

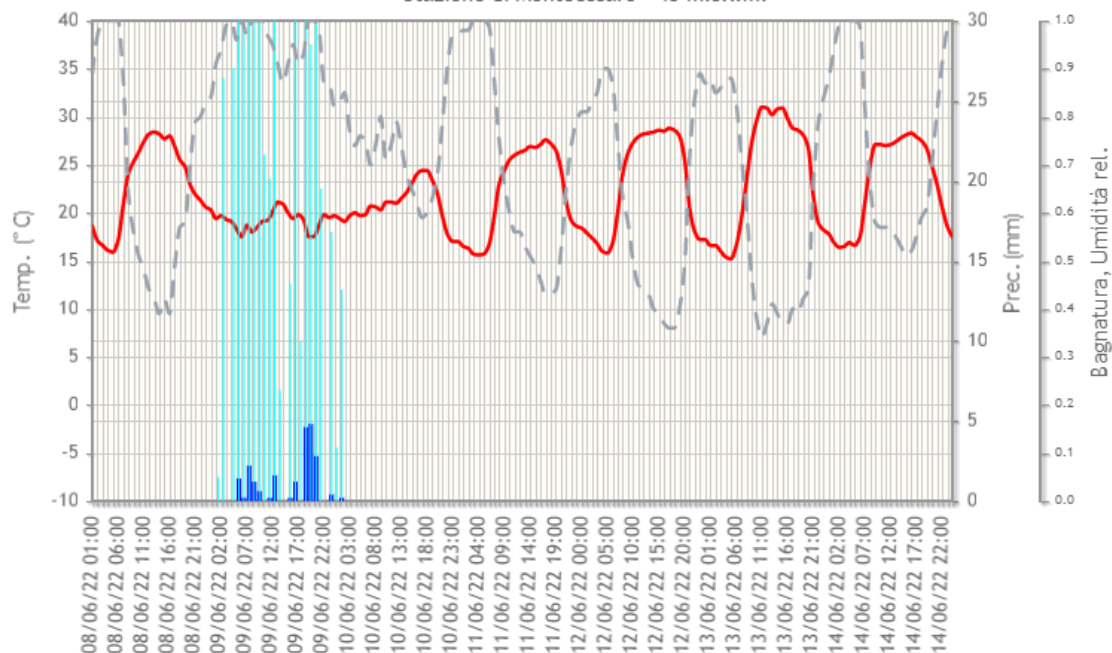


Centro Agrometeo Locale - Via Cavour, 29 – Treia. Tel. 0733/216464 – Fax. 0733/218165
e-mail: calmc@regione.marche.it Sito Internet: www.meteo.marche.it

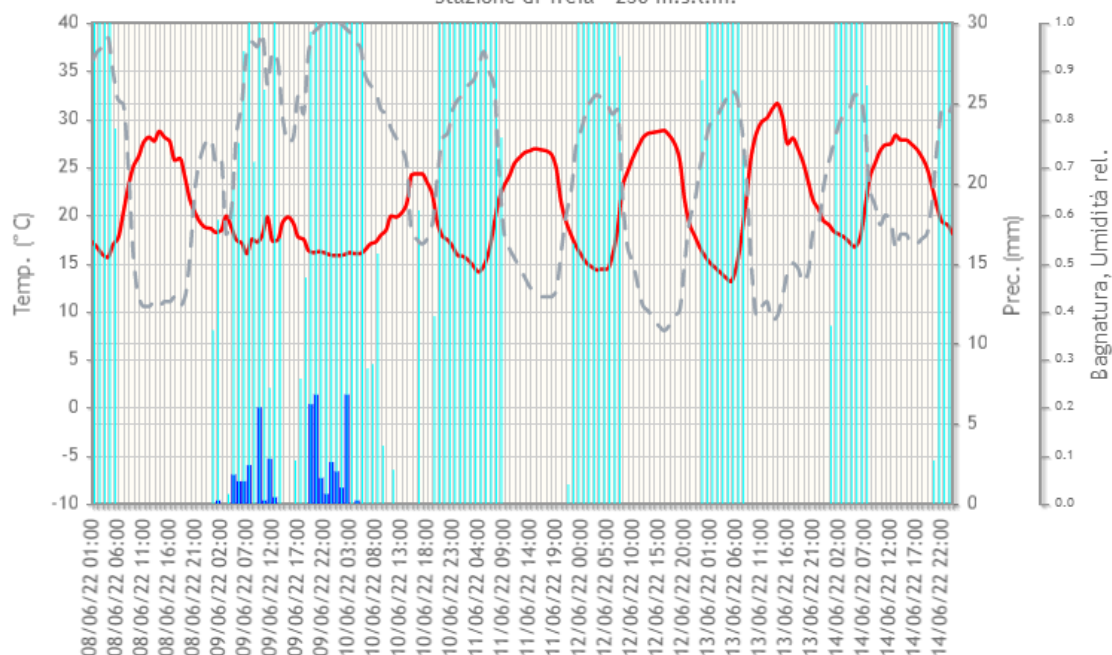
NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Fra giovedì e venerdì scorso si sono verificate precipitazioni, generalmente di discreta intensità, diffuse su tutto il territorio provinciale, poi il tempo è ritornato stabile e soleggiato. La perturbazione ha determinato una leggera diminuzione delle temperature massime, che sono poi risalite tornando su valori superiori alla media del periodo.

Stazione di Montecosaro - 45 m.s.l.m.



Stazione di Treia - 230 m.s.l.m.



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

DIFESA FRUTTIFERI

DRUPACEE	
ALBICOCCO	Fase Fenologica: maturazione (BBCH 85 - 87)
SUSINO	Fase Fenologica: accrescimento frutti (BBCH 76 - 78)
PESCO	Fase Fenologica: accrescimento frutti - maturazione (BBCH 78 - 87)
CILIEGIO	Fase Fenologica: maturazione (BBCH 87)
POMACEE	
MELO	Fase Fenologica: accrescimento frutti (BBCH 74)
PERO	Fase Fenologica: accrescimento frutti (BBCH 74)



Albicocco – Maturazione (BBCH 87)



Pesco – Maturazione (BBCH 87)

Continuano, e restano al di sopra soglia, le catture di ***Cydia molesta*** ed ***Anarsia lineatella*** su **pesco**, pertanto si consiglia, chi non l'avesse fatto, di intervenire secondo le indicazioni fornite nei precedenti notiziari..

VITE DA VINO

La fase fenologica della vite si trova nella maggior parte dei casi tra **mignolatura e prechiusura grappolo (BBCH 73 - 75)**.



Sangiovese – prechiusura grappolo (BBCH 75)



Montepulciano – mignolatura (BBCH 73)

Peronospora e Oidio

Nei monitoraggi dei giorni scorsi sono stati rilevati sporadici sintomi di oidio su grappolo, mentre per quanto riguarda la peronospora, nella maggior parte dei vigneti monitorati, non si rilevano sintomi.

Per i prossimi giorni sono attese condizioni di tempo stabile, comunque è estremamente importante mantenere un livello di attenzione molto alto nella difesa antioidica.

Per le aziende a **conduzione convenzionale che seguono le linee guida di difesa integrata** il trattamento consigliato nel precedente Notiziario garantisce la protezione del vigneto e pertanto al momento non si consigliano altri trattamenti. Ulteriori indicazioni verranno fornite con il prossimo Notiziario.

Considerata la fase fenologica molto delicata per quanto riguarda il possibile sviluppo di oidio, **limitatamente alle situazioni in cui si rilevano sintomi e/o in vigneti in cui si verificano infezioni ricorrenti e/o varietà sensibili**, è possibile **effettuare un intervento entro sabato 18 giugno con Zolfo in polvere (♣)** (da effettuarsi nelle ore meno calde)

Per le aziende a **conduzione biologica** sarà necessario **ripetere l'intervento** non oltre i 7-8 giorni dal precedente da effettuarsi con:

Prodotto a base di rame (♣)

+ Zolfo bagnabile (♣) oppure (nei vigneti in fase fenologica più avanzata) Zolfo in polvere (♣)

+ eventualmente Cerevisane (♣) o COS-OGA (♣)

È possibile inserire nella strategia di difesa anche altre sostanze attive (ammesse [nell'Allegato I del Regolamento 1165/2021](#)), che, pur non agendo direttamente sul patogeno, favoriscono la naturale attivazione dei meccanismi di difesa delle piante, valutando sempre attentamente la compatibilità e la miscibilità degli stessi secondo quanto indicato nelle rispettive etichette.

Tignoletta della vite:

Dai monitoraggi in corso risulta iniziato il volo della seconda generazione del fitofago; le catture al momento generalmente limitate; ulteriori informazioni verranno fornite nei prossimi Notiziari.

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 – 2022 – Finestra estiva 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 SETTORE POLITICHE FAUNISTICO VENATORIE E ITTICHE – SDA PU n. 311 del 7 giugno 2022** è stato adottato l'aggiornamento delle **“Linee guida per la Produzione Integrata delle Colture: Difesa Fitosanitaria e Controllo delle Infestanti - anno 2022 - Aggiornamento estivo”** 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_finestra_estiva.pdf

AIOMA Soc. Coop. Agr., in collaborazione con **ASSAM** organizza due seminari nei giorni **24 e 27 giugno 2022 con inizio alle ore 18.30**, sulla piattaforma **GOOGLE-MEET**, dove saranno trattati i seguenti argomenti:

- **24/06/2022: “AGGIORNAMENTO SULLE TECNICHE E FITOFARMACI PER IL CONTROLLO DEI PARASSITI DELL'OLIVO”** - Giuliano Stimilli - Servizio Fitosanitario Regione Marche - ASSAM

- **27/06/2022: “CECIDOMIA DELL'OLIVO PARASSITA DI NUOVA INTRODUZIONE NELLE MARCHE, FISIOLOGIA E TECNICHE DI CONTROLLO”** - Alberto Alesi - Centro Agrometeo Locale Pesaro Urbino - ASSAM

Di seguito il link per il collegamento che sarà lo stesso per le due giornate: <https://meet.google.com/fjx-nbm-x-tfq>

ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 08/06/2022 AL 14/06/2022

	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)	22.1 (7)	22.6 (7)	21.9 (7)	21.0 (7)	21.1 (7)	22.6 (7)	19.8 (7)	21.1 (7)
T. Max (°C)	31.6 (7)	34.1 (7)	32.7 (7)	34.0 (7)	32.1 (7)	33.0 (7)	31.6 (7)	33.1 (7)
T. Min. (°C)	15.0 (7)	15.2 (7)	15.5 (7)	12.6 (7)	15.0 (7)	15.6 (7)	10.9 (7)	14.4 (7)
Umidità (%)	72.3 (7)	67.5 (7)	69.2 (7)	68.3 (7)	62.2 (7)	53.7 (7)	77.1 (7)	61.8 (7)
Prec. (mm)	21.6 (7)	33.6 (7)	40.4 (7)	44.4 (7)	36.4 (7)	37.4 (7)	35.0 (7)	33.0 (7)
ETP (mm)	37.1 (7)	39.6 (7)	36.2 (7)	39.3 (7)	34.9 (7)	34.2 (7)	38.3 (7)	33.8 (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)	21.4 (7)	20.7 (7)	19.1 (7)	19.8 (7)	19.5 (7)	17.0 (7)	17.1 (7)	18.4 (7)
T. Max (°C)	33.1 (7)	31.9 (7)	30.0 (7)	32.6 (7)	31.3 (7)	29.4 (7)	26.6 (7)	30.9 (7)
T. Min. (°C)	15.0 (7)	14.7 (7)	12.6 (7)	10.0 (7)	11.0 (7)	6.8 (7)	10.9 (7)	11.8 (7)
Umidità (%)	83.8 (7)	68.5 (7)	72.0 (7)	84.8 (7)	70.5 (7)	76.1 (7)	72.1 (7)	65.3 (7)
Prec. (mm)	30.0 (7)	42.0 (7)	48.4 (7)	44.8 (7)	37.4 (7)	39.2 (7)	66.8 (7)	21.4 (7)
ETP (mm)	38.2 (7)	32.8 (7)	34.9 (7)	39.7 (7)	37.6 (7)	36.9 (7)	28.6 (7)	34.5 (7)

SITUAZIONE METEOROLOGICA E EVOLUZIONE

Le mappe mostrano nitidamente le conquiste operate dall'incudine altobarica nord-africana. Ben ancorato su Tunisia e Algeria, l'anticiclone si è impossessato del Mediterraneo Occidentale, della Spagna e del sud della Francia facendovi confluire copiose masse di aria torrida africana, imponendo così un'impennata alla colonnina del mercurio dei vecchi termometri su tutta l'area. Per fortuna, il lato orientale dell'incudine scende sul Tirreno e quindi lascia spazio a infiltrazioni di caduta un po' più fresche lungo lo stivale e soprattutto sul versante adriatico. Sarà questo mix che nel pomeriggio favorirà l'instaurarsi di fenomeni piovosi di natura termo-convettiva su arco alpino e dorsale appenninica e che, almeno per ora, renderà sopportabili le condizioni.

Fino a sabato la cupola anticiclonica nord-africana sarà costretta a mantenere il proprio asse in direzione nord sul settore occidentale del Vecchio Continente a causa delle numerose figure cicloniche presenti sul comparto orientale. Se questo manterrà da un lato condizioni torride sulla penisola Iberica e la Francia, investite in pieno dal flusso cocente in risalita dall'entroterra sahariano, dall'altro lascerà ancora spazio a contenute infiltrazioni fresche settentrionali in discesa sul Belpaese. Ciò manterrà viva una certa instabilità pomeridiana che andrà a relegarsi verso l'Appennino meridionale per venerdì e sabato con il pregio di smorzare la calura ma con il difetto di poter sfociare localmente in eventi temporaleschi piuttosto intensi. Del resto, l'energia dell'alta pressione africana è tale che prima si allungherà verso La Manica, poi curverà a oriente insinuandosi fin sul Mar Nero.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 16: Cielo al mattino, per lo più sereno con velature a quote alte, comparsa di cumuli sul settore appenninico soprattutto nel pomeriggio e poi di maggiori velature in transito da nord. Precipitazioni non si escludono isolati fenomeni pomeridiani a mo' di piovachi e acquazzoni sul settore appenninico specie meridionale. Venti tenui nord-orientali, al più a regime di brezza nel pomeriggio. Temperature con poche variazioni. Afa nelle ore centro-pomeridiane nelle zone poco ventilate.

Venerdì 17: Cielo il sereno sarà ancora sporcato da velature a quote alte; maggiore presenza cumuliforme sull'Appennino nelle ore più calde della giornata per l'attività convettiva. Precipitazioni non si escludono sui Sibillini l'eventualità di circoscritti acquazzoni e rovesci pomeridiani. Venti percepibili soprattutto nelle ore centrali-pomeridiane quando si attiveranno le brezze nord-orientali. Temperature non si attendono ancora variazioni significative. Afa nelle ore centro-pomeridiane nelle zone poco ventilate.

Sabato 18: Cielo ancora in parte schermato da velature in quota e in dissoluzione nel corso della seconda frazione della giornata. Precipitazioni assenti. Venti deboli o moderati nord-orientali. Temperature in lieve calo. Afa nelle ore centro-pomeridiane nelle zone poco ventilate.

Domenica 19: Cielo sereno. Precipitazioni assenti. Venti al mattino al più deboli orientali, moderati grazie ai contributi delle brezze marine nelle ore centrali. Temperature in lieve ripresa nei valori massimi. Afa nelle ore centro-pomeridiane nelle zone poco ventilate.

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 AGRICOLA 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 22 giugno 2022**