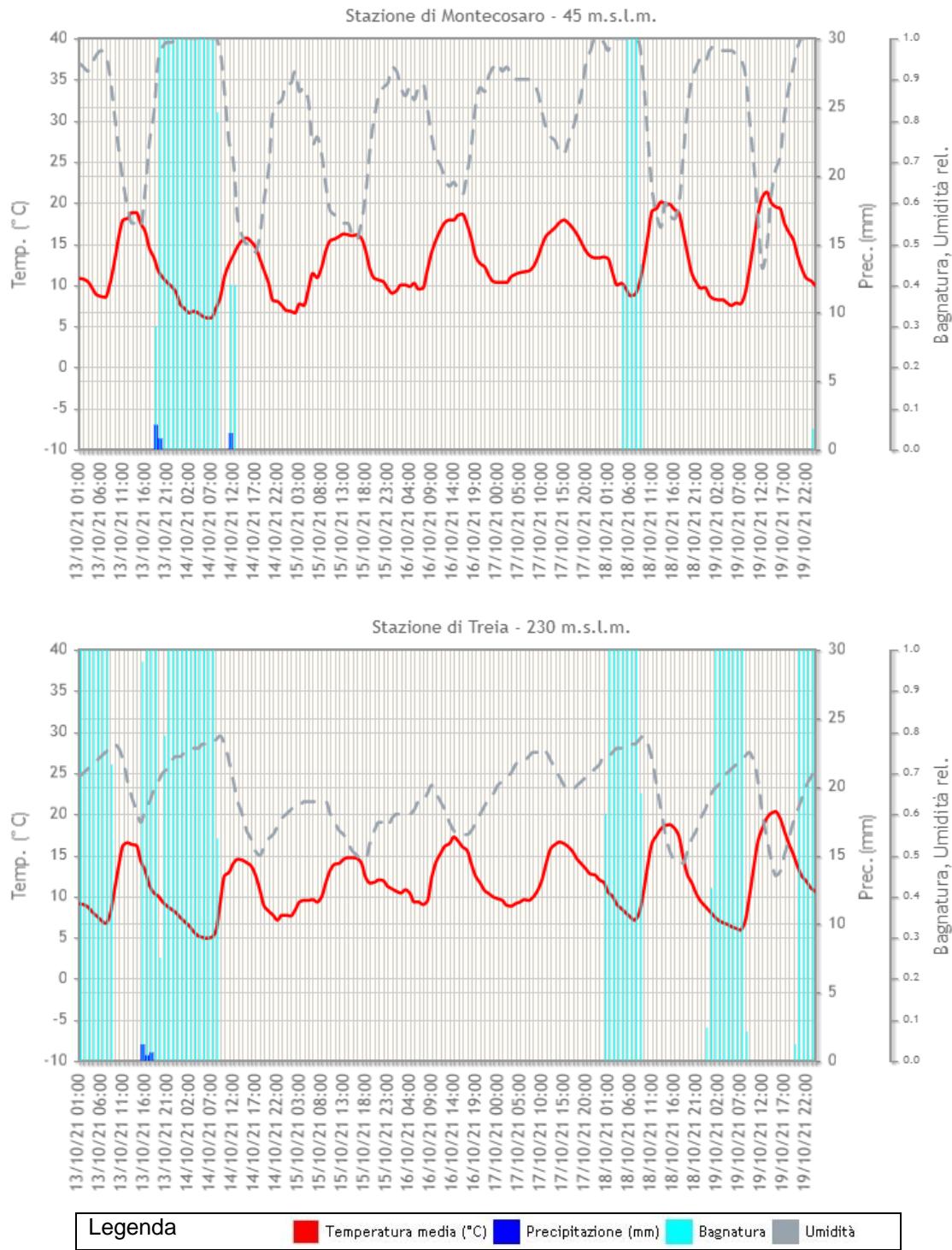




Centro Agrometeo Locale - Via Cavour, 29 – Treia. Tel. 0733/216464 – Fax. 0733/218165  
e-mail: [calmc@regione.marche.it](mailto:calmc@regione.marche.it) Sito Internet: [www.meteo.marche.it](http://www.meteo.marche.it)

### NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Nella settimana appena trascorsa hanno prevalso le condizioni di tempo stabile e soleggiato. Deboli precipitazioni si sono verificate nella giornata di mercoledì 13 ottobre. Temperature stazionarie.



Per visualizzare i grafici relativi alle stazioni meteorologiche della provincia si può consultare l'indirizzo: [http://meteo.regionemarche.it/calmonitoraggio/mc\\_home.aspx](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 inviate su meno del 50% della buccia	olive inviate su più del 50% della buccia	olive tutte inviate 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 1 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, riduzione 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.

**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.

**Coroncina** presenta un modello di invaiatura tardivo e scalare, 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 spiccate di amaro e piccante. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive ad un livello di colorazione intorno 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, il Frantoio sia in zona interna sia in zona litoranea e la Mignola, hanno raggiunto un livello ottimale di maturazione. Per tutte queste varietà si consiglia di avviare le operazioni di raccolta. Per quanto riguarda invece il Piantone di Mogliano, l'Orbetana e la Coroncina bisognerà ancora attendere.**

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

Varietà	Indice di invaiatura	Penetrometria (g/mm <sup>2</sup> )
LECCINO litoraneo	3,25 (13 ottobre)	413,5 (13 ottobre)
LECCINO interno	3,24 (13 ottobre)	420,1 (13 ottobre)
FRANTOIO litoraneo	1,64 (13 ottobre)	418,3 (13 ottobre)
FRANTOIO interno	2,04	408,3
MIGNOLA	3,36	407,2
PIANTONE di Mogliano	0,19	654,0
ORBETANA	0,24	666,8
CORONCINA	0,33	787,8

<span style="background-color: #6aa84f; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>	Maturazione ottimale raggiunta
<span style="background-color: #f0e68c; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>	Maturazione ottimale prossima
<span style="background-color: #ff7043; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 15px;"></span>	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 AUTUNNO-VERNINI – PREPARAZIONE TERRENO E SEMINE

Nelle indicazioni sottostanti sono evidenziate in giallo gli obblighi previsti dal disciplinare di produzione agronomica approvato dalla Regione Marche DGR 787 del 28 giugno 2021, che individua standard obbligatori per le aziende che aderiscono ad accordi agroambientali ai sensi del PSR Marche, al marchio Qm, al marchio SQNPI.

### ESIGENZE PEDOCLIMATICHE

#### Avena

Le temperature minime sono di 4 °C per la germinazione, di 6 °C per l'accestimento, di 16 °C per la fioritura e di 18 °C per la maturazione. Tollerà peggio di altri cereali le elevate temperature e la siccità. La coltura è caratterizzata da rusticità e sviluppo radicale notevole che le consentono di crescere praticamente in tutti i tipi di terreno anche se è molto sensibile all'asfissia radicale.

#### Farro

Il farro trova possibilità di adattamento negli ambienti marchigiani grazie soprattutto alla sua rusticità, alle modeste esigenze in fatto di fertilità dei terreni, alla resistenza al freddo ed anche in virtù del forte potere di accestimento che, entro certi limiti, può consentire il recupero di una sufficiente fittezza. Possiede un forte potere competitivo nei confronti delle infestanti ed una maggiore tolleranza alle principali patologie dei cereali.

#### Frumento duro

Il frumento duro resiste meno bene di quello tenero alle basse temperature; la temperatura minima per la germinazione è 1-2 °C, mentre quella ottimale è di 20 – 25°C, la temperatura ottimale per l'antesi (fioritura) è di 18 – 24°C. Si ricorda che nel periodo della fioritura temperature > 32 °C o < 10 °C possono causare sterilità. Predilige terreni argillosi con buona ritenzione idrica.

#### Frumento tenero

Il frumento tenero resiste discretamente bene alle basse temperature; la temperatura minima per la germinazione è 1-2 °C, mentre quella ottimale è di 20 – 25°C, la soglia termica per la levata è di 5 – 10°C con optimum 15 -22°C, la temperatura ottimale per l'antesi (fioritura) è di 18 – 24°C. I terreni più adatti sono quelli di tessitura da media o medio argillosa, di buona struttura, poiché il frumento tenero teme i ristagni di umidità.

#### Orzo

Questo cereale si adatta meglio dei frumenti alle aree con limitate disponibilità idriche, grazie anche al suo ciclo culturale più breve. Preferisce i terreni neutri o sub alcalini e non tollera quelli acidi, sopporta bene la salinità del suolo.

L'orzo resiste discretamente bene alle basse temperature; la temperatura minima per la germinazione è 1-2 °C, mentre quella ottimale è di 20 – 25°C.

Per la determinazione della quantità di seme necessario ad ettaro per ottenere una densità ottimale (**numero di semi germinabili a metroquadrato**) si consiglia di procedere come indicato di seguito.

Nella tabella a fianco sono indicate il numero ottimale di piante a **metroquadrato**; le densità maggiori si consigliano con semine tardive o in condizioni difficili. La quantità di seme può essere calcolata attraverso la seguente formula:

$$Q \text{ (quantità di seme in Kg da distribuire ad ettaro)} = (Nc \times P_c) / (100 \times G \times P)$$

Dove **Nc** = numero di cariossidi pure e germinabili che si intende affidare al terreno,

**Pc** = peso di 1000 cariossidi espresso in grammi,

**G** = germinabilità (%) della semente,

**P** = purezza specifica (%) della semente

Le semine iniziano generalmente nella terza decade di ottobre, tenendo presente che negli ambienti più freddi è possibile anticipare, mentre semine più tardive sono consigliate per le varietà precoci.

**Per quanto riguarda la scelta varietale** gli aspetti principali che vengono valutati nella scelta varietale sono: la resistenza all'allettamento, la precocità di fioritura e maturazione, la resistenza al freddo e alle gelate primaverili, la resistenza alle malattie, nonché le caratteristiche merceologiche della granella (resa in semola, bianconatura, colore, peso ettolitrico).

A completamento di quanto già pubblicato nel precedente Notiziario, si segnala che sul sito ASSAM sono a disposizione i risultati delle sperimentazioni annuali condotte sui cereali negli ultimi anni, sia per agricoltura convenzionale, sia per agricoltura biologica.

### Rotazione

I cereali autunno-vernni si collocano correttamente dopo le leguminose da foraggio e da seme, le foraggere (lioissa, prati oligofiti o polifiti) e quelle che vengono annoverate fra le colture da rinnovo (patata, pomodoro, barbabietola da zucchero, girasole, ecc.). Il ristoppio è sconsigliato.

**Ai sensi del disciplinare è ammesso un solo ristoppio, tenendo conto che ai fini del ristoppio tutti i cereali autunno-vernni (frumento duro e tenero, orzo, ecc.) sono considerate colture analoghe.**

### Tecnica di gestione del terreno

Per la preparazione del terreno l'aratura è l'operazione più tradizionale, in alcuni casi difficilmente sostituibile (es. coltivazione in biologico), che deve essere poi seguita poi dalle classiche operazioni di ripasso prima della semina.

Sempre più spesso, anche nelle nostre zone, si stanno diffondendo tecniche di lavorazione ridotta, che presentano il vantaggio di una riduzione dei tempi e dei costi di lavorazione. I terreni più idonei alle tecniche ridotte di lavorazione sono quelli autostrutturanti (medio impasto); in terreni più soggetti a compattamento (sabbiosi, limosi e argillosi di cattiva struttura) interventi di discissura, con coltivatori pesanti o ripuntatori, permettono di ovviare all'intervento di aratura. In questi terreni è possibile ricorrere anche ad interventi a doppio strato, eseguendo contemporaneamente una discissura profonda e una lavorazione superficiale.

La semina su sodo costituisce un'alternativa alla semina convenzionale su terreno lavorato ed è caratterizzata dai seguenti vantaggi:

- contenimento dei costi;
- maggiore tempestività nelle operazioni di semina;
- maggior accumulo di sostanza organica;
- migliore strutturazione dei terreni.

Tuttavia per la buona riuscita di tale tecnica ed il regolare sviluppo delle piante sarà necessario individuare appezzamenti con assenza di ristagni idrici e compattamenti, impiegare apposite seminatrici, evitare di calpestare il terreno troppo umido e nel caso di infestazioni da maderbe è possibile ricorrere al diserbo chimico.

**Si ricorda che il DPI ( Disciplinare di Produzione Integrata) vieta la semina su sodo di frumento duro e tenero nei terreni in precedenza investiti a mais, sorgo ed erba medica (per il maggiore rischio di contaminazione della granella con la micotossina deossinilvalenolo (DON).**

### **SEMENTI BIOLOGICHE: RICHIESTA DI DEROGA**

Le aziende che adottano il metodo di **coltivazione biologico** hanno l'obbligo di impiegare semente certificata biologica (**con obbligo di conservazione dei cartellini di certificazione della provenienza biologica**); qualora non sia possibile reperire seme biologico è possibile chiedere **all'ENSE una deroga per l'utilizzo del seme convenzionale non trattato o trattato con prodotti ammessi in agricoltura biologica.**

### **CONCIA SEMENTI**

Si ricorda inoltre che le aziende che adottano il metodo di coltivazione biologico possono utilizzare solo prodotti concianti ammessi in bio (si raccomanda di controllare con attenzione l'etichetta per verificare la presenza della specifica dicitura "ammesso in agricoltura biologica" e anche l'autorizzazione sulla coltura oggetto di intervento).

Il Regolamento sull'agricoltura biologica non contiene prescrizioni particolari relativamente alle varietà di cereali da impiegare, tuttavia si consiglia di ricorrere a varietà rustiche, che si adattino al meglio alle condizioni pedo-climatiche della zona di coltivazione, poco suscettibili alle malattie ed in grado di fornire rese elevate anche con limitate disponibilità di azoto. Indicazioni specifiche sono già state fornite con il precedente Notiziario Agrometeorologico.

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](#)



**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 FAGIOLINO IN PIENO CAMPO** secondo il dettaglio della tabella sotto riportata:

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

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](http://www.meteo.marche.it/news/2021/DDS_931_AEA_2021_deroga_bietola_fagiolino_fagiolo.pdf)

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 13/10/2021 AL 19/10/2021

	Montecosaro (45 m)	Potenza Picena (25 m)	Montefano (180 m)	Treia (230 m)	Tolentino (183 m)	Cingoli Troviglione (265 m)	Apilo (270 m)	Cingoli Colognola (494 m)
T. Media (°C)	12.7 (7)	13.1 (7)	12.5 (7)	11.6 (7)	11.5 (7)	13.1 (7)	12.6 (7)	11.3 (7)
T. Max (°C)	21.9 (7)	23.4 (7)	22.9 (7)	20.5 (7)	20.6 (7)	22.0 (7)	24.1 (7)	20.5 (7)
T. Min. (°C)	5.8 (7)	5.7 (7)	6.9 (7)	4.8 (7)	5.0 (7)	8.3 (7)	3.7 (7)	6.8 (7)
Umidità (%)	81.3 (7)	74.7 (7)	75.3 (7)	64.8 (7)	68.3 (7)	56.3 (7)	83.0 (7)	71.3 (7)
Prec. (mm)	3.8 (7)	0.0 (7)	0.2 (7)	2.2 (7)	2.2 (7)	1.2 (7)	18.2 (7)	11.8 (7)
ETP (mm)	13.7 (7)	14.1 (7)	12.6 (7)	12.6 (7)	11.3 (7)	11.6 (7)	14.7 (7)	10.8 (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)	11.8 (7)	11.2 (7)	9.7 (7)	9.2 (7)	9.4 (7)	7.0 (7)	7.8 (7)	8.8 (7)
T. Max (°C)	22.9 (7)	19.5 (7)	20.3 (7)	21.0 (7)	20.7 (7)	20.1 (7)	17.5 (7)	21.3 (7)
T. Min. (°C)	5.1 (7)	5.3 (7)	2.5 (7)	1.6 (7)	2.3 (7)	-0.3 (7)	3.8 (7)	3.5 (7)
Umidità (%)	90.5 (7)	75.7 (7)	81.9 (7)	92.2 (7)	78.7 (7)	80.3 (7)	79.7 (7)	71.6 (7)
Prec. (mm)	18.2 (7)	15.2 (7)	11.8 (7)	5.0 (7)	7.8 (7)	9.8 (7)	12.8 (7)	1.6 (7)
ETP (mm)	12.7 (7)	11.2 (7)	12.1 (7)	13.1 (7)	13.1 (7)	12.9 (7)	9.1 (7)	12.1 (7)

## SITUAZIONE METEOROLOGICA E EVOLUZIONE

Il promontorio anticiclonico subtropicale piegato verso nord-est ammanta completamente la nostra penisola favorendo un soleggiamento diffuso. Ne beneficiano anche i valori termici in risalita dai quadranti occidentali.

Nei giorni a venire, la gobba anticiclonica continuerà a coricarsi verso oriente permettendo così alle correnti umide atlantiche, messe in moto dalla saccatura islandese, di giungere alle nostre latitudini. Il prossimo peggioramento è previsto dunque dalla giornata di giovedì, si inizierà con le piogge che interesseranno il versante tirrenico poi l'instabilità tenderà a migrare verso il medio adriatico ed il meridione. Temperature in ulteriore crescita quindi in calo nel corso della fine di settimana..

## PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

**Giovedì 21:** Cielo sereno in genere al mattino; velature in espansione da nord-ovest e possibili ispessimenti della copertura sull'entroterra settentrionale nella seconda parte della giornata. Precipitazioni assenti. Venti meridionali, fino a moderati sul settore appenninico e settentrionale, meno tesi altrove. Temperature in crescita.

**Venerdì 22:** Cielo fino a prevalentemente nuvoloso sulla fascia appenninica specie sui versanti esposti a ovest; maggiore variabilità altrove per passaggi da ponente. Precipitazioni possibili a carattere sparso e di modesta incidenza sull'Appennino. Venti sud-occidentali sulle zone interne con possibili forti raffiche sull'Appennino; meno intensi e variabili dai quadranti meridionali sulle coste. Temperature minime ancora in rialzo; in calo le massime.

**Sabato 23:** Cielo nuvoloso in genere anche se non si escludono temporanei dissolvenimenti. Precipitazioni previste ad oggi sull'intero territorio regionale, a tratti e localmente di buona intensità più probabilmente nella seconda parte della giornata. Venti inizialmente moderati sud-occidentali quindi in successiva attenuazione e rotazione per disporsi da nord-ovest. Temperature con poche variazioni.

**Domenica 24:** Cielo fino a molto nuvoloso al mattino; dissolvenimenti da nord nel proseguo. Precipitazioni se ne attendono ancora di diffuse fino a metà giornata quando inizieranno a scemare verso l'ascolano. Venti deboli settentrionali. Temperature in diminuzione.

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>



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 27 ottobre 2021**