

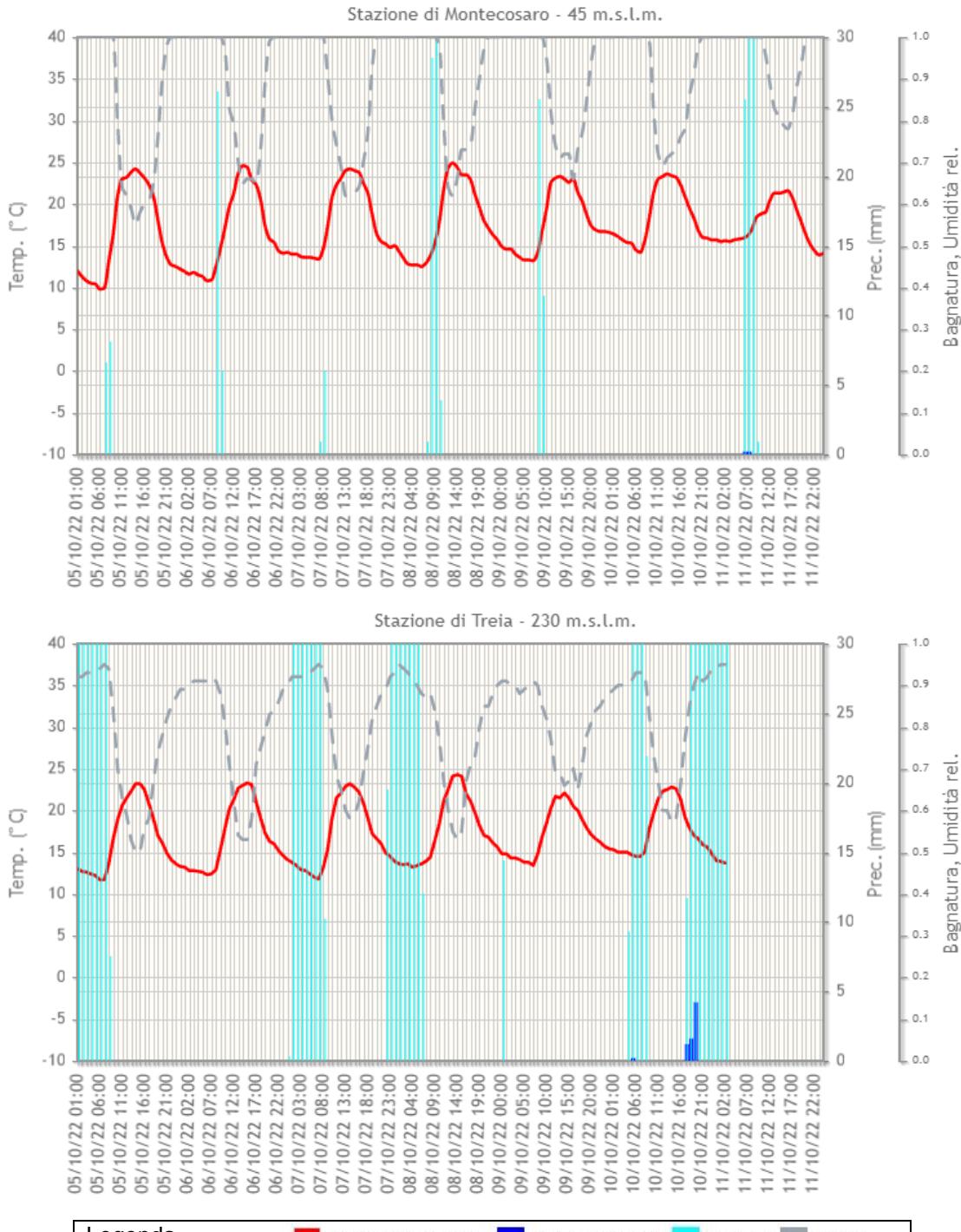
Notiziario **AGROMETEOROLOGICO**

di PRODUZIONE INTEGRATA per la provincia di Macerata

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

Anche nella settimana appena trascorsa sono proseguiti condizioni di tempo stabile, fatta eccezione per qualche rovescio a carattere locale, anche di forte intensità. Temperature 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

OLIVO

L'olivo si trova nella fase di **invaiatura - maturazione (BBCH 85 - 87)**.

Mosca dell'olivo

INDICAZIONI DI DIFESA

Negli ultimi giorni gli indici di maturazione, grazie anche alle temperature elevate ed alle condizioni di tempo stabile, stanno procedendo molto velocemente verso valori ottimali, che peraltro sono già stati raggiunti da gran parte delle varietà. **Vista la situazione si considera ormai conclusa la difesa contro la mosca e si consiglia, nel caso di infestazione in atto, di procedere tempestivamente alla raccolta.**

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
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/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.

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.

Dai valori rilevati questa settimana emerge che il Leccino ed il Frantoio in zona litoranea hanno raggiunto un livello ottimale di maturazione. Oramai prossimo a valori ottimali per la raccolta anche il Leccino in zona interna, mentre bisognerà attendere qualche giorno in più per Frantoio zona interna e Orbetana. L'indice fa segnare valori ottimali anche per le varietà Mignola, Piantone di Mogliano e Coroncina, anche se queste due ultime varietà presentano una consistenza della polpa ancora molto elevata, per cui si consiglia di attendere ancora qualche giorno.

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

Varietà	Indice di invaiatura	Penetrometria (g/mm ²)
LECCINO litoraneo	3,25	383,7
LECCINO interno	2,65	466,6
FRANTOIO litoraneo	1,98	369,7
FRANTOIO interno	0,66	463,4
ORBETANA	0,80	555,2
MIGNOLA	2,72	408,2
CORONCINA	1,09	661,8
PIANTONE DI MOGLIANO	1,18	519,9

	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).

CEREALI – SCELTA VARIETALE SEMINE 2022

In base ai requisiti produttivi, merceologici e qualitativi ottenuti dalle prove sperimentali nazionali sui cereali autunno-vernnini, condotte dall'A.M.A.P. (ex ASSAM) nella regione Marche, si indicano alcune varietà per le semine 2022:

Coltivazione in convenzionale

Frumento duro

MARCO AURELIO, TITO FLAVIO, CLAUDIO, FURIO CAMILLO, MARAKAS, PLATONE, ANTALIS, CASTELDOUX, ODISSEO, MONASTIR, IDEFIX, LG ANUBIS, AUGUSTO, PANORAMIX, RGT NATUR, RGT ANVERGUR, RGT VOILUR, FUEGO, SY ALFIERE, ACHILLE, AMARCORD, BERING, VERACE

Frumento tenero

Frumenti di Forza (FF):

BOLOGNA, REBELDE, GIORGIONE, GIAMBOLOGNA, BLASCO, IZALCO CS, AXUM, TEOREMA, KWS CRITERIUM, DRUSILLA

Frumenti Panificabili Superiori (FPS):

RGT ALGORITMO, LANCILLOTTO, AIACE VST, BERTA, PERALBA, ALEppo, PORTICCIO, SY STARLORD

Frumenti Panificabili (FP):

SOLEHIO, PR22R58, FILON, KWS LAZULI, PINTURICCHIO, RGT MONTECARLO, LG ASCONA, ANTELAO, MONVISO

Frumenti da Biscotto (FB):

BRAMANTE, SANTORIN, DONATELLO, CANALETTO

Orzo da zootecnia

Orzi polistici:

FUNKY, RAFAELA, AZZURRO, ETINCEL, AMISTAR, LG ZEBRA, MATTINA, VISUEL, MULTIE, ESTIVAL, PLACIDIA, KWS TONIC, FUTURA, SU ELLEN, KWS FARO, GIADA

Orzi distici:

ATOMO, SPAZIO, LG CAPRICORN, ORIONE, LG ROSELLA, ESOPO, LG CASTING, BENTE, KWS TARDIS, LG CENTELLA

Orzo da malto a semina autunnale

LG BELCANTO, SY TUNGSTEN, SY STANZA, LAUREATE, LG FLAMENCO, RGT PLANET, RGT ASTEROID, SY SOLAR, FATIMA, CONCERTO, FORTUNA, SUNSHINE, RGT ORBITER

Orzo da malto a semina primaverile

SY STANZA, SY SOLAR, LG FLAMENCO, FATIMA, SUNSHINE, RGT ORBITER, RGT PLANET, SY TUNGSTEN

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, BERING, BARONIO, RGT RANGODUR, SY ALFIERE

Nota:

la lista delle varietà consigliate è basata sui dati poliennali delle prove sperimentali su cereali autunno-vernnini condotte dall'A.M.A.P. (ex ASSAM) e coordinate a livello nazionale dal CREA-IT.

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

Per maggiori dettagli consultare gli speciali della rivista "Informatore Agrario" e i dati pubblicati nel sito www.amap.marche.it (www.assam.marche.it fino all'anno 2021), affinché la scelta varietale possa essere effettuata soprattutto in base ai parametri di interesse.

A cura della D.ssa Catia Governatori

A.M.A.P. - C.O. Sperimentazione e Monitoraggio dell'Innovazione delle colture agrarie

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)**

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](#)



COMUNICAZIONI

Agenzia "MARCHE AGRICOLTURA PESCA" organizza il 10° CORSO PER OPERATORI DI FATTORIA DIDATTICA - che si terrà nelle date: **25 - 27 ottobre, 3 - 8 - 10 novembre 2022**, presso la sede di Osimo, per un totale di 30 ore. Il corso si pone come obiettivo formativo la realizzazione di un'offerta formativa che dia alcuni elementi di conoscenza normativa e teorica sulle tematiche proprie della fattoria didattica e nello stesso tempo permetta ai partecipanti di sperimentare attraverso dei laboratori didattici, alcuni percorsi e alcune competenze necessarie; destinata a imprenditori, titolari, soci, dipendenti o coadiuvanti di aziende agricole dislocate nel territorio della regione Marche.

Programma e scheda di adesione su <http://www.assam.marche.it/corsi>

Per informazioni: Donatella Di Sebastiano, Tel. 071 808303;

mail disebastiano_donata@assam.marche.it

Festeggia i 20 anni la **Rassegna Nazionale degli oli monovarietali**, promossa e organizzata da AMAP (ex ASSAM) e Regione Marche, per valorizzare il patrimonio olivicolo italiano.

Le valutazioni sensoriali saranno effettuate dal Panel ASSAM – Marche, le analisi chimiche dal Centro Agrochimico Regionale. Tutti i dati saranno elaborati statisticamente da IBE-CNR di Bologna, per aggiornare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it.

I campioni potranno essere inviati al Centro Agrochimico regionale in uno dei seguenti periodi:

dal 16 novembre al 12 dicembre 2022

dal 9 al 30 gennaio 2023

In via del tutto eccezionale, per **urgenze** legate alla necessità di classificazione merceologica pre-confezionamento, sarà possibile far pervenire i campioni nel periodo **24-27 ottobre 2022** (solo pacchetto qualità).

Quota di partecipazione: 90 euro pacchetto Rassegna, 120 euro pacchetto qualità.

E’ prevista, senza costi aggiuntivi, la valutazione della **Shelf life** (stato di conservazione degli oli a quasi un anno dalla produzione) ad opera del Panel ASSAM.

Novità per il 20° compleanno della Rassegna – riservata alle Marche

Riconoscimento speciale – Rassegna 2023 all'Azienda marchigiana che avrà partecipato con il maggior numero di campioni di varietà iscritte al Repertorio regionale della Biodiversità (LR 12/2003) **Riconoscimenti di eccellenza** nell'ambito delle tipologie monovarietalì delle varietà marchigiane iscritte al Repertorio della Biodiversità.

Modalità di partecipazione e schede di adesione potranno a breve essere scaricate dal sito www.amap.marche.it e www.olimonovarietali.it

Per informazioni: Barbara Alfei: tel. 071.808319, alfei_barbara@amap.marche.it; Simone Coppari: tel. 071.808400, laborjesi@amap.marche.it.

ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 15/10/2022 AL 11/10/2022

	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)	17.5 (7)	17.9 (7)	17.8 (7)	16.9 (7)	17.1 (7)	18.3 (7)	16.2 (7)	17.6 (7)
T. Max (°C)	25.3 (7)	25.7 (7)	26.5 (7)	25.8 (7)	23.8 (7)	25.7 (7)	24.4 (7)	24.7 (7)
T. Min. (°C)	9.4 (7)	11.1 (7)	12.3 (7)	11.1 (7)	11.2 (7)	12.9 (7)	9.0 (7)	13.3 (7)
Umidità (%)	89.5 (7)	88.5 (7)	91.5 (7)	81.4 (7)	78.9 (7)	76.0 (7)	89.9 (7)	74.5 (7)
Prec. (mm)	0.4 (7)	2.6 (7)	0.0 (7)	7.2 (7)	0.0 (7)	6.4 (7)	3.0 (7)	3.8 (7)
ETP (mm)	17.9 (7)	17.7 (7)	17.4 (7)	17.4 (7)	15.5 (7)	16.1 (7)	17.3 (7)	15.5 (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)	17.5 (7)	17.2 (7)	15.6 (7)	15.9 (7)	15.6 (7)	13.4 (7)	14.1 (7)	15.0 (7)
T. Max (°C)	27.0 (7)	25.1 (7)	24.7 (7)	25.3 (7)	24.5 (7)	23.2 (7)	21.1 (7)	24.3 (7)
T. Min. (°C)	12.4 (7)	13.2 (7)	10.0 (7)	9.1 (7)	8.9 (7)	5.2 (7)	9.9 (7)	9.4 (7)
Umidità (%)	96.0 (7)	83.3 (7)	86.2 (7)	94.7 (7)	84.6 (7)	85.7 (7)	85.6 (7)	80.0 (7)
Prec. (mm)	4.6 (7)	20.4 (7)	2.8 (7)	5.4 (7)	1.6 (7)	4.2 (7)	6.0 (7)	3.0 (7)
ETP (mm)	16.8 (7)	14.9 (7)	16.3 (7)	18.2 (7)	17.0 (7)	17.0 (7)	12.5 (7)	16.8 (7)

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Lungo il versante orientale del campo anticiclonico centrato sulle Azzorre continua a scivolare verso il Mediterraneo quell'aria moderatamente fredda che va ad alimentare la conca depressionaria distesa fra il Marocco ed il Mediterraneo occidentale. E proprio fra le Baleari e la Sardegna trova origine un minimo barico causa di intenso maltempo sulla nostra isola; sul resto dell'Italia invece è la stabilità a prevalere.

Per domani il minimo mediterraneo si approfondirà ulteriormente e, seguendo le correnti di nord-ovest, sorvolerà il basso Tirreno per portarsi sullo Ionio. Di conseguenza fenomeni intensi colpiranno la Sicilia ed il sud peninsulare. Un graduale miglioramento è previsto per i giorni successivi grazie ad un progressivo allungamento dell'alta pressione atlantica; miglioramento più evidente da domenica quando l'avanzata anticlonica verrà irrobustita dalla componente nord-africana.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 13: Cielo prevalentemente nuvoloso ad inizio giornata, poi dissolvimenti da nord con la copertura che tenderà a persistere maggiormente sulle province meridionali; più ampi dissolvimenti nel pomeriggio-sera. Precipitazioni nelle ore notturne-mattutine a scemare verso l'ascolano; modesto rinvigorimento dei fenomeni a carattere sparso nelle ore centrali-pomeridiane in particolare sulle zone interne e meridionali. Venti deboli o moderati settentrionali. Temperature in calo le massime.

Venerdì 14: Cielo sereno con velature in movimento da nord-ovest e addensamenti pomeridiani sull'Appennino. Precipitazioni assenti. Venti deboli occidentali sulle zone interne; più tesi con contributi settentrionali sulle coste. Temperature minime in calo; in possibile lieve recupero le massime.

Sabato 15: Cielo sereno o poco coperto in genere, a tratti parzialmente nuvoloso nella parte centrale della giornata per passaggi da ponente. Precipitazioni bassa probabilità di qualche debole fenomeno pomeridiano sull'urbinate. Venti sud-occidentali sulle zone interne, deboli con tratti moderati

sull'Appennino; meno intensi con contributi da sud-est sulle coste. Temperature in rialzo specie le massime.

Domenica 16: Cielo sereno o poco nuvoloso al mattino; addensamenti sull'area appenninica con qualche passaggio in più anche verso le coste nel pomeriggio. Precipitazioni assenti. Venti meridionali, deboli con possibili moderati rinforzi sul settore interno e settentrionale. Temperature al momento attese ancora in aumento nei valori minimi.

Previsioni elaborate dal Centro Operativo di Agrometeorologia

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: MarcheAgricolturaPesca - via Dell'Industria, 1 Osimo Stazione, a cui potrete 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 19 ottobre 2022**