottazzolina, Monte Giberto, Sant'Elpidio a Mare, Monterubbiano, Petritoli, Lapedona, Folignano, Cossignano Ponzano di Fermo, Carassai, Appignano del Tronto, Moresco, Ripatransone, Montefiore dell'Aso, Offida, Acquaviva Picena, Massignano, Castorano, Maltignano, Castel di Lama, Monteprandone, Colli del Tronto, Monsanpolo del Tronto, Spinetoli. Fascia 2 (rischio medio) Palmiano, Montefalcone Appennino, Smerillo, Roccafluvione, Force, Rotella, Venarotta, Santa Vittoria in Matenano, Montelparo, Montedinove, Monte Rinaldo, Monte Vidon Corrado, Servigliano, Ascoli Piceno, Montappone, Montegiorgio, Monteleone di Fermo, Falerone, Castignano, Magliano di Tenna, Rapagnano, Monsanpietro Morico.
EPOCA INTERVENTO	APPENA POSSIBILE DOPO LE PIOGGE PREVISTE
PRODOTTI UTILIZZABILI	Spinosad (☘) già formulato con specifica esca pronta per l'uso (max 6 interventi ma elevati ad 8 in base alla deroga (DDS n° 413 del 01/10/2019).

Si consiglia tale trattamento anche a coloro che adottano il sistema larvicida a causa della forte pressione del dittero.

INDICI DI MATURAZIONE DELLE OLIVE

Anche quest'anno questo Centro, 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**, fornirà le 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, riduzione 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 inolizione 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.

<i>Varietà</i>	<i>Indice di invaiatura</i>	<i>Penetrometria (g/mm²)</i>
LECCINO litoraneo	2.17	454.3
LECCINO interno	1.86	472.9

VITE

La vite si trova nella fase fenologica di **maturazione** (BBCH 89).

STATO DI MATURAZIONE DI ALCUNI VITIGNI CAMPIONE PRELEVATI IL 01.10.2019

VITIGNO	LOCALITA'	ZUCCHERI (°BABO)	ZUCCHERI (°BRIX)	ACIDITA' TOT. (g/l)
Sangiovese	Montefiore Aso	18.70	22.0	6.23
Montepulciano	Montalto M.	18.02	21.2	6.60
	Montefiore Aso Menocchia	18.62	21.9	5.85
	Altidona	16.92	19.9	5.85
	Carassai	18.45	21.7	6.15
Passerina	Fermo	16.92	19.9	6.45
	Altidona	16.83	19.8	6.60
	Carassai	17.00	20.0	6.60
Cabernet	Montalto M.	20.40	24.0	5.40

COMUNICAZIONI

Con DDS n° 413 del 01 Ottobre 2019 si concede la deroga alle "linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti 2019, secondo il dettaglio della tabella sotto riportata:

Ambito applicazione della deroga (Comuni e territori specifici)	Coltura interessata alla deroga	Deroga/e
Tutto il territorio della REGIONE MARCHE	Olivo	Massimo di 8 (otto) trattamenti adulti cidi "attract and kill" con Spinosad rispetto ai 6 (sei) indicati nel disciplinare

Al seguente indirizzo la deroga completa:

http://www.meteo.marche.it/news/DDS_PA_413_del_01_10_2019_seconda_deroga_olivo.pdf

Sabato 05/10/2019 alle ore 16.30 aula Verde presso l'Abbadia di Fiastra (MC): Convegno "Piante Officinali: la nuova normativa"

In occasione della manifestazione "**Agricoltura in Festa 2019**" organizzata da Copagri, ASSAM partecipa al **convegno "Piante Officinali: la nuova normativa"** con un intervento della **Dott.ssa Bordoni** dal titolo "**Le analisi di laboratorio alla base del concetto di qualità degli oli essenziali**"

<http://www.assam.marche.it/eventi/centro-agrochimico/889-05-10-2019-convegno-piante-officinali-la-nuova-normativa>

Domenica 06/10/2019 aula Verde presso Abbadia di Fiastra (MC) : Convegno "L'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari"

In occasione della manifestazione "**Agricoltura in Festa 2019**" organizzata da Copagri, ASSAM partecipa al **convegno "L'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari"** con un intervento del **Dott. Nardi** dal titolo "**La difesa integrata**". Il convegno sarà moderato dal **Dott. Infantino dirigente del Servizio fitosanitario della Regione Marche**.

<http://www.assam.marche.it/servizi1/fitosanitario/eventi-fitosanitario/890-06-10-2019-convegno-l-uso-sostenibile-dei-prodotti-fitosanitari>

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 - 2019" http://www.meteo.marche.it/news/LineeGuidaPi_DifesaFito_2019_estiva.pdf ciascuno 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 NEL PERIODO DAL 25.09.2019 AL 01.10.2019

	OFFIDA	MONTEDINOVE	CARASSAI	CUPRA MARITTIMA	MONTALTO MARCHE	RIPATRANSONE	CASTIGNANO	SPINETOLI	FERMO
Altit.(m)	215	390	143	260	334	218	415	114	38
T°C Med	21.3	20.3	19.3	21.3	19.8	Np	21.3	21.0	21.0
T°C Max	28.2	29.2	29.2	28.4	27.6	Np	28.5	28.5	29.5
T°C Min	15.8	13.6	11.7	16.9	15.3	Np	17.3	14.8	14.0
Umid. (%)	66.0	84.8	77.3	67.6	68.8	Np	70.1	76.8	81.0
Prec.(m)	0.0	0.0	0.4	0.0	0.2	Np	0.0	0.0	0.8
Etp	20.3	21.8	23.0	19.2	18.5	Np	18.4	20.7	22.3

	MONSAMPOLO DEL TRONTO	MONTEFIORE DELL'ASO	CASTEL DI LAMA	COSSIGNANO	MONTEGIORGIO	MONTEFORTINO	SANT'ELPIDIO A MARE	MONTEPARO	M.RUBBIANO
Altit.(m)	43	58	200	290	208	772	80	258	92
T°C Med	Np	19.9	19.3	20.4	21.2	16.6	21.4	20.8	Np
T°C Max	Np	29.3	28.4	27.5	31.0	24.7	29.7	30.8	Np
T°C Min	Np	13.6	12.8	15.6	14.3	10.7	15.6	13.4	Np
Umid. (%)	Np	93.8	76.7	66.8	81.4	72.5	70.3	74.3	Np
Prec.(m)	Np	0.0	0.0	0.0	0.2	0.2	0.6	0.0	Np
Etp	Np	21.5	19.6	18.9	23.1	18.3	20.3	24.7	Np

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

L'aggiramento delle Alpi Cozie e Graie da parte della massa d'aria instabile giunta dal Nord-Atlantico ha ridotto al lumicino gli spazi di sereno sul settentrione, presenti in pratica solo sul settore di nord-ovest. Il Nord-Est è interessato da fenomeni diffusi ed anche particolarmente intensi che nel corso della giornata tenderanno a migrare verso le regioni centrali, basso tirreniche e la Sicilia. Il drastico calo termico che le correnti nordiche imporranno innescherà fenomeni temporaleschi piuttosto diffusi man mano che il baricentro del maltempo si muoverà verso le regioni meridionali e centrali adriatiche. C'è comunque da dire che già per venerdì l'anticiclone atlantico-algerino avrà nuovamente rimesso le sue benevole grinfie sulla nostra penisola riportandoci il bel tempo e producendo un buon rimbalzo dei valori termici. La coperta anticiclonica sarà comunque troppo corta per proteggerci a sufficienza nel medio-lungo termine. Si attendono infatti nuovi e ripetuti ingressi depressionari, ancora nord-atlantici, che si manifesteranno già a partire dal prossimo fine-settimana.

PREVISIONI E TENDENZA DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 3 Cielo nuvoloso o molto nuvoloso al primo mattino, rasserenamenti progressivi da settentrione già per le ore centrali e assai più estesi nel pomeriggio-sera. Precipitazioni diffuse e consistenti, con possibili temporali, nella prima mattinata, in contrazione piuttosto rapida verso sud prima di scomparire già per il primo pomeriggio. Venti moderati o forti da nord nord-est; indebolimenti serali. Temperature in netto calo sia nei valori minimi che massimi.

Venerdì 4 Cielo generalmente sereno in mattinata; arrivo ed espansione di nuvolosità a quote medio-alte da nord-ovest nel pomeriggio. Precipitazioni non previste. Venti al più moderati, nord-orientali fino al pomeriggio poi a disporsi da sud-ovest. Temperature ancora in calo nei valori minimi quindi in ripresa in quelli massimi.

Sabato 5 Cielo nuvolosità a divenire di nuovo prevalente da nord nel corso della notte-mattino e così dovrebbe rimanere fino al pomeriggio quando rasserenamenti si faranno spazio ancora a partire dalle province settentrionali. Precipitazioni piovoschi e rovesci a scemare velocemente verso sud tra la notte ed il mattino. Venti generalmente moderati e occidentali. Temperature in rialzo.

Domenica 6 Cielo sereno o poco coperto fino alla parte centrale della giornata quando addensamenti si formeranno sull'Appennino e, successivamente, una più estesa nuvolosità medio-alta si espanderà da nord-ovest. Precipitazioni al momento attese sia di sparse sull'Appennino nel pomeriggio, sia come una più strutturale ondata serale-notturna in diffusione dall'entroterra settentrionale. Venti moderati rinforzi dai quadranti orientali. Temperature minime in lieve crescita.

Previsioni elaborate dal C. O. di AgroMeteorologia – ASSAM: www.meteo.marche.it



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020
INIZIATIVE DI SVILUPPO RURALE



Notiziario curato dal Centro Agrometeo Locale di Ascoli Piceno

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: ASSAM - 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 0736/336443-0734/655990**

Prossimo notiziario Mercoledì 9 Ottobre 2019