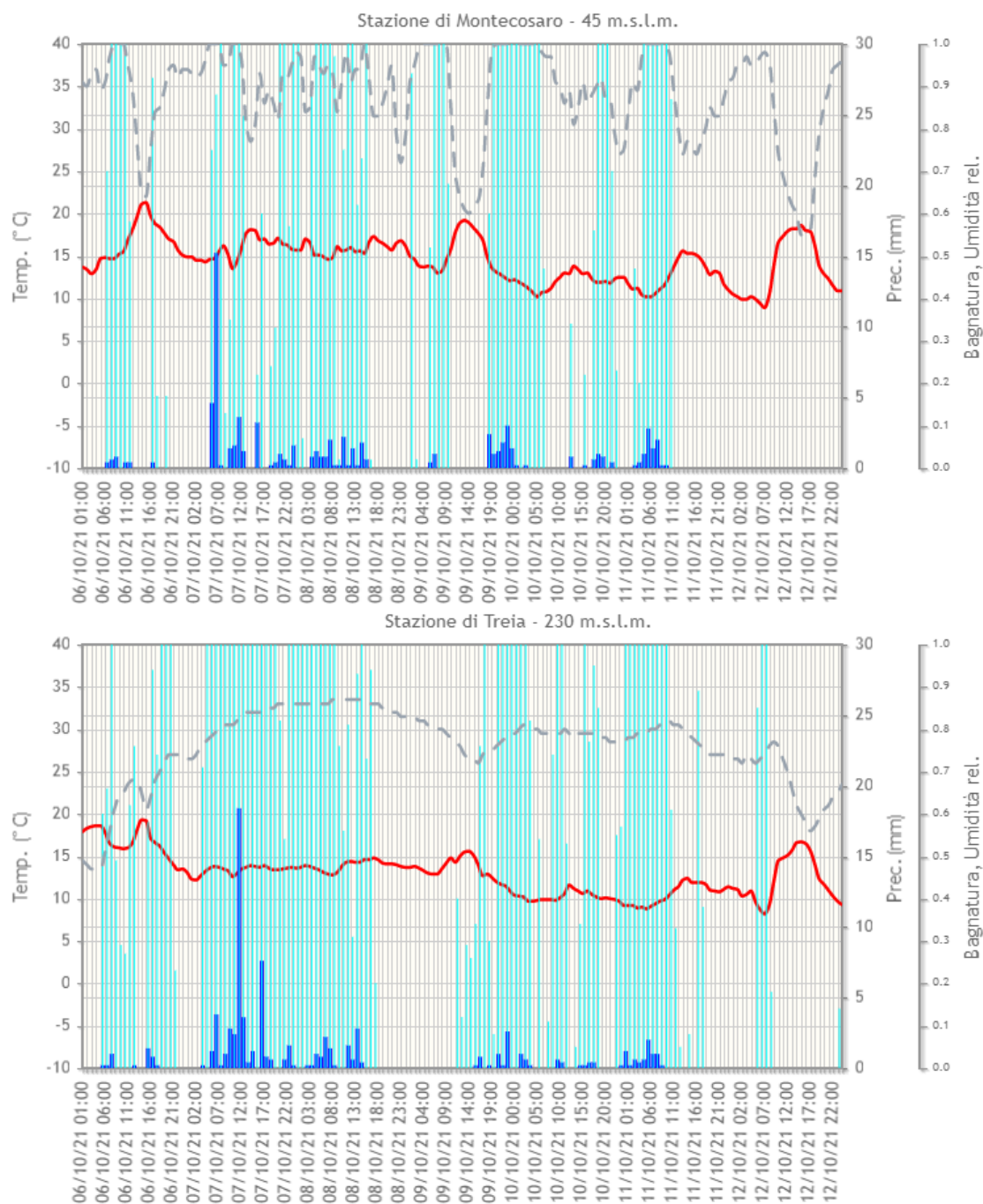




Centro Agrometeo Locale - Via Cavour, 29 – Treia. Tel. 0733/216464 – Fax. 0733/218165
e-mail: calmc@regione.marche.it Sito Internet: www.meteo.marche.it

NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Negli ultimi giorni hanno dominato condizioni di tempo instabile e perturbato, con precipitazioni diffuse di considerevole entità su tutto il territorio provinciale. Temperature in brusca diminuzione.



Legenda

Temperatura media (°C) Precipitazione (mm) Bagnatura Umidità







Per visualizzare i grafici relativi alle stazioni meteorologiche della provincia si può consultare l'indirizzo: http://meteo.regionemarche.it/calmonitoraggio/mc_home.aspx

OLIVO: indici di maturazione

Anche quest'anno come per gli anni scorsi, questo Centro attiverà il servizio di determinazione degli indici di maturazione per le varietà **Leccino** e **Frantoio in zona litoranea ed interna, Mignola, Coroncina, Piantone di Mogliano e Orbetana**, al fine di individuare l'epoca ottimale di raccolta, intesa come periodo in cui si riesca a conciliare la massima quantità di olio con la migliore qualità. In particolare verranno fornite indicazioni su due indici di maturazione, ritenuti utili a descrivere il processo dal punto di vista qualitativo. Gli indici che verranno valutati sono:

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 1 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.

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 pressoché 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.

Mignola presenta un modello di invaiatura medio-precoce e contemporaneo, una consistenza della polpa che diminuisce velocemente, una resa in olio elevata con accumulo precoce. L'olio presenta un'evidente nota di amaro ed un caratteristico sentore di frutti di bosco. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive quasi al livello di invaiatura superficiale (indice 2,5), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.




Orbetana presenta un modello di invaiatura tardivo e contemporaneo, una consistenza della polpa elevata fino a stadi avanzati di maturazione, una resa in olio modesta con accumulo tardivo. L'olio presenta un buon fruttato con caratteristiche di amaro e piccante. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive intorno al livello di invaiatura superficiale (indice 2,5 - 3), quando l'accumulo di olio è quasi terminato

Piantone di Mogliano presenta un modello di invaiatura tardivo e scalare, una consistenza della polpa elevata fino a maturazione avanzata, una resa in olio buona con accumulo precoce. L'olio presenta un fruttato armonico, prevalentemente dolce. 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 - 2), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

Nella tabella a seguire sono riportati gli indici di maturazione rilevati questa settimana per le varietà Leccino in zona interna e litoranea, Frantoio in zona interna e litoranea, Mignola, Piantone di Mogliano e Orbetana. **Dai valori rilevati questa settimana emerge che il Leccino sia in zona interna sia in zona litoranea ed il Frantoio in zona litoranea, hanno raggiunto un livello ottimale di maturazione, mentre il Frantoio in zona interna e la Mignola sono oramai prossimi ai valori ottimali: per tutte queste varietà dai prossimi giorni si consiglia di avviare le operazioni di raccolta. Per quanto riguarda invece il Piantone di Mogliano e l'Orbetana, bisognerà ancora attendere.**

La colorazione dello sfondo in cui è riportata la varietà indica il livello di maturazione

Varietà	Indice di invaiatura	Penetrometria (g/mm²)
LECCINO litoraneo	3,25	413,5
LECCINO interno	3,24	420,1
FRANTOIO litoraneo	1,64	418,3
FRANTOIO interno	1,35	462,5
MIGNOLA	2,41	435,12
PIANTONE DI MOGLIANO	0,1	701,8
ORBETANA	0	742,7

	Maturazione ottimale raggiunta
	Maturazione ottimale prossima
	Maturazione non ottimale

Si consiglia comunque a ciascun olivicoltore di valutare attentamente la propria situazione aziendale tenendo conto della carica delle piante (elevata carica rallenta i processi di maturazione), della disponibilità di acqua (lo stress idrico accelera la maturazione) e del livello di infestazione di mosca delle olive (in caso di elevata infestazione attiva anticipare la raccolta, garantendo il rispetto dei tempi di carenza dall'ultimo trattamento).

Si ritiene utile ribadire l'importanza di alcuni consigli pratici da adottare dopo la raccolta delle olive per una maggiore qualità dell'olio:

- **conservazione delle olive:** deve essere effettuata in cassette di plastica forate o in strati sottili, in ambienti areati e a basse temperature (10 - 15°C) e non deve essere superiore alle 24, massimo 48 ore;
- **trasporto delle olive:** deve essere effettuato in contenitori rigidi di piccole e medie dimensioni e forati.

CEREALI – SCELTA VARIETALE SEMINE 2021

In base ai risultati ottenuti dalle prove sperimentali nazionali sui cereali autunno-vernini, condotte dall'ASSAM in alcune località della regione Marche, sulla base dei requisiti produttivi, merceologici e qualitativi, si indicano le varietà consigliate per le **semine 2021**:

Coltivazione in convenzionale

Frumento duro

Varietà distinte per buona e stabile produttività, discrete caratteristiche merceologiche della granella e qualitative della semola:

MARCO AURELIO, TITO FLAVIO, CLAUDIO, CASTELDOUX, ODISSEO, ANTALIS, FURIO CAMILLO, PLATONE, MARAKAS, AUGUSTO, LG ANUBIS, IDEFIX, ANVERGUR, PANORAMIX, RGT NATUR, CABOTO, EGEO, SY LEONARDO, GIULIO, HERAKLION, RGT VOILUR, FUEGO, SY ALFIERE, ACHILLE

Frumento tenero

Varietà distinte per buona produttività e caratteristiche reologiche della farina:

Frumenti Panificabili Superiori (FPS): RGT VIVENDO, SOLINDO CS, RGT ALGORITMO

Frumenti Panificabili (FP): SOLEHIO, FILON, KWS LAZULI, KWS COLI, PORTICCIO, LG ARNOVA, PR22R58

Frumenti Biscottieri (FB): CANALETTO

Frumenti per Altri Usi (FAU): SONTUOSO, LG AYRTON

Varietà distinte per buone caratteristiche merceologiche e discreto equilibrio dei parametri reologici:

Frumenti di Forza (FF): BOLOGNA, REBELDE, GIORGIONE, GIAMBOLOGNA, BLASCO, IZALCO CS

Frumenti Panificabili Superiori (FPS): LANCILLOTTO, SY URAL, METROPOLIS, TEOREMA, AIACE VST, BERTA, BINGO VST

Frumenti Panificabili (FP): PINTURICCHIO, RGT MONTECARLO, SY STARLORD

Frumenti Biscottieri (FB): BRAMANTE

Orzo da zootecnia

Orzi polistici:

FUNKI, RAFAELA, MATTINA, VISUEL, AMISTAR, AZZURRO, ETINCEL, LG ZEBRA, MULTIE, PLACIDIA, KWS TONIC, FUTURA, SU ELLEN

Orzi distici:

LG CAPRICORN, ATOMO, SPAZIO, ORIONE, ESOPO, LG ROSELLA, LG CASTING, BENTE

Coltivazione in Biologico

Frumento duro

DAURUR, TITO FLAVIO, RGT RANGODUR, IRIDE, ODISSEO, ACHILLE, KANAKIS, EMILIO LEPIDO, MARCO AURELIO, ANTALIS, SARAGOLLA, MARAKAS, IDEFIX, RGT NATUR, BELTORAX

Frumento tenero

MODERN, ERIDIO, RUBISKO, ADHOC, ARKEOS, SANTORIN, RGT ALGORITMO, RGT ALTAVISTA, DIAMENTO, MARCOPOLLO, BRAMANTE, SOBRED

Nota:

La lista delle varietà consigliate è basata sui dati rilevati dall'ASSAM negli ultimi quattro anni di prove condotte presso i campi sperimentali e coordinate a livello nazionale dal CREA-IT.

Oltre al suddetto elenco, rimangono confermate le varietà ormai consolidate e divulgate negli anni precedenti.

Per maggiori dettagli consultare il sito www.assam.marche.it in "CEREALICOLTURA", "pubblicazioni" e "dati annuali" per ciascuna tipologia di coltivazione e per ciascuna località, affinché la scelta varietale possa essere effettuata soprattutto in base ai parametri di interesse.

A cura della D.ssa Catia Governatori

ASSAM - C.O. Sperimentazione e Monitoraggio dell'Innovazione delle colture agrarie

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](#)



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 - 2021 ciascuno con le rispettive limitazioni d'uso e pertanto il loro utilizzo risulta **conforme con i principi della difesa integrata volontaria**.

I prodotti contrassegnati con il simbolo (♣) sono ammessi anche 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)**.

COMUNICAZIONI

Con **DECRETO DEL DIRIGENTE DEL SERVIZIO POLITICHE AGROALIMENTARI n 931 del 30 settembre 2021** è stata concessa la **SECONDA deroga 2021** alle "Linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti" della Regione Marche 2021 – **TRATTAMENTI PER BIETOLA DA COSTA, BIETOLA DA FOGLIA, FAGIOLINO IN PIENO CAMPO E FAGIOLO IN PIENO CAMPO** secondo il dettaglio della tabella sotto riportata:

Ambito applicazione della deroga	DEROGHE AL DISCIPLINARE
Tutto il territorio della REGIONE MARCHE	1) Per bietola da foglia e da costa di consentire l'utilizzo di prodotti diserbanti in pre-emergenza contenenti la sostanza attiva Metamitron , recentemente autorizzati allo specifico uso dal 15 agosto 2021 al 12 dicembre 2021 , alle dosi e modalità d'uso riportate in etichetta;
	2) Per bietola da foglia di consentire l'utilizzo di prodotti fungicidi per il controllo della cercosporiosi contenenti la sostanza attiva Difenconazolo , recentemente autorizzati allo specifico uso dal 1 luglio 2021 al 28 ottobre 2021 , alle dosi e modalità d'uso riportate in etichetta per un massimo di n° 2 interventi/anno;
	3) Per bietola da costa di consentire l'utilizzo di prodotti fungicidi per il controllo della cercosporiosi contenenti la sostanza attiva Difenconazolo , recentemente autorizzati allo specifico uso dal 1 agosto 2021 al 28 novembre 2021 , alle dosi e modalità d'uso riportate in etichetta per un massimo di n° 2 interventi/anno;
	4) Per fagiolino in pieno campo di l'utilizzo di prodotti fungicidi per il controllo di Bortrite e sclerotinia contenenti la sostanza attiva Fenhexamide , recentemente autorizzati allo specifico uso con estensione di etichetta, alle dosi e modalità d'uso riportate in etichetta per un massimo di n° 2 interventi/anno;
	5) Per fagiolo in pieno campo di consentire, l'utilizzo di prodotti insetticidi per il controllo di afidi (Aphis fabae) contenenti la sostanza attiva Spirotetramat , recentemente autorizzati allo specifico uso dal 4 agosto 2021 al 1 dicembre 2021 , alle dosi e modalità d'uso riportate in etichetta per un massimo di n° 1 intervento/anno.

Il testo integrale del documento è consultabile e scaricabile al seguente indirizzo:
http://www.meteo.marche.it/news/2021/DDS_931_AEA_2021_deroga_bietola_fagiolino_fagiolo.pdf

Martedì 19 ottobre 2021 alle ore 9.30 si terrà presso il Palazzo Fagnani (sede del Municipio) di Sant'Angelo in Vado in un incontro tecnico ad oggetto **"Orientamenti per una corretta gestione delle tartufaie controllate di T. Magnatum"**.

L'incontro avverrà in presenza nel rispetto dei vigenti protocolli di prevenzione Covid-19 e potrà altresì essere seguito in streaming tramite collegamento al sito: <https://santangeloinvado.civicam.it/> (dal momento in cui sarà dato il via alla diretta sarà possibile avere il link diretto alla registrazione dell'evento). Il programma completo dell'evento può essere consultato nella [sezione eventi del sito ASSAM](#).

Si ricorda che con la legge 26 febbraio 2021, n. 21 (conversione del d.l. 183/2020 - Milleproroghe), in vigore dal 2 marzo scorso, è stato modificato il comma 4-octies dell'articolo 78 del d.l. 17/03/2020 n. 18, che ora recita testualmente:

"4-octies. In relazione alla necessità di garantire l'efficienza e la continuità operativa nell'ambito della filiera agroalimentare, la validità dei certificati di abilitazione rilasciati dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano, ai sensi degli articoli 8 e 9 del decreto legislativo 14 agosto 2012, n. 150, nonché degli attestati di funzionalità delle macchine irroratrici rilasciati ai sensi dell'articolo 12 del medesimo decreto legislativo n. 150 del 2012, in scadenza nel 2020 e nel 2021 o in corso di rinnovo, è prorogata di dodici mesi e comunque almeno fino al novantesimo giorno successivo alla dichiarazione di cessazione dello stato di emergenza."

ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 06/10/2021 AL 12/10/2021

	Montecosaro (45 m)	Potenza Picena (25 m)	Montefano (180 m)	Treia (230 m)	Tolentino (183 m)	Cingoli Troviggiano (265 m)	Apiro (270 m)	Cingoli Colognola (494 m)
T. Media (°C)	14.5 (7)	14.8 (7)	13.6 (7)	12.9 (7)	10.8 (7)	13.2 (7)	12.6 (7)	11.6 (7)
T. Max (°C)	21.5 (7)	21.8 (7)	20.9 (7)	19.8 (7)	19.0 (7)	23.1 (7)	22.7 (7)	22.5 (7)
T. Min. (°C)	8.6 (7)	9.3 (7)	9.0 (7)	8.1 (7)	6.4 (7)	8.5 (7)	6.6 (7)	7.2 (7)
Umidità (%)	88.3 (7)	81.3 (7)	88.3 (7)	76.1 (7)	79.8 (7)	81.8 (7)	83.9 (7)	87.6 (7)
Prec. (mm)	75.0 (7)	48.4 (7)	70.8 (7)	78.4 (7)	52.2 (7)	92.0 (7)	166.0 (7)	162.4 (7)
ETP (mm)	11.9 (7)	12.1 (7)	10.8 (7)	9.4 (7)	10.0 (7)	9.8 (7)	10.0 (7)	8.9 (7)

	S. Angelo in Pontano (373 m)	Serrapetrona (478 m)	Sarnano (480 m)	Matelica (325 m)	Castel Raimondo (415 m)	Muccia (430 m)	Visso (978 m)	Serravalle del Chienti (925 m)
T. Media (°C)	12.3 (7)	11.6 (7)	10.5 (7)	12.0 (7)	10.9 (7)	9.9 (7)	7.9 (7)	8.9 (7)
T. Max (°C)	20.5 (7)	20.6 (7)	18.2 (7)	22.3 (7)	20.8 (7)	19.5 (7)	18.4 (7)	15.6 (7)
T. Min. (°C)	8.0 (7)	7.4 (7)	6.5 (7)	5.5 (7)	5.3 (7)	4.8 (7)	3.5 (7)	4.5 (7)
Umidità (%)	97.6 (7)	89.4 (7)	93.5 (7)	97.4 (7)	87.8 (7)	91.7 (7)	94.1 (7)	86.7 (7)
Prec. (mm)	109.8 (7)	51.8 (7)	119.6 (7)	167.8 (7)	91.2 (7)	82.4 (7)	162.4 (7)	99.4 (7)
ETP (mm)	9.1 (7)	9.1 (7)	8.6 (7)	10.7 (7)	9.5 (7)	9.0 (7)	8.1 (7)	9.2 (7)

SITUAZIONE METEOROLOGICA E EVOLUZIONE

Ad ovest il promontorio anticiclonico azzorriano, ad est la saccatura scandinava; così l'Italia si trova spaccata in due con il nord ed il medio tirreno "baricamente" e geograficamente (dalla barriera alpina) protetti e conseguente bel tempo, il medio versante adriatico e il meridione interessati invece da una certa instabilità. Fattore comune della Penisola sono i valori termici che restano piuttosto bassi tranne che sui territori prealpini interessati dal Föhn.

Il proseguo della settimana vedrà prevalere la massa d'aria anticiclonica efficace nello schermare la colata fredda nordica. Qualche disturbo sarà possibile nel corso del weekend per via di un passaggio blandamente depressionario sul Tirreno e la possibile discesa di un piccolissimo nucleo instabile lungo il canale nordico. Le temperature, dopo lo scivolone delle prossime 24-36 ore, tenderanno a recuperare verso valori più in linea con le medie del periodo.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 14: Cielo generali condizioni di sereno o poco nuvoloso sulle province settentrionali mentre su quelle meridionali sarà possibile una certa persistenza di nuvolaglia residua nel corso della mattinata. Precipitazioni non se ne prevedono di importanti. Venti moderati nord-orientali; indebolimenti pomeridiano-serali. Temperature in calo.

Venerdì 15: Cielo sereno o poco nuvoloso. Precipitazioni assenti. Venti deboli o moderati settentrionali, più tesi lungo le coste. Temperature in ripresa le massime. Foschie mattutine sui fondovalle appenninici.

Sabato 16: Cielo sereno in genere ma con la presenza di nubi basse sul settore appenninico specie meridionale ed al mattino. Precipitazioni assenti. Venti deboli settentrionali. Temperature non si attendono variazioni significative. Foschie e possibili nebbie mattutine sulle zone di fondovalle dell'entroterra in particolare appenninico.

Domenica 17: Cielo parzialmente o prevalentemente nuvoloso sul comparto appenninico centro-meridionale; maggiori spazi di sereno altrove. Precipitazioni al momento non se ne escludono come deboli e sparse sull'Appennino meridionale, più probabili nelle ore centrali-pomeridiane. Venti deboli nord-occidentali. Temperature in lieve calo. Foschie e locali nebbie mattutine sulla dorsale appenninica.

Previsioni elaborate dal Centro Operativo di Agrometeorologia – ASSAM

Le previsioni meteorologiche aggiornate quotidianamente (dal lunedì al venerdì) sono consultabili all'indirizzo: <http://www.meteo.marche.it/previsioni.aspx>



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE (EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI)



Notiziario curato dal Centro Agrometeo Locale per la Provincia di Macerata, d'intesa con il Servizio Fitosanitario Regionale.
Per informazioni: Dott. Alberto Giuliani - Tel. 0733/216464

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 servizio.

Prossimo notiziario: **mercoledì 20 ottobre 2021**