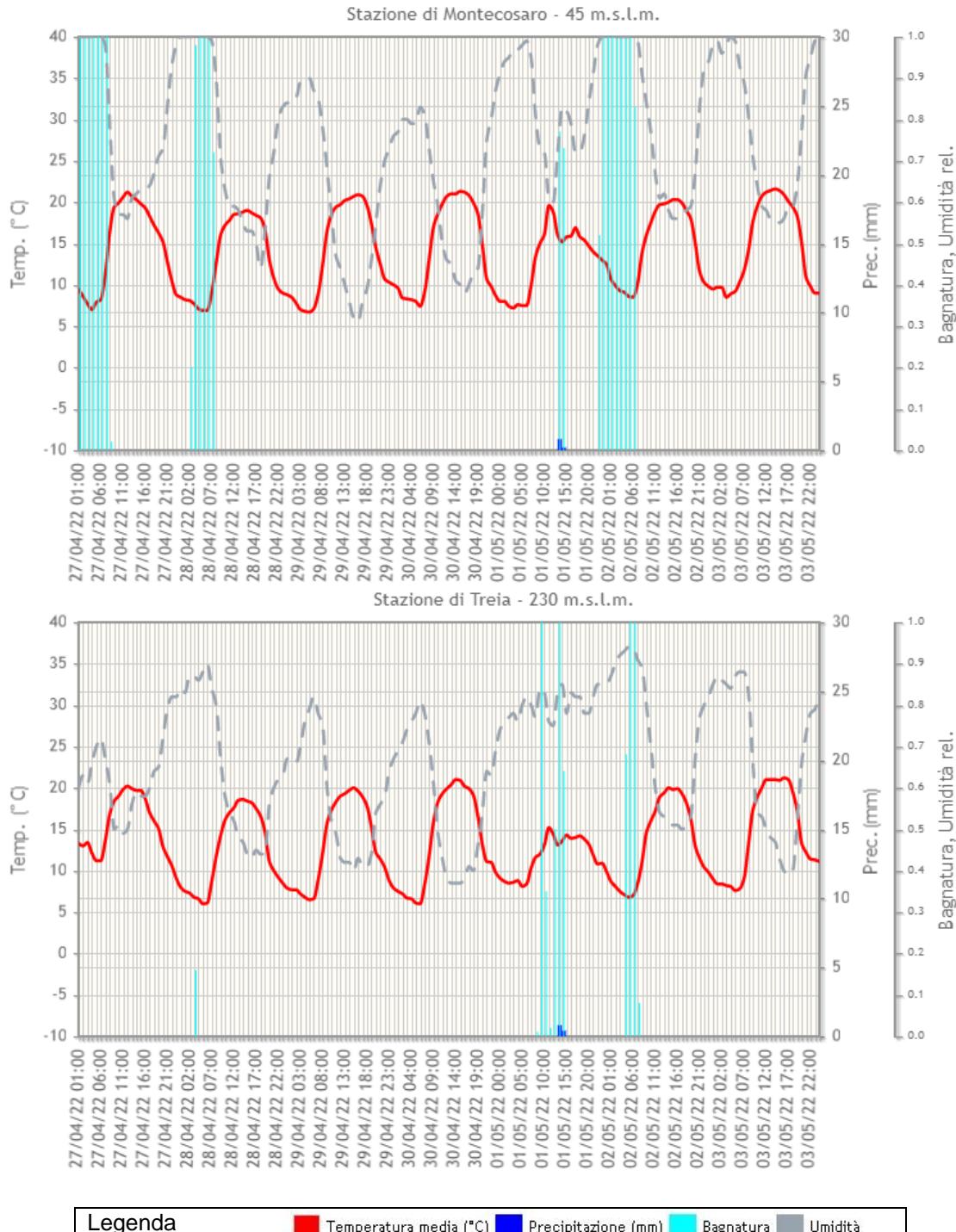




Centro Agrometeo Locale - Via Cavour, 29 – Treia. Tel. 0733/216464 – Fax. 0733/218165
e-mail: calmc@regione.marche.it Sito Internet: www.meteo.marche.it

NOTE AGROMETEOROLOGICHE

La settimana appena terminata è stata caratterizzata da condizioni di tempo prevalentemente stabile, solo nella giornata di domenica 1° maggio sono state registrate precipitazioni di modesta intensità. Per quanto riguarda le temperature si sono mantenute stazionarie e nella media del periodo.



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

DIFESA FRUTTIFERI

DRUPACEE

ALBICOCCO Fase Fenologica: accrescimento frutti (BBCH 75 - 76)

SUSINO Fase Fenologica: accrescimento frutti (BBCH 74)

PESCO Fase Fenologica: accrescimento frutti (BBCH 73)

CILIEGIO Fase Fenologica: accrescimento frutti (BBCH 73 - 75)

POMACEE

MELO Fase Fenologica: fine caduta petali - allegagione (BBCH 69 - 71)

PERO Fase Fenologica: sviluppo frutti (BBCH 72)



Albicocco - Accrescimento frutti (BBCH 76)



Susino – accrescimento frutti (BBCH 74)



Melo – Allegagione (BBCH 71)



Pero – Accrescimento frutti (BBCH 72)

Sono state rilevate alcune catture di ***Cydia pomonella*** su pomacee, ma considerata la fase fenologica e le temperature, ancora piuttosto basse nei valori minimi, si consiglia di **non effettuare alcun trattamento e di attendere le indicazioni del prossimo Notiziario Agrometeorologico.**

VITE DA VINO

La fase fenologica della vite è generalmente compresa (in funzione della varietà, della località e dell'esposizione) tra grappoli visibili – grappoli separati (**BBCH 53 - 55**).



Montepulciano – grappoli visibili (BBCH 53)



Sangiovese – grappoli separati (BBCH55)

Peronospora e Oidio

Il trattamento consigliato nel precedente Notiziario Agrometeorologico garantisce la protezione della coltura. Nonostante per i prossimi giorni sono previste condizioni di moderata instabilità, considerato il trattamento già eseguito e gli output dei modelli previsionali, che individuano condizioni di rischio medio-basso, **si consiglia al momento di non effettuare alcun trattamento e di attendere le indicazioni che verranno fornite con il prossimo Notiziario.**

Per le aziende a conduzione biologica si consiglia di seguire le stesse indicazioni sopra riportate.

Tignoletta della vite

Si registrano ancora sporadiche catture del **volo di prima generazione** di questo fitofago. **Non è necessario nessun intervento.**

CEREALI AUTUNNO VERNINI

La coltura si trova generalmente nella fase di **fine botticella - spigatura** (**BBCH 49 - 55**).



Stato fitosanitario

Non si segnalano in questo momento problematiche fitosanitarie rilevanti a carico dell'apparato fogliare.

• Fusariosi

In questa fase fenologica è importante provvedere al controllo preventivo della Fusariosi della spiga, malattia che può gravemente pregiudicare sia la quantità della produzione, ma soprattutto la qualità, inducendo la produzione di micotossine, molto pericolose per la salute umana.

Si consiglia quindi di effettuare **a spigatura completa/inizio fioritura** un **intervento fungicida (ammesso solo su frumento duro e tenero)**, con prodotti a base di

Tebuconazolo, Tetraconazolo, Protoconazolo, Bromuconazolo, Metconazolo, Procloraz, Pyraclostrobin, Pythium oligandrum (♣)

In presenza di fitopatie a carico dell'apparato fogliare (*Oidio, Ruggini e Septoria*) è possibile utilizzare in miscela anche un prodotto specifico per il controllo di tali fitopatie presente nel disciplinare di difesa integrata .

Per le aziende a conduzione biologica si consiglia di intervenire come sopra indicato, utilizzando il principio attivo contrassegnato con il simbolo (♣).

Dai rilievi effettuati emerge una presenza molto sporadica di afidi, per cui al momento **non si ritiene necessaria l'aggiunta di eventuali insetticidi**. Si consiglia comunque ad ogni operatore di verificare con attenzione la propria situazione di campo (la soglia di intervento è fissata nell'80% dei culmi infestati).

OLIVO

L'olivo si trova nella fase fenologica di **sviluppo gemme fogliari (BBCH 07-09)**,



Le aziende che hanno provveduto a lasciare i fascetti di rami esca per il fleotribos, in questo periodo, debbono provvedere ad asportarli dall'oliveto e distruggerli.

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 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 - 2022 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

La 19° Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, organizzata dall'ASSAM, si terrà nel fine settimana **7-8 maggio 2022** nella città di Ancona, presso la **Mole Vanvitelliana**.

L'evento è inserito nell'ambito del **FESTIVAL DEL GUSTO**, grazie alla importante sinergia con l'Associazione FLAVOR culturadigusto, Food Brand Marche e Comune di Ancona.

Oltre alla Rassegna degli oli, il Festival ospiterà la **2° Rassegna nazionale della pasta di grano duro e i prodotti certificati DOP, IGP, DOC e delle Marche**.

Saranno due giornate ricche di appuntamenti, degustazioni, seminari di aggiornamento rivolti agli assaggiatori di olio, Talk show su pasta e olio, con consegna riconoscimenti ai produttori di eccellenza.

PRESSO IL CANALONE DELLA MOLE VANVITELLIANA:

- 1 varietà un olio: percorso degli oli monovarietali, mostra mercato delle eccellenze olearie.
- degustazione ed esposizione prodotti certificati delle Marche
- . cultura di gusto in pillole: esperti assaggiatori FLAVOR raccontano...

PRESSO LA SALA DELLE POLVERI:

- esposizione oli ammessi alla rassegna
- esposizione paste ammesse alla rassegna
- esposizione 4° mostra fotografica "CIBUS l'uomo è ciò che mangia"
- degustazioni e seminari di aggiornamento

PRESSO L'AUDITORIUM:

- Talk show "Analisi sensoriale: protagonista la PASTA"
- Talk show "Oli monovarietali: il gusto del Terroir"

Programma completo su www.assam.marche.it e www.olimonovarietali.it

L'intera manifestazione non prevede biglietto di ingresso, tutti gli eventi sono gratuiti, prenotazione obbligatoria (tranne i Talk Show su pasta e olio) fino ad esaurimento 30 posti disponibili.

Per info e prenotazioni: alfei_barbara@assam.marche.it; flavorpasta@gmail.com

CENSIMENTO OLIVI SECOLARI / MONUMENTALI MARCHE

L'ASSAM, nell'ambito della Legge Regionale 3 giugno 2003, n. 12 - Tutela delle risorse genetiche animali e vegetali del territorio marchigiano, sta effettuando un'indagine conoscitiva per l'individuazione di piante di olivo secolari/monumentali delle principali varietà autoctone delle Marche, nell'area di origine e/o maggiore diffusione, con l'obbiettivo di conservare la biodiversità olivicola delle Marche *in situ*.

Sugli esemplari che, a seguito di sopralluoghi, verranno ritenuti di maggior interesse storico/monumentale verranno effettuate catalogazione, identificazione genetica e datazione con C14 e divulgazione attraverso inserimento in un catalogo degli olivi monumentali delle Marche.

Nel 2022 l'indagine si concentrerà sulle varietà minori: **Ascolana dura, Capolga, Cornetta, Nebbia del Menocchia, Nostrale di Rigali, Sargano di San Benedetto, Carbò, Zampello, Saganella, Mignolone.**

Si chiede ad aziende olivicole, associazioni, enti ed Istituzioni di segnalare entro la fine di maggio esemplari di interesse storico di suddette varietà all'indirizzo mail alfei_barbara@assam.marche.it

Successivamente verrà inviata una scheda da compilare da cui risultino: varietà identificata, localizzazione, età presunta, circonferenza del tronco (nel caso di tronco unico, altrimenti la circonferenza della forma teorica del tronco intero). Verranno quindi programmati sopralluoghi presso le aziende con esemplari ritenuti di maggiore interesse.

Si segnala che **mercoledì 18 maggio alle ore 10.30** (on line) si terrà il Webinar **“Caratterizzazione e valorizzazione della biodiversità olivicola delle Marche”** per presentare i risultati di un triennio di indagini. Per programma e iscrizione clicca su

[Webinar: Caratterizzazione e valorizzazione della biodiversità olivicola delle Marche - Olivo e Olio \(edagricole.it\)](#)

Con **DECRETO DEL DIRIGENTE DELLA DIREZIONE AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE n. 195 del 14 marzo 2022** è stato adottato l'aggiornamento delle “**Linee guida per la produzione integrata delle colture: difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti - anno 2022**” della Regione Marche. La versione integrale del documento è consultabile e scaricabile al seguente indirizzo: http://www.meteo.marche.it/news/LG_difesa_integrata_marche_2022.pdf

ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 27/04/2022 AL 03/05/2022

	Montecosaro (45 m)	Potenza Picena (25 m)	Montefano (180 m)	Treia (230 m)	Tolentino (183 m)	Cingoli Troviglione (265 m)	Apiro (270 m)	Cingoli Colognola (494 m)
T. Media (°C)	14.1 (7)	14.5 (7)	14.4 (7)	13.4 (7)	13.4 (7)	15.2 (7)	11.8 (7)	13.6 (7)
T. Max (°C)	22.0 (7)	23.4 (7)	23.5 (7)	22.6 (7)	20.9 (7)	22.4 (7)	20.1 (7)	21.4 (7)
T. Min. (°C)	6.3 (7)	6.6 (7)	7.3 (7)	5.5 (7)	6.8 (7)	9.4 (7)	2.6 (7)	7.3 (7)
Umidità (%)	74.7 (7)	71.6 (7)	69.4 (7)	66.3 (7)	64.3 (7)	50.0 (7)	81.2 (7)	60.3 (7)
Prec. (mm)	1.0 (7)	0.6 (7)	1.4 (7)	1.2 (7)	2.8 (7)	1.0 (7)	1.4 (7)	0.6 (7)
ETP (mm)	28.6 (7)	30.0 (7)	27.2 (7)	28.2 (7)	24.9 (7)	25.4 (7)	27.0 (7)	24.8 (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)	14.4 (7)	13.2 (7)	11.4 (7)	11.8 (7)	11.8 (7)	9.3 (7)	9.9 (7)	11.2 (7)
T. Max (°C)	23.4 (7)	19.5 (7)	19.5 (7)	22.3 (7)	22.3 (7)	19.7 (7)	17.3 (7)	21.8 (7)
T. Min. (°C)	7.2 (7)	6.2 (7)	4.2 (7)	1.7 (7)	3.4 (7)	-0.7 (7)	3.7 (7)	3.6 (7)
Umidità (%)	80.8 (7)	68.3 (7)	73.6 (7)	84.6 (7)	68.5 (7)	72.3 (7)	71.0 (7)	60.1 (7)
Prec. (mm)	3.8 (7)	2.2 (7)	6.4 (7)	1.0 (7)	1.8 (7)	2.6 (7)	2.4 (7)	1.6 (7)
ETP (mm)	27.8 (7)	23.5 (7)	25.6 (7)	28.6 (7)	27.0 (7)	27.1 (7)	20.8 (7)	25.2 (7)

SITUAZIONE METEOROLOGICA E EVOLUZIONE

Tra i pochi mutamenti barici che si evidenziano dalle immagini satellitari c'è l'ulteriore abbassamento della saccatura britannica verso i Pirenei. Da qui va a dare manforte al vortice, oramai ben consolidato, in circolo tra la penisola iberica, il Marocco e l'Algeria, il quale non riesce però a muoversi in direzione orientale per l'interferenza della piccola cupola antclonica libica. Inoltre l'area depressionaria ancora in azione tra i Balcani e il Mare del Nord appare più frastagliata e eterogenea, ciò nonostante capace insieme ai flussi umidi tirrenici di destabilizzare un po' i pomeriggi italiani soprattutto a ridosso dell'arco alpino e della dorsale appenninica.

Il braccio di ferro fra il circolo depressionario occidentale e il promontorio nord-africano vedrà il primo trovare la forza per domani di far indietreggiare il secondo più a sud e liberare il blocco posto sul Mediterraneo Centrale. Così il vortice troverà spazio per procedere verso la nostra penisola e per domani e venerdì il maltempo sarà più strutturale e diffuso grazie ai corposi bastimenti umidi in ingresso dal Mar Tirreno. Tali convogli saranno rilasciati sotto forma di precipitazioni piuttosto abbondanti e diffuse sul Bel Paese. Per sabato resterà ancora un retaggio dell'instabilità sebbene con caratteristiche meno intense rispetto a venerdì. Nel frattempo i venti di libeccio produrranno un graduale rialzo termico.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 5: Cielo a divenire prevalentemente nuvoloso, dapprima con nubi medio-alte, poi dal pomeriggio e per la sera con stratificazioni più basse specie sulla fascia interna. Precipitazioni ai fenomeni sparsi, anche a carattere di rovescio in ingresso da sud-ovest principalmente sulla dorsale appenninica e preappenninica nelle ore centrali e pomeridiane, seguirà una espansione del maltempo più strutturata da ponente dalla sera e durante la notte, più intensa sulle province settentrionali. Venti moderati sud-orientali. Temperature mediamente stazionarie.

Venerdì 6: Cielo generalmente molto nuvoloso. Precipitazioni diffuse nottetempo, piuttosto durature e dapprima più intense sulle province settentrionali, poi in estensione sulla fascia interna; attenuazione nel proseguo. Venti moderati orientali. Temperature in aumento nei valori minimi, in flessione nei massimi.

Sabato 7: Cielo generalmente nuvoloso fino alle ore centrali, prevalentemente nel proseguo, Precipitazioni di debole intensità, abbastanza diffuse sulla fascia interna con predilezione meridionale. Venti moderati nord-orientali. Temperature in calo le massime.

Domenica 8: Cielo generalmente nuvoloso fino alle ore centrali, rasserenamenti progressivi da sud-est nel corso del pomeriggio-sera. Precipitazioni dapprima incidenti soprattutto sulle province meridionali, poi in arroccamento sulla fascia interna, scemando lentamente nel pomeriggio. Venti moderati settentrionali. Temperature in lieve rialzo nei valori massimi.

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 Fitossanitario 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 11 maggio 2022**