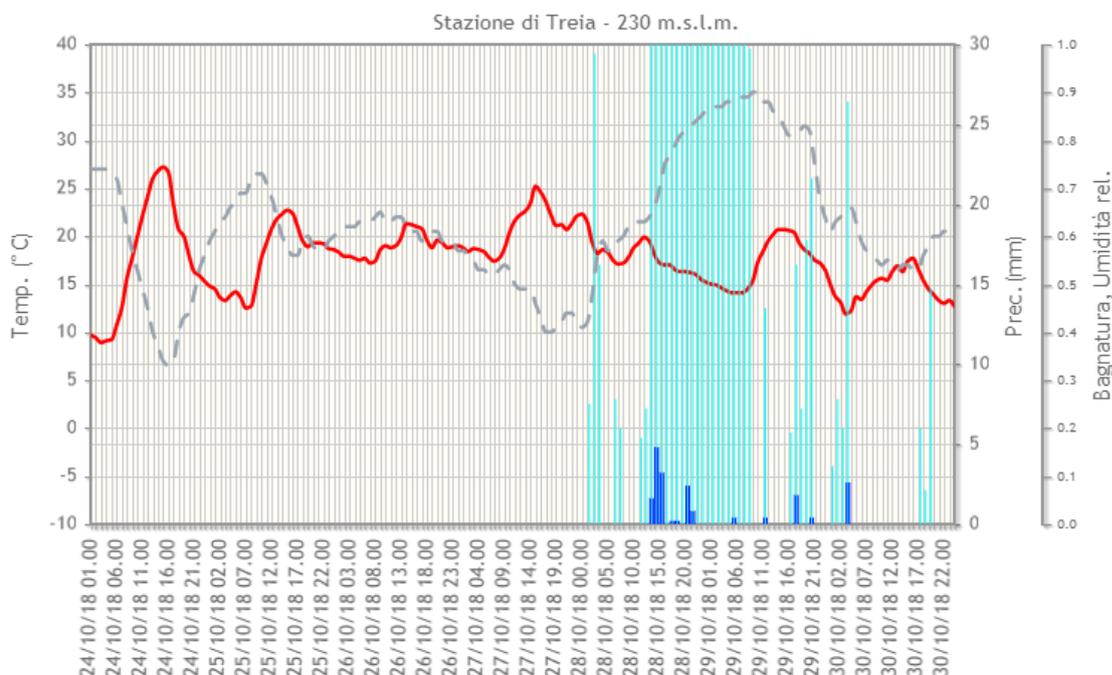
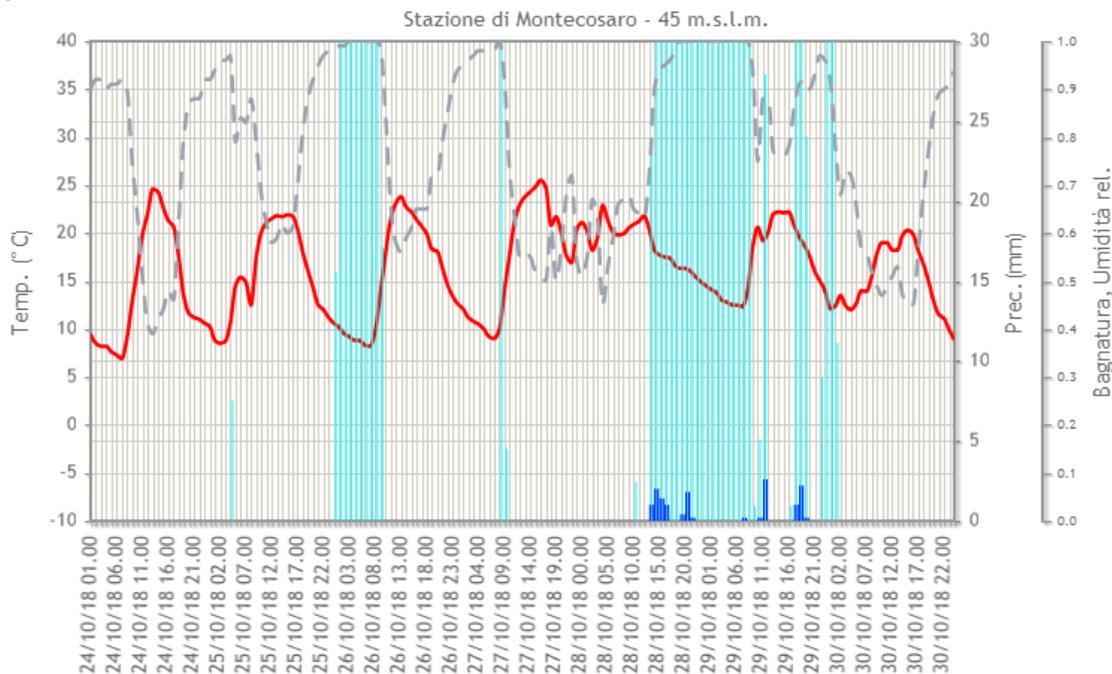




Centro Agrometeo Locale - Via Cavour, 29 – Treia. Tel. 0733/216464 – Fax. 0733/218165
e-mail: calmc@regione.marche.it Sito Internet: www.meteo.marche.it

NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Negli ultimi giorni si è verificata una decisa flessione delle temperature, in particolare nei valori massimi. Deboli precipitazioni hanno interessato il territorio provinciale nella giornata di domenica 28 e lunedì 29.



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

DIFESA FRUTTIFERI

I fruttiferi sono ormai nella fase fenologica di **inizio caduta foglie (BBCH 93)**, per cui è necessario programmare sin da ora gli interventi **“al bruno”** fondamentali per il contenimento di molteplici malattie fungine riducendo 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 ed i rami disseccati o con presenza di cancri avendo cura di disinfettare 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
POMACEE (melo e pero) fase fenologica: inizio caduta foglie (BBCH 93)		
CANCRI RAMEALI	Eeguire 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 ticchiolatura). Nei frutteti meno colpiti è sufficiente intervenire con un unico trattamento alla caduta delle foglie.	Prodotti rameici * (♣)
COCCINIGLIA DI S. JOSE	In presenza di cocciniglie eliminare eventuali focolai asportando i rami molto colpiti durante la potatura invernale. Il trattamento per il contenimento andrà posizionato a fine inverno-inizio primavera nella fase di rottura gemme-orecchiette di topo.	
DRUPACEE (albicocco ciliegio e susino) fase fenologica: inizio caduta foglie (BBCH 93)		
COCCINIGLIE	Nei frutteti con presenza di cocciniglie durante la potatura invernale eliminare eventuali focolai asportando i rami molto colpiti. Il trattamento per il contenimento andrà posizionato a fine inverno-inizio primavera nella fase di ingrossamento gemme.	
CORINEO	Si raccomanda di limitare le concimazioni azotate asportare, allontanare dal frutteto e distruggere i rami infetti o disseccati. Con la potatura verde contenere la vigoria vegetativa, favorire la penetrazione della luce e la circolazione dell'aria. Intervenire a caduta foglie e in corrispondenza dell'ingrossamento delle gemme.	Prodotti rameici * (♣), Thiram (solo su albicocco e susino e non su ciliegio in questa fase fenologica). Ziram (solo su susino in questa fase fenologica, da utilizzare in alternativa a Thiram)
DRUPACEE (PESCO) fase fenologica: inizio caduta foglie (BBCH 93)		
CANCRI RAMEALI	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.	Prodotti rameici * (♣) o Tiofanate-metile
BOLLA e CORINEO	Per la bolla si consiglia di eseguire un primo intervento alla caduta delle foglie, successivamente intervenire a 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 svernanti del fungo e sono efficaci anche per il contenimento del corineo .	Prodotti rameici * (♣) o Dodina o Thiram o Ziram (su varietà sensibili si sconsiglia l'impiego prima della completa defogliazione)
COCCINIGLIE	Nei frutteti con presenza di cocciniglie durante la potatura invernale eliminare eventuali focolai ad alta densità asportando i rami molto colpiti. Il trattamento per il contenimento andrà posizionato sulle forme svernanti.	

(*) massimo 6 Kg di sostanza attiva all'anno

SI RACCOMANDA DI VERIFICARE ATTENTAMENTE LE NOTE E LE PRESCRIZIONI D'USO PER LE DIVERSE SOSTANZE ATTIVE CONTENUTE NELLE LINEE GUIDA PER LA PRODUZIONE INTEGRATA DELLE COLTURE, DIFESA FITOSANITARIA E CONTROLLO DELLE INFESTANTI" DELLA REGIONE MARCHE - 2018

OLIVO

L'olivo si trova nella fase fenologica di **maturazione (BBCH 87)**.

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 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, riduzione 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.

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.

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.

Nella tabella sotto riportata sono indicati gli indici di maturazione rilevati questa settimana. Per quanto riguarda le varietà analizzate risulta che Leccino, Frantoio, Mignola, Piantone di Mogliano e Orbetana hanno raggiunto **valori ottimali di maturazione, sia nella zona litoranea, sia nella zona interna, per cui è possibile procedere con la raccolta. Per quanto riguarda la Coroncina gli indici hanno quasi raggiunto i valori ottimali.**

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

	Maturazione ottimale raggiunta
	Maturazione ottimale prossima
	Maturazione non ottimale

Varietà	Indice di invaiatura	Penetrometria (g/mm ²)
LECCINO litoraneo	3,50 (10 ottobre)	397,2 (10 ottobre)
FRANTOIO litoraneo	2,67 (10 ottobre)	378,2 (10 ottobre)
LECCINO interno	3,52 (10 ottobre)	388,5 (10 ottobre)
FRANTOIO interno	1,69 (10 ottobre)	500,3 (10 ottobre)
MIGNOLA	3,00 (10 ottobre)	392,8 (10 ottobre)
PIANTONE DI MOGLIANO	1,50	485,9
CORONCINA	0,82	595,5
ORBETANA	---	---

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). **Quest'anno in particolare si rilevano forti differenze nel grado di maturazione, a causa della disformità della carica di drupe, determinata anche dai danni conseguenti alle gelate di marzo.**

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.

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 - 2018 ciascuno con le rispettive limitazioni d’uso (per la consultazione completa del documento http://www.meteo.marche.it/news/LineeGuidaPI_DifesaFito_2018_estiva.pdf) 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)**

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 Servizio Ambiente e Agricoltura n. 198 del 28/06/2018, sono state approvate le Linee Guida per la Produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti” - Regione Marche – aggiornamento finestra estiva 2018. Per consultare il testo integrale: http://www.meteo.marche.it/news/LineeGuidaPI_DifesaFito_2018_estiva.pdf

Nei giorni **27-28-29-30 novembre e 1 dicembre 2018** presso la sede **ASSAM, via dell’Industria, 1 – Osimo (AN)** l’ASSAM organizza il **7° CORSO PER L’IDONEITA’ FISIOLGICA ALL’ASSAGGIO DEGLI OLI VERGINI DI OLIVA**, con particolare riferimento agli OLI MONOVARIETALI.

Il corso, in conformità al Reg. CEE 2568/91 e successive modificazioni e al D.M. del 18 giugno 2014, art. 2 , è valido per l’**iscrizione all’Elenco Nazionale dei Tecnici Esperti Assaggiatori di olio di oliva**. La durata è di 36 ore.

Per info Donatella Di Sebastiano tel. 071.808303 fax. 071.85979

e-mail: disebastiano_donata@assam.marche.it

Lunedì 12 novembre 2018 alle ore 14.30, ASSAM e l’Università Politecnica delle Marche organizzano, presso l’Aula Azzurra dell’Università Politecnica delle Marche, via Breccie Bianche Ancona, una giornata di studio dal titolo **"Alberi e boschi da seme per la produzione di materiale di moltiplicazione e la conservazione della biodiversità nelle Marche"**. Saranno presentati i risultati del progetto ASSAM-UNIVPM Misura 15.2 az. a “Sostegno per la conservazione e la promozione delle risorse genetiche forestali”. La partecipazione è aperta a tutti. Per info: Alessandro Vitali e-mail alessandro.vitali@univpm.it; Francesco Malandra e-mail f.malandra@univpm.it; tel. 0712204274.

ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 24/10/2018 AL 30/10/2018

	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)	16.2 (7)	16.9 (7)	16.8 (7)	17.8 (7)	16.7 (7)	17.2 (7)	16.6 (7)	16.9 (7)
T. Max (°C)	26.3 (7)	26.6 (7)	26.9 (7)	27.6 (7)	25.3 (7)	27.0 (7)	25.9 (7)	24.5 (7)
T. Min. (°C)	6.7 (7)	8.6 (7)	8.5 (7)	8.8 (7)	8.5 (7)	9.1 (7)	4.2 (7)	7.9 (7)
Umidità (%)	77.7 (7)	73.3 (7)	69.5 (7)	62.2 (7)	62.8 (7)	57.9 (7)	70.1 (7)	63.9 (7)
Prec. (mm)	14.2 (7)	15.0 (7)	17.6 (7)	18.8 (7)	13.6 (7)	25.2 (7)	18.4 (7)	19.8 (7)
ETP (mm)	14.9 (7)	14.7 (7)	12.7 (7)	12.4 (7)	12.6 (7)	11.9 (7)	13.4 (7)	12.2 (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)	16.3 (7)	16.8 (7)	14.7 (7)	15.9 (7)	15.3 (7)	12.9 (7)	13.5 (7)	12.2 (7)
T. Max (°C)	26.4 (7)	25.7 (7)	26.0 (7)	25.2 (7)	24.6 (7)	24.8 (7)	21.9 (7)	20.9 (7)
T. Min. (°C)	9.5 (7)	8.6 (7)	4.5 (7)	3.7 (7)	4.6 (7)	1.6 (7)	4.1 (7)	4.3 (7)
Umidità (%)	75.5 (7)	61.8 (7)	70.0 (7)	81.3 (7)	70.2 (7)	77.0 (7)	65.8 (7)	76.1 (7)
Prec. (mm)	9.0 (7)	22.8 (7)	16.6 (7)	19.2 (7)	25.8 (7)	49.8 (7)	48.2 (7)	52.6 (7)
ETP (mm)	12.8 (7)	12.2 (7)	13.7 (7)	13.9 (7)	12.7 (7)	13.7 (7)	11.1 (7)	11.0 (7)

SITUAZIONE METEOROLOGICA E EVOLUZIONE

Ancora pessime notizie dal fronte occidentale di nuovo investito da sostenuti flussi meridionali dalla curvatura ciclonica. Un altro vortice infatti è in via di formazione in prossimità della Penisola Iberica, figlio dell'aria umida in discesa dal Nord-Atlantico. E così, le correnti calde e secche risucchiate dall'entroterra algerino riversano l'umidità raccolta sulla superficie marina mediterranea sotto forma di intense precipitazioni che in giornata interesseranno, per quel che ci riguarda, il medio-alto Tirreno, il Piemonte e la Sardegna.

Purtroppo il muro anticiclonico attivo fra il Mediterraneo orientale e l'est-europeo impedirà al vortice iberico di evolvere verso est il quale persevererà quindi sulle nostre regioni. In particolare tra domani, giorno di Ognissanti e venerdì, abbondanti e intense piogge si abatteranno di nuovo sul versante tirrenico. Sabato, con la figura depressionaria che verrà costretta ad arretrare verso l'Algeria da un ripiegamento verso ovest dell'alta pressione orientale, i fenomeni tenderanno ad arretrare verso le Isole Maggiori per poi espandersi di nuovo nella giornata di domenica quando la stessa figura depressionaria tornerà alla carica sul nostro paese. Temperature in crescita proiettate a scavalcare le medie del periodo trascinate proprio dai sostenuti flussi meridionali.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 1: Cielo nuvoloso o molto nuvoloso fino al pomeriggio quando temporanei dissolvimenti si faranno spazio da nord; ancora nuvolosità in aumento da sud dalle ore serali-notturne. Precipitazioni a divenire di buona diffusione nel corso della mattinata; buona anche l'incidenza e la durata dei fenomeni che andranno poi sostanzialmente a scemare verso le province meridionali nel pomeriggio. Venti meridionali, fino a moderati o a tratti forti sulle coste al mattino, meno battuto l'entroterra e indebolimenti attesi durante la seconda parte della giornata. Temperature in aumento specie le minime.

Venerdì 2: Cielo nuvoloso o molto nuvoloso in genere; attenuazione della copertura da sud nel pomeriggio-sera. Precipitazioni attese ancora di buona diffusione, incidenza e durata, in estensione dalle province meridionali verso le settentrionali dove sono previste scemare in serata. Venti deboli orientali. Temperature in lieve calo. Foschie e possibili nebbie serali sui litorali.

Sabato 3: Cielo parziale o prevalente nuvolosità bassa residua a nord nella prima parte della mattinata amplificata dalla presenza di nebbie lungo i litorali, maggiori dissolvimenti a sud; dissolvimenti che tenderanno a farsi spazio andando verso le ore più calde della giornata, poi ancora intensificazione della copertura nell'ultima parte del giorno. Precipitazioni al momento non se ne prevedono di significative. Venti deboli sud-orientali. Temperature di nuovo in aumento nei valori massimi. Foschie e nebbie.

Domenica 4: Cielo parzialmente o prevalentemente nuvoloso, maggiore in genere la copertura sul settore interno e meridionale. Precipitazioni ad oggi non se ne escludono di isolate e deboli sul settore appenninico meridionale. Venti deboli orientali. Temperature minime in rialzo. Foschie e nebbie.

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



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



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 7 novembre 2018**