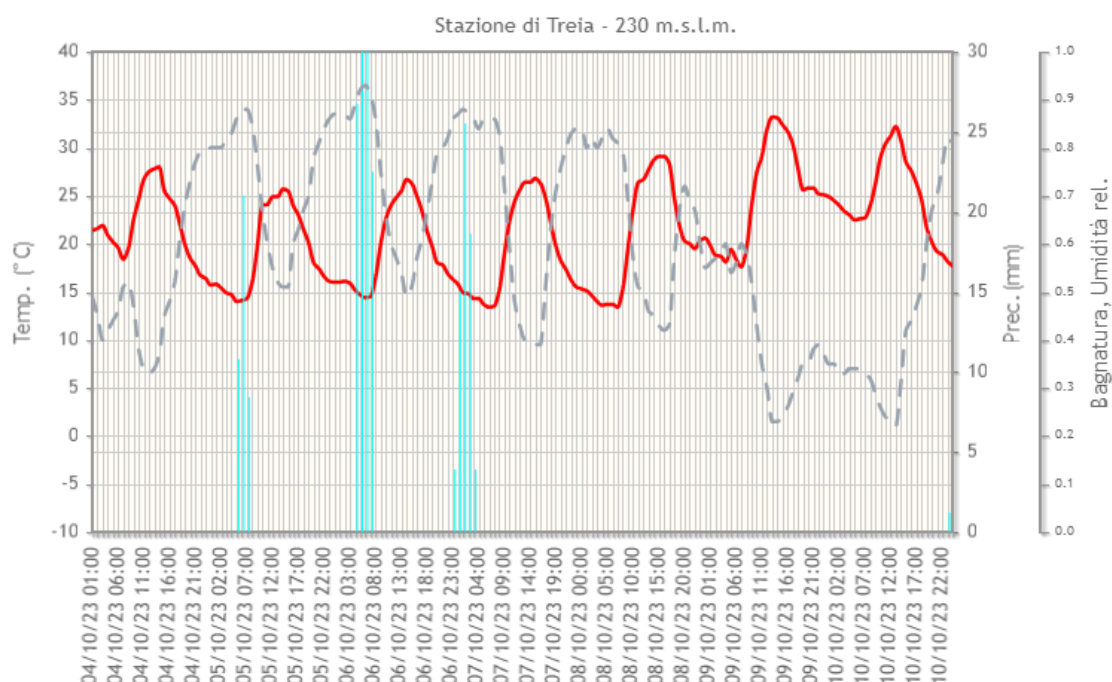
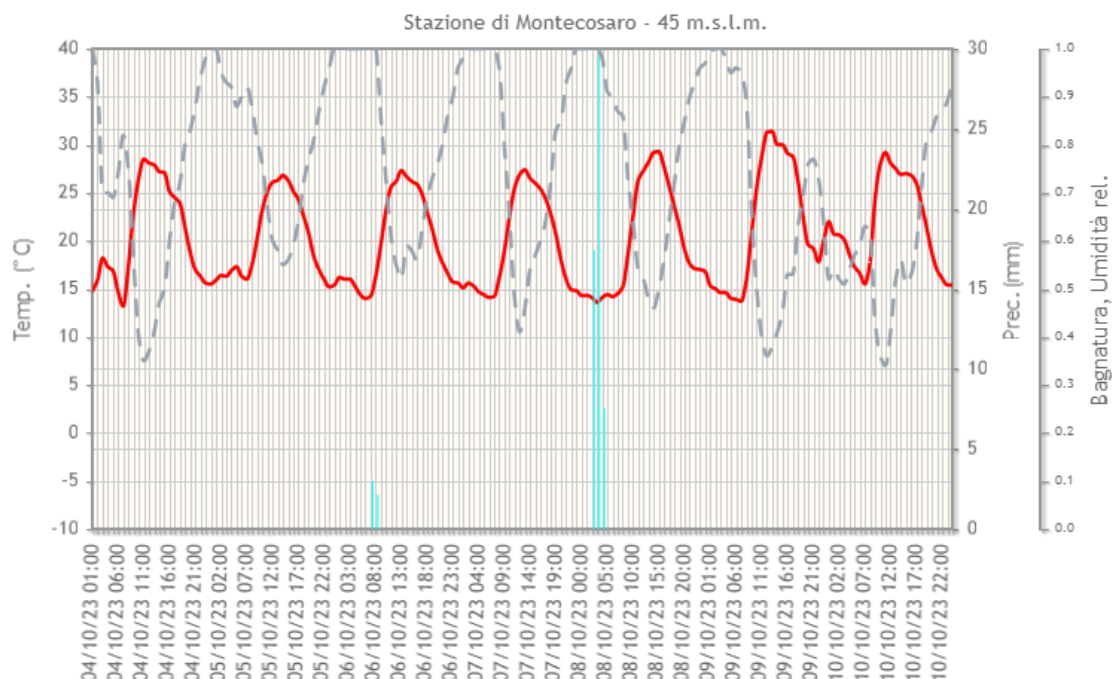


Centro Agrometeo Locale - Via Cavour, 29 – Treia. Tel. 0733/216464 – Fax. 0733/218165
e-mail: calmc@regione.marche.it Sito Internet: www.meteo.marche.it

NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Anche la settimana appena trascorsa è stata caratterizzata da condizioni di tempo stabile e temperature notevolmente superiori alla media del periodo. Nessuna precipitazione su tutto il 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.regione.marche.it/calmonitoraggio/mc_home.aspx

OLIVO

L'olivo si trova nella fase fenologica di **invaiaitura - maturazione (BBCH 81 - 89)**.

Mosca dell'olivo

INDICAZIONI DIFESA







Anche se le condizioni meteorologiche rimangono ancora favorevoli all'attività della mosca, possiamo considerare conclusi gli interventi di difesa. Vista la situazione ed il rapido progredire della maturazione, si consiglia di procedere tempestivamente con la raccolta.

OLIVO: indici di maturazione

Anche quest'anno come per gli anni scorsi, dalla prossima settimana, 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 invaiate su meno del 50% della buccia	olive invaiate su più del 50% della buccia	olive tutte invaiate in superficie	olive invaiate su meno del 50% della polpa	olive invaiate 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 ammorbidimento 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, aumento dei perossidi, difetti sensoriali di avvinato e riscaldamento, 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.

Nella tabella qui sotto riportiamo gli indici di maturazione rilevati questa settimana. Leccino e Frantoio interno, sono già stati raccolti (raccolta anticipata al fine di contenere il danno da mosca). **Leccino litoraneo e Mignola hanno raggiunto valori ottimali, mentre sono oramai prossimi anche Frantoio litoraneo, Coroncina e Piantone di Mogliano. Si ribadisce ancora il consiglio di anticipare la raccolta per evitare aggravamenti del danno da mosca.**

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

<i>Varietà</i>	<i>Indice di invaiatura</i>	<i>Penetrometria (g/mm²)</i>
LECCINO litoraneo	3,05	501,60
LECCINO interno	----	----
FRANTOIO litoraneo	1,00	534,20
FRANTOIO interno	----	----
ORBETANA	0,45	874,80
MIGNOLA	3,20	385,60
CORONCINA	0,37	801,60
PIANTONE DI MOGLIANO	0,26	801,20

	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 2023

Coltivazione in convenzionale

Frumento duro

ALEANDROS, AMARCORD, ANTALIS, ANVERGUR, BERING, CLAUDIO, DIOGENE, FUEGO, GREGORIO, LG ANUBIS, LG FRUCTIS, LG INDIANAPOLIS, MAMELI, MONASTIR, MONTALE, ODISSEO, PLATONE, RGT VOILUR, SY LEONARDO, SY NILO, TITO FLAVIO

Frumento tenero

Frumenti di Forza (FF):

AXUM, BOLOGNA, DRUSILLA, GIORGIONE, KWS CRITERIUM, REBELDE

Frumenti Panificabili Superiori (FPS):

ALEPPO, COSTANTE, LANCILLOTTO, LG AURIGA, PERALBA, PERUGINO, RGT ALGORITMO, SONATINE CS, SY STARLORD

Frumenti Panificabili (FP):

ANTELAO, ANVERSA, EXCEPTION, FILON, KWS EXTREM, KWS LAZULI, LG ASTROLABE, MONVISO, PR22R58, RGT FANDANGO, RGT ROSASKO, SOLEHIO, SY ROCINANTE

Frumenti da Biscotto (FB):

BRAMANTE, CANALETTO, DALÌ, DONATELLO

Orzo da zootecnia

Orzi polistici:

GEMINI, FENICE, FINOLA, FUNKY, KETOS, KWS FARO, KWS JAGUAR, LG ZEBRA, MARTINO, MULTIE, RAFAELA, SU ELLEN

Orzi distici:

ATOMO, IDRA, KWS TARDIS, LG CAIMAN, LG CAPRICORN, LG CASTING, LG ROSELLA, RGT ALCANTARA, SPAZIO, VIRGINI

Orzo da malto a semina autunnale

CLARINETTE, CLEMENTINE, FATIMA, JUVENTA, LAUREATE, LG BELCANTO, RGT PLANET, SY CHASKA, SY SOLAR, SY STANZA, SUNSHINE

Coltivazione in Biologico

Frumento duro

ANTALIS, ANVERGUR, BARONIO, BERING, DAURUR, DIOGENE, EMILIO LEPIDO, FUEGO, GIULIO, IDEFIX, IRIDE, MARCO AURELIO, RGT DAURUR, RGT RANGODUR, RGT VOILUR, SARAGOLLA, TITO FLAVIO

Nota:

la suddetta lista è basata sul monitoraggio poliennale, con particolare riferimento ai risultati produttivi, merceologici e qualitativi delle cultivar in prova nell'ultima campagna cerealicola 2022/23, relativamente all'attività sperimentale di confronto varietale su cereali autunno-vernini condotta dall'A.M.A.P. con coordinamento della rete nazionale da parte del CREA-CI.

Oltre al presente elenco, rimangono confermate le varietà ormai consolidate e indicate negli anni precedenti. Per maggiori dettagli si invita alla consultazione degli speciali delle riviste "Informatore Agrario" e "Terra e Vita" e dei dati pubblicati nel sito www.amap.marche.it ["progetti - cerealicoltura"](#), affinché la scelta varietale venga effettuata soprattutto in base ai parametri di interesse.

A cura della Dott.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 – 2023 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 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](#)



COMUNICAZIONI

Con **DECRETO DEL DIRIGENTE DEL SETTORE STRUTTURA DECENTRATA AGRICOLTURA DI PESARO URBINO n. 123 del 7 luglio 2023** è stato adottato l'aggiornamento delle **“Linee guida per la Produzione Integrata delle Colture: Difesa Fitosanitaria e Controllo delle Infestanti - anno 2023 - Aggiornamento estivo”** della Regione Marche. La versione integrale del documento è consultabile e scaricabile al seguente indirizzo:

http://www.meteo.marche.it/PI/disciplinari/DDS_SDA_PU_123_2023_Appr_e_DiscDifesaIntegrata_Marche_2023_Fin_Estiva.pdf

ROADSHOW - DAL PSR AL CSR MARCHE

Nuove proposte per la diversificazione nelle aziende agricole: **l'OLEOTURISMO**

Serie di incontri organizzati dalla Regione Marche sul territorio, dedicati alla presentazione di un'innovativa **opportunità per la diversificazione in agricoltura, l'OLEOTURISMO, nuova forma di accoglienza esperienziale** fortemente legata alle tradizioni rurali e alla valorizzazione delle risorse naturali e paesaggistiche regionali. Gli incontri saranno occasione di **confronto con i protagonisti del settore** direttamente coinvolti – i **produttori agricoli** e i **produttori oleicoli** – sulle scelte strategiche ed organizzative da attuare.

Tolentino (MC) | giovedì 19 ottobre 2023 - ore 16.00 presso il Frantoio Giovenali Via Willy Weber 14

L'Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca (**AMAP**) in accordo con la Regione Marche organizza il **convegno "Il Sistema Filiere Agroalimentari, Forestali e Ittiche - un percorso condiviso per una valorizzazione resiliente"** che si terrà venerdì **27 ottobre**, dalle ore **08.30** alle ore **13.30** presso l'I.I.S. **"G. Garibaldi"** – **Macerata**.

L'evento ha tra le sue finalità quella di fornire alle organizzazioni del mondo agroalimentare, ittico e forestale, conoscenze e prospettive in merito al "sistema integrato di filiera", soffermandosi sugli aspetti legati alla programmazione e sviluppo rurale, alla multifunzionalità e alla multidisciplinarietà delle imprese, e approfondendo le tematiche della sostenibilità e della ricerca a sostegno delle filiere, alla valorizzazione delle produzioni, delle risorse territoriali, culturali, economiche e produttive al fine di garantire lo sviluppo sostenibile del territorio. Sarà l'occasione, inoltre, per promuovere e diffondere la conoscenza "olistica" del mondo agroalimentare integrando gli aspetti sopra richiamati con un modello di stile di vita del nostro territorio che richiami le sane abitudini e le relazioni con l'ambiente che ci circonda.

È previsto un caffè di benvenuto e un light lunch al termine del convegno.

Necessaria l'iscrizione tramite l'invio di una e-mail all'indirizzo: ac@amap.marche.it.

L'evento sarà fruibile anche in modalità online

Ulteriori informazioni su eventi AMAP sono reperibili al sito: <https://www.amap.marche.it/eventi>

ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 04/10/2023 AL 10/10/2023

	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)	20.5 (7)	20.2 (7)	21.2 (7)	21.4 (7)	21.5 (7)	21.8 (7)	19.8 (7)	21.5 (7)
T. Max (°C)	32.7 (7)	31.1 (7)	32.4 (7)	34.1 (7)	32.4 (7)	33.6 (7)	32.1 (7)	30.9 (7)
T. Min. (°C)	12.7 (7)	12.8 (7)	13.4 (7)	13.1 (7)	14.7 (7)	15.8 (7)	10.0 (7)	14.8 (7)
Umidità (%)	74.3 (7)	70.9 (7)	74.0 (7)	59.8 (7)	58.5 (7)	52.0 (7)	72.0 (7)	54.7 (7)
Prec. (mm)	0.0 (7)	0.6 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)
ETP (mm)	22.5 (7)	21.8 (7)	21.9 (7)	23.0 (7)	20.5 (7)	20.7 (7)	22.3 (7)	18.7 (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)	21.8 (7)	22.1 (7)	20.1 (7)	18.3 (7)	19.5 (7)	17.0 (7)	18.4 (7)	18.2 (7)
T. Max (°C)	32.0 (7)	32.4 (7)	31.5 (7)	30.5 (7)	30.7 (7)	31.8 (7)	27.4 (7)	30.5 (7)
T. Min. (°C)	14.7 (7)	15.1 (7)	11.2 (7)	8.9 (7)	10.1 (7)	6.7 (7)	11.7 (7)	9.9 (7)
Umidità (%)	79.2 (7)	58.9 (7)	59.5 (7)	70.7 (7)	62.9 (7)	71.7 (7)	55.0 (7)	65.1 (7)
Prec. (mm)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.4 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.8 (7)	0.0 (7)	0.4 (7)
ETP (mm)	21.3 (7)	19.7 (7)	21.7 (7)	22.6 (7)	21.9 (7)	23.1 (7)	17.2 (7)	21.5 (7)

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

C'è davvero da impegnarsi per osservare dei mutamenti sullo scenario barico continentale. Lo stallo che ancora immobilizza l'Europa con temperature ben al di sopra delle norme periodali, grazie alla cupola anticiclonica africana, non accenna a disincagliarsi. Ma per lo meno si inizia a notare una smussatura e uno schiacciamento da nord della volta altopressionaria da parte della depressione che dall'Islanda si sta portando sulla penisola scandinava. Circa il nostro Stivale, questo si traduce in un leggero incremento di correnti fresco-umide balcaniche in caduta verso la Calabria, ma parliamo sempre di roba di poco conto. Per il resto, sole e stabilità diffusi regnano sovrani nel Bel Paese.

Nulla di sostanzialmente nuovo sino a venerdì, come assicurato da tempo, poi tra sabato e domenica il potenziamento dell'area depressionaria nordica provocherà un arretramento dello sperone anticiclonico verso sud e l'ingresso di aria più fresca e umida di matrice occidentale a partire dalle aree alpine e prealpine. Finalmente l'instabilità e fenomeni piovosi faranno la loro ricomparsa al nord da sabato sera-notte, per scendere sul versante tirrenico per domenica. In sostanza la prossima settimana vedrà l'arrivo dell'autunno, finora latitante, con un evidente abbassamento termico, il quale sarà comunque accennato nella seconda parte di questa settimana.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 12: Cielo generalmente sereno; non si esclude tuttavia locale nuvolaglia bassa mattutina lungo le coste del centro-nord, a dissolversi comunque nel seguito. Precipitazioni assenti. Venti deboli dai quadranti settentrionali. Temperature con poche variazioni, nel caso al ribasso. Foschie mattutine.

Venerdì 13: Cielo sereno o a tratti un po' velato in quota, con locali cumuli bassi mattutini lungo i litorali. Precipitazioni assenti. Venti deboli settentrionali. Temperature in flessione assai modesta. Foschie e locali nebbie mattutine.

Sabato 14: Cielo generalmente sereno. Precipitazioni assenti. Venti deboli da sud-ovest. Temperature praticamente stabili, semmai in leggero recupero le massime.

Domenica 15: Cielo al mattino ingresso di nuvolosità a quote basse a nord, poi in accumulo a ridosso della dorsale appenninica; estensione della nuvolosità a quote medio-alte nel corso del pomeriggio. Precipitazioni per ora non si escludono fenomeni isolati sul settore appenninico specialmente settentrionale nelle ore pomeridiane. Venti deboli occidentali. Temperature massime in calo.

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>



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020
FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE (FEAR) - INVESTI 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: 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 18 ottobre 2023**