

# Notiziario AGROMETEOROLOGICO

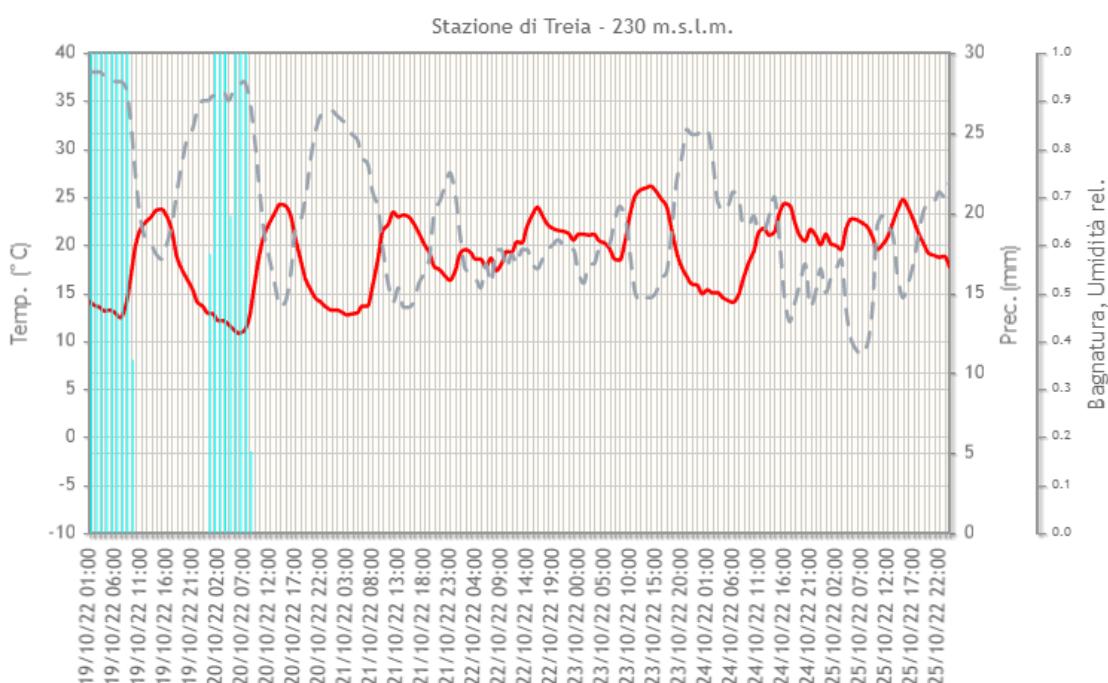
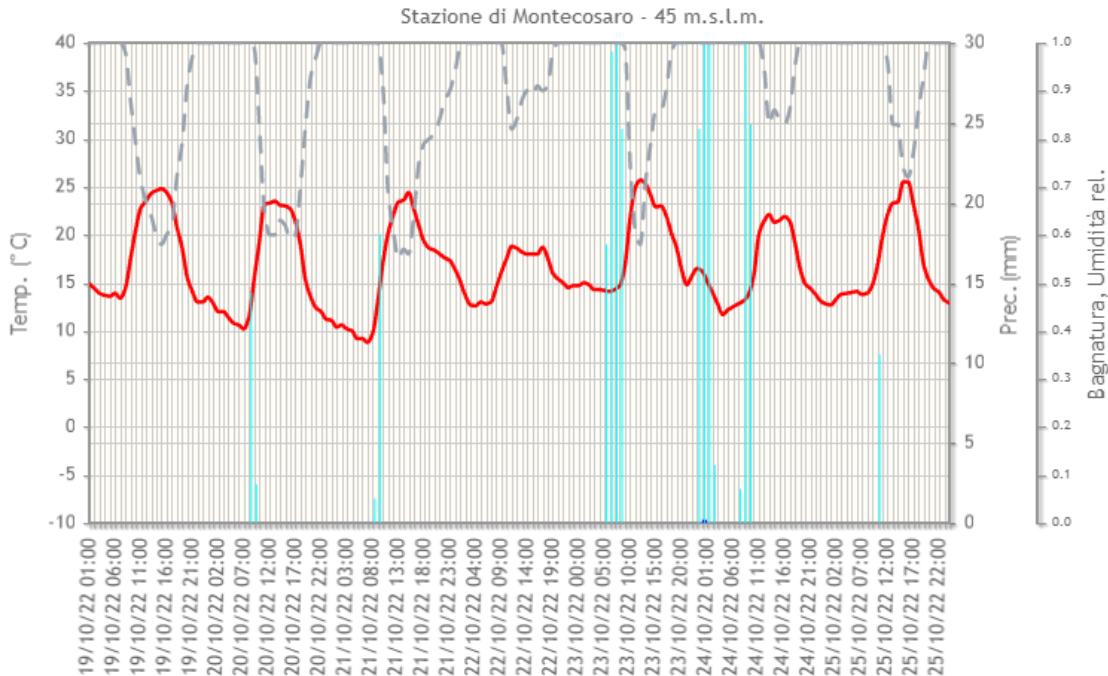
di PRODUZIONE INTEGRATA per la provincia di Macerata

41  
26 ottobre  
2022

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

Anche questa settimana è trascorsa con tempo stabile e soleggiato e temperature superiori alla norma del periodo. Continua l'assenza di precipitazioni sul territorio provinciale.



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](http://meteo.regionemarche.it/calmonitoraggio/mc_home.aspx)

## OLIVO

L'olivo si trova nella fase di **maturazione (BBCH 89)**.

### Mosca dell'olivo

#### INDICAZIONI DI DIFESA

Negli ultimi giorni gli indici di maturazione, grazie anche alle temperature elevate ed alle condizioni di tempo stabile, hanno oramai raggiunto valori ottimali su 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/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.

Dai valori rilevati emerge che il Leccino (zona litoranea ed interna), il Frantoio in zona litoranea, la Mignola, la Coroncina ed il Piantone di Mogliano hanno raggiunto, già da diversi giorni, un livello ottimale di maturazione. Anche il Frantoio zona interna e Orbetana hanno raggiunto valori oramai molto vicini a quelli ottimali, per cui si consiglia di procedere, nei prossimi giorni, con la raccolta.

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 (12/10/2022)	3,25	383,7
LECCINO interno (19/10/2022)	3,10	435,2
FRANTOIO litoraneo (12/10/2022)	1,98	369,7
FRANTOIO interno	1,26	400,7
ORBETANA	2,13	355,1
MIGNOLA (12/10/2022)	2,72	408,2
CORONCINA (19/10/2022)	1,74	573,3
PIANTONE DI MOGLIANO (19/10/2022)	1,8	470,9

	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).

Si ricorda che, al termine delle operazioni di raccolta, è opportuno effettuare un trattamento con **Prodotti rameici** (♣) al fine di disinfezione le lesioni causate dal distacco delle olive e limitare l'eventuale possibile diffusione della **rogna dell'olivo**.

(♣) prodotto ammesso in agricoltura biologica

## DIFESA FRUTTIFERI

I fruttiferi sono nella maggior parte dei casi nella fase fenologica di inizio caduta foglie **BBCH 93**, pertanto è opportuno procedere con il primo intervento cosiddetto “**al bruno**” fondamentale per il contenimento di molteplici malattie fungine, con tali trattamenti vengono ridotti gli inoculi di patogeni che normalmente manifestano la massima virulenza in primavera ed estate. Durante le operazioni di potatura sarà inoltre necessario asportare ed eliminare i frutti mummificati e i rami disseccati, con presenza di cancri o particolarmente attaccati dalle cocciniglie, avendo cura di disinfezione gli attrezzi di taglio con *ipoclorito di sodio* o *Sali di ammonio quaternario*.

Nella tabella sottostante si riportano le principali avversità dei fruttiferi e i relativi trattamenti al bruno da effettuarsi nel periodo autunno-invernale.

AVVERSITA'	NOTE	PRINCIPI ATTIVI	
<b>DRUPACEE (albicocco ciliegio e susino) fase fenologica: inizio caduta foglie (BBCH 93)</b>			
<b>COCCINIGLIE</b>	Nei frutteti con presenza di <b>cocciniglie</b> durante la potatura invernale eliminare eventuali focolai asportando i rami molto colpiti. L'eventuale trattamento con agrofarmaci, per il contenimento, andrà posizionato a fine inverno-inizio primavera nella fase di ingrossamento gemme		
<b>CORINEO</b>	Si raccomanda di limitare le concimazioni azotate, asportare, allontanare dal frutteto e distruggere i rami infetti o disseccati. Intervenire a caduta foglie e in corrispondenza dell'ingrossamento delle gemme.	<b>Prodotti rameici*</b> (♣)	<b>Prodotti rameici*</b>
<b>DRUPACEE (pesco) fase fenologica: inizio caduta foglie (BBCH 93)</b>			
<b>CANCRI RAMEALI</b>	Limitare le concimazioni azotate, evitare i ristagni idrici, raccogliere, allontanare e distruggere i rametti infetti. Intervenire a caduta foglie e ripetere il trattamento nella fase di bottoni rosa.	<b>Prodotti rameici*</b> (♣)	<b>Prodotti rameici*</b>
<b>BOLLA e CORINEO</b>	Per la <b>bolla</b> si consiglia di eseguire un primo intervento alla caduta delle foglie, successivamente intervenire alla fine dell'inverno nella fase della rottura delle gemme e successivamente in funzione dell'andamento climatico. Questi due interventi di prevenzione autunno-invernali tendono a perseguire la completa inattivazione delle forme svernate del fungo e sono efficaci anche per il contenimento del <b>corineo</b>	<b>Prodotti rameici*</b> (♣) o <b>Dodina</b> o <b>Ziram</b> (su varietà sensibili si consiglia l'impiego prima della completa defogliazione)	<b>Prodotti rameici*</b>
<b>COCCINIGLIE</b>	Nei frutteti con presenza di <b>cocciniglie</b> durante la potatura invernale eliminare eventuali focolai asportando i rami molto colpiti. L'eventuale trattamento con agrofarmaci, per il contenimento, andrà posizionato sulle forme svernanti.		

(♣) ammessi anche in agricoltura biologica

(\*) Non superare l'applicazione cumulativa di 28 kg di rame per ettaro nell'arco di 7 anni. Si raccomanda di rispettare il quantitativo applicato di 4 kg di rame per ettaro all'anno (al raggiungimento di tale limite concorrono anche gli apporti di rame metallo impiegati per la fertilizzazione)

AVVERSITA'	NOTE	PRINCIPI ATTIVI	
<b>POMACEE (melo e pero) fase fenologica: inizio caduta foglie (BBCH 93)</b>			
		Difesa integrata	Difesa biologica
<b>CANCRIS RAMEALI</b>	Eseguire i trattamenti alla caduta delle foglie e all'ingrossamento delle gemme. Nei frutteti gravemente colpiti si consiglia di intervenire a metà caduta foglie, a completa defogliazione e alla ripresa vegetativa (quest'ultimo intervento sarà efficace anche contro eventuali prime infezioni di <b>ticchiolatura</b> ). Nei frutteti meno colpiti è sufficiente intervenire con un unico trattamento alla caduta delle foglie.	<i>Prodotti rameici* (♣)</i>	<i>Prodotti rameici*</i>
<b>COCCINIGLIA DI S. JOSE</b>	In presenza di <b>cocciniglie</b> eliminare eventuali focolai asportando i rami molto colpiti durante la potatura invernale. L'eventuale trattamento con agrofarmaci, per il contenimento, andrà posizionato a fine inverno-inizio primavera nella fase di rottura gemme-orecchiette di topo		

(♣) ammessi anche in agricoltura biologica

(\*) Non superare l'applicazione cumulativa di 28 kg di rame per ettaro nell'arco di 7 anni. Si raccomanda di rispettare il quantitativo applicato di 4 kg di rame per ettaro all'anno (al raggiungimento di tale limite concorrono anche gli apporti di rame metallo impiegati per la fertilizzazione)

## BOLLETTINO NITRATI

In data 22 ottobre 2019 è stata approvata la DGR Marche 1282 "Programma di azione per le zone vulnerabili da nitrati di origine agricola", la quale abroga e sostituisce la DGR 1448/2007 e 92/2014. La DGR Marche 1282/2019 prevede (in ottemperanza al DM 5046 del 26/02/2016) un periodo invernale di divieto di distribuzione di fertilizzanti azotati pari a 90 giorni di cui 62 fissi, a partire dal 1 novembre al 31 gennaio, mentre altri 28 giorni (distribuiti fra il mese di novembre e febbraio) stabiliti sulla base delle condizioni pedoclimatiche locali. Al fine di ottimizzare, dal punto di vista agronomico, i periodi nei quali è consentito lo spandimento, anche sulla base delle esperienze degli anni precedenti, nel mese di novembre verranno comunque individuati almeno 15 giorni di divieto spandimento, così da poter comunque avere un congruo numero di giorni utili anche nel mese di febbraio. Si precisa che il rispetto di tale calendario di distribuzione è vincolante soltanto per le aziende che ricadono in Zone Vulnerabili da Nitrati (ZVN) e solo per i seguenti materiali:

- a) Concimi azotati ed ammendanti organici di cui al Decreto Legislativo 29 aprile 2010 n.75, ad eccezione dell'ammendante compostato verde e dell'ammendante compostato misto con tenore di azoto < 2,5% sul secco (di questo non più del 20% in forma ammoniacale)
- b) I letami, ad eccezione del letame bovino, ovicaprino e di equidi, quando utilizzato su pascoli e prati permanenti o avvicendati ed in pre-impianto di colture orticole;
- c) I materiali assimilati al letame;
- d) Liquami, materiali ad essi assimilati ed acque reflue nei terreni con prati, ivi compresi i medicai, cereali autunno-vernnini, colture ortive, arboree con inerbimento permanente o con residui culturali ed in preparazione dei terreni per la semina primaverile anticipata

Per la determinazione dei giorni in cui è vietato lo spandimento nei mesi di novembre e febbraio, a partire dal 1 novembre p.v. verrà emanato un apposito Bollettino Nitrati il quale verrà aggiornato con cadenza bisettimanale, il lunedì (con indicazioni per i giorni di martedì, mercoledì e giovedì) ed il giovedì (con indicazione per il venerdì, sabato, domenica e lunedì). Il Bollettino potrà essere consultato al link <http://www.meteo.marche.it/nitrati.aspx>

**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](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](#)



## COMUNICAZIONI

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](http://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 monovarietali 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](http://www.amap.marche.it) e [www.olimonovarietali.it](http://www.olimonovarietali.it)

**Per informazioni:** Barbara Alfei: tel. 071.808319, [alfei\\_barbara@amap.marche.it](mailto:alfei_barbara@amap.marche.it); Simone Coppari: tel. 071.808400, [laborjesi@amap.marche.it](mailto:laborjesi@amap.marche.it).

**Venerdì 4 novembre 2022 alle ore 9.30, l'AMAP (Agenzia Marche Agricoltura e Pesca) e Regione Marche in collaborazione con Università Politecnica delle Marche organizzano, presso la Sala Consiliare del Comune di Sant'Angelo in Vado (PU), un seminario dal titolo "TARTUFICOLTURA SOSTENIBILE E TECNICHE AGRONOMICHE E GESTIONALI IN TARTUFAIE COLTIVATE E CONTROLLATE".**

E' possibile seguire il seminario anche online al seguente link: <https://santangeloinvado.civicam.it/live14-Tartuficolturasostenibile-tecniche-agronomiche-e-gestionali-intartufaie-coltivate-e-controllate.html>.

La locandina dell'evento è consultabile da <https://www.amap.marche.it/eventi/tartuficoltura>.

## **ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 19/10/2022 AL 25/10/2022**

	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)	16.8 (7)	17.5 (7)	18.4 (7)	19.0 (7)	18.2 (7)	19.6 (7)	18.3 (7)	19.3 (7)
T. Max (°C)	26.4 (7)	28.1 (7)	27.2 (7)	26.7 (7)	26.1 (7)	28.0 (7)	25.4 (7)	26.1 (7)
T. Min. (°C)	8.5 (7)	10.2 (7)	12.9 (7)	10.5 (7)	11.9 (7)	15.1 (7)	7.7 (7)	13.9 (7)
Umidità (%)	90.5 (7)	88.5 (7)	83.4 (7)	65.7 (7)	66.3 (7)	59.8 (7)	73.1 (7)	60.8 (7)
Prec. (mm)	0.2 (7)	0.8 (7)	0.2 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.2 (7)	0.0 (7)
ETP (mm)	15.2 (7)	15.8 (7)	14.9 (7)	15.4 (7)	13.7 (7)	13.8 (7)	15.5 (7)	12.6 (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)	18.7 (7)	19.6 (7)	16.5 (7)	17.4 (7)	17.5 (7)	13.6 (7)	16.5 (7)	15.5 (7)
T. Max (°C)	29.4 (7)	26.5 (7)	26.8 (7)	25.6 (7)	24.8 (7)	25.1 (7)	22.0 (7)	22.2 (7)
T. Min. (°C)	12.3 (7)	12.8 (7)	9.0 (7)	8.6 (7)	7.8 (7)	3.7 (7)	10.7 (7)	9.8 (7)
Umidità (%)	83.9 (7)	61.9 (7)	68.7 (7)	89.6 (7)	68.8 (7)	76.2 (7)	59.0 (7)	70.0 (7)
Prec. (mm)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.4 (7)	0.2 (7)	0.4 (7)	0.4 (7)	0.2 (7)	0.2 (7)
ETP (mm)	15.3 (7)	13.6 (7)	15.1 (7)	15.8 (7)	14.7 (7)	15.9 (7)	11.1 (7)	13.5 (7)

## **SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE**

Il rotore ciclonico atlantico alimentato dall'aria freddo-umida artica, per quanto ampio e prodigo di fronti freddi, non riesce a sfondare l'argine anticiclone che scherma il Mediterraneo. Anzi, costretto ad approfondirsi verso le Azzorre, esso provoca l'ulteriore irrobustimento del campo altopressionario a causa del risucchio dell'aria calda nord-africana. Sull'Italia dunque si rafforzano le condizioni di stabilità cessando anche le infiltrazioni oceaniche ed i conseguenti fenomeni sull'arco alpino.

Nei giorni a venire sul Vecchio Continente verrà ad instaurarsi una configurazione ad omega con il promontorio anticlonico contornato ad ovest dalla saccatura atlantica, ad est da un altro vortice. Una tale configurazione è sinonimo di situazioni di blocco che restano tali per periodi prolungati ed in effetti per l'Italia si prospettano condizioni di stabilità almeno fino al Giorno dei Morti mentre l'aria calda nord-africana si spingerà addirittura fino al Mar Baltico. Le temperature si manterranno su valori superiori alla media anche se tenderanno a calare dai quadranti orientali e le minime risentiranno delle inversioni termiche notturne. La stasi atmosferica e la scarsa ventilazione favoriranno, con il tempo, la formazione di foschie e nebbie.

## **PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE**

**Giovedì 27:** Cielo sereno o poco coperto. Precipitazioni assenti. Venti settentrionali, al più di brezza tesa. Temperature in diminuzione. Fenomeni foschie e nebbie, mattutine e soprattutto serali-notturne.

**Venerdì 28:** Cielo sereno ma con la presenza di nuvolosità bassa e filtri nebbiosi ad inizio giornata in particolare sulle zone di pianura e vallate. Precipitazioni assenti. Venti deboli flussi settentrionali.

Temperature in lieve calo le massime. Nella prima parte della mattinata, foschie e nebbie sulle zone litoranee e di pianura; foschie e possibili nebbie anche in serata.

**Sabato 29:** Cielo sereno con la possibile presenza di poca copertura ai bassi strati durante le prime ore della giornata. Precipitazioni assenti. Venti ancora flebili provenienti dai quadranti nord e nord-est. Temperature minime in diminuzione. Foschie e locali nebbie specie mattutine, sulle zone litoranee e fondovalle.

**Domenica 30:** Cielo sereno. Precipitazioni assenti. Venti avvertibili soprattutto nelle ore centrali-pomeridiane quando, debolmente, soffieranno da oriente. Temperature stabili. Foschie mattutine; nella sera-notte, foschie e nebbie soprattutto litoranee.

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 consequenti. Il titolare del trattamento è: MarcheAgricolturaPesca - 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 2 novembre 2022**