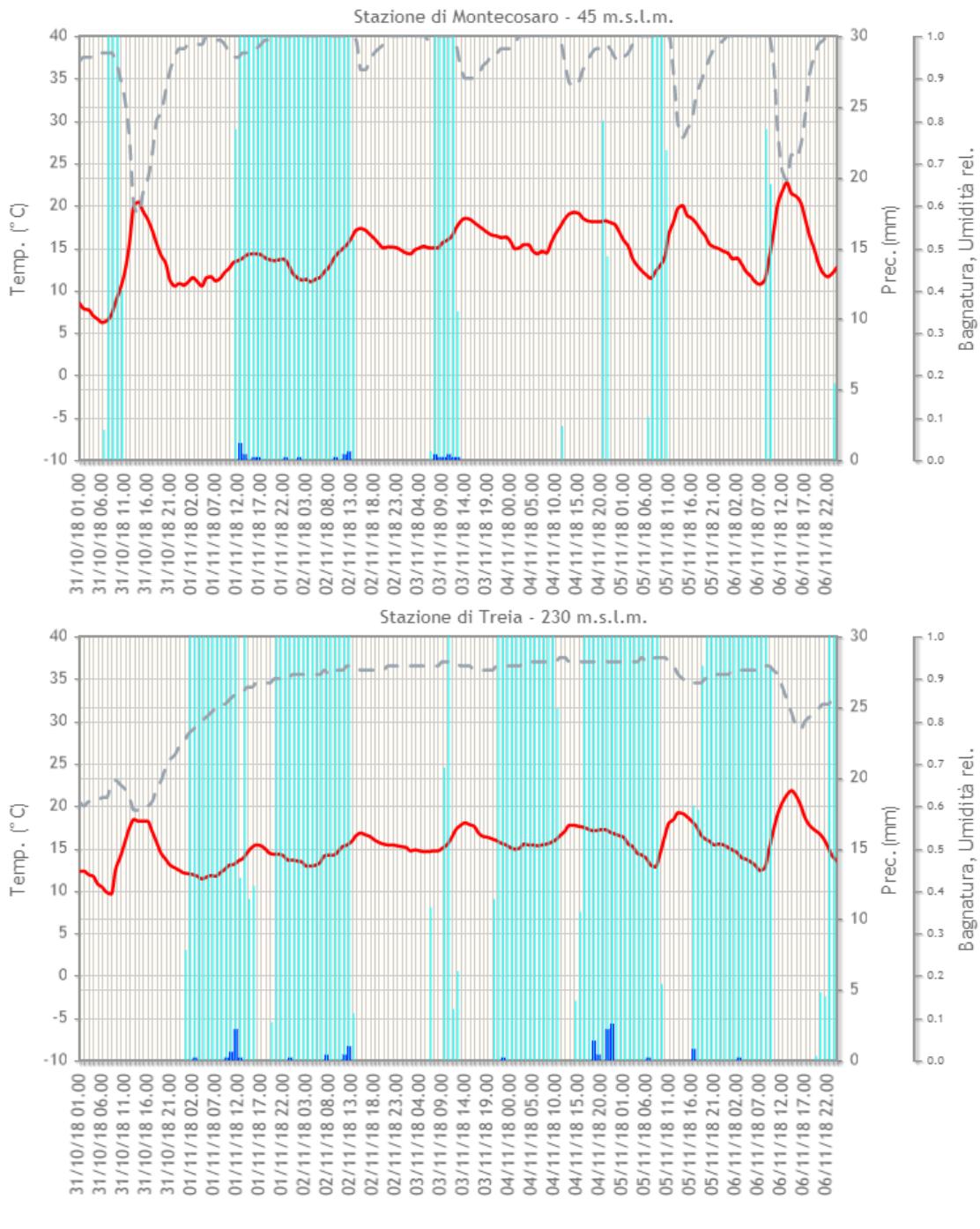




Centro Agrometeo Locale - Via Cavour, 29 – Treia. Tel. 0733/216464 – Fax. 0733/218165
e-mail: calmc@regione.marche.it Sito Internet: www.meteo.marche.it

NOTE AGROMETEOROLOGICHE



Per visualizzare i grafici relativi alle stazioni meteorologiche della provincia si può consultare l'indirizzo:
http://meteo.regionemarche.it/calmonitoraggio/mc_home.aspx

La fase di maltempo nelle Marche nel periodo 28 ottobre – 4 novembre 2018

a cura di Danilo Tognetti¹, Stefano Leonesi².

Settimana davvero complicata per diverse località del settore tirrenico e settentrione italiano, nonché per le Isole Maggiori, falcidiate da ondate di maltempo che hanno causato danni ingentissimi e, purtroppo, un inaccettabile numero elevato di vittime. Depressioni scavate dall'aria fredda artica scesa sul Mediterraneo occidentale hanno attivato il richiamo di possenti flussi caldi meridionali che hanno investito il territorio italiano carichi di umidità raccolta sulla superficie marina; i danni sono derivati quindi dalle violente precipitazioni, dalle mareggiate e dagli stessi venti che con particolare forza hanno soffiato da scirocco sull'Adriatico, da libeccio sul Tirreno. Un granitico blocco anticiclone sull'Europa orientale ha impedito ai sistemi depressionari di evolvere verso est e così le condizioni di maltempo hanno avuto durata persistente, stressando oltremodo i territori colpiti (*figura 1*).

Il medio-basso versante adriatico ed in particolare le Marche, decentrati rispetto ai centri di bassa pressione ed egregiamente protetti dalla dorsale appenninica, hanno subito poco le condizioni avverse.

Nel periodo 28 ottobre – 4 novembre, sulla nostra regione, le precipitazioni cumulate più elevate sono state dell'ordine dei 100 mm, almeno secondo i dati rilevati dalla [nostra rete di rilevamento agrometeo](#); le stazioni che hanno rilevato le maggiori precipitazioni sono state quelle dell'entroterra delle province settentrionali (*figura 2*). Il totale massimo negli otto giorni è stato quello della stazione di [Sant'Angelo in Vado](#) pari a 106 mm. Sant'Angelo in Vado è stata anche la stazione che ha registrato la massima precipitazione giornaliera, il giorno 28 ottobre, pari a 60 mm. A livello orario non si sono registrati quantitativi di pioggia particolarmente rilevanti.

Sul fronte dei venti, numerosi e a volte di particolare durata sono stati gli eventi intensi che hanno interessato l'entroterra regionale. La raffica massima, sempre nel periodo 28 ottobre – 4 novembre, è stata rilevata dalla stazione di Urbino alle ore 5 di del giorno 30 ottobre; essa è stata di ben 139,5 km/h. Considerando come soglia il valore di 87 km/h che, secondo la [Scala di Beaufort, rappresenta la velocità sopra la quale il vento può causare considerevoli danni strutturali](#), alcune stazioni hanno registrato periodi di diverse ore consecutive in cui il vento si è mantenuto al di sopra di tale soglia (*grafico 1*); il periodo più lungo, durato 7 ore, è stato registrato dalla stazione di [Visso](#), dalle ore 19 del 29 ottobre alle 1 del giorno 30 ottobre.

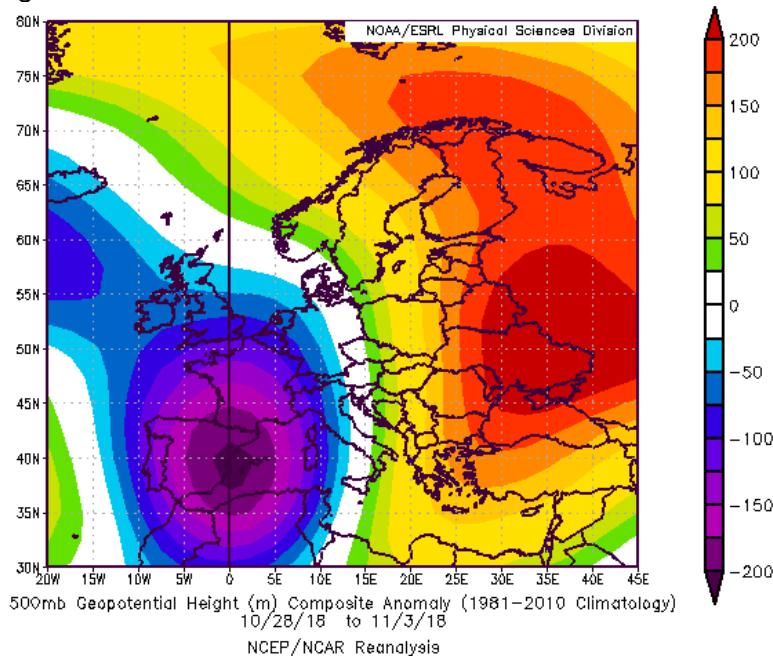


Figura 1. Mappa dell'anomalia del geopotenziale a 500mb sull'Europa nel periodo 28 ottobre – 4 novembre 2018 (fonte [NCEP/NCAR Reanalysis](#))

¹ Servizio Agrometeo ASSAM Regione Marche, tognetti_danilo@assam.marche.it

² Servizio Agrometeo ASSAM Regione Marche

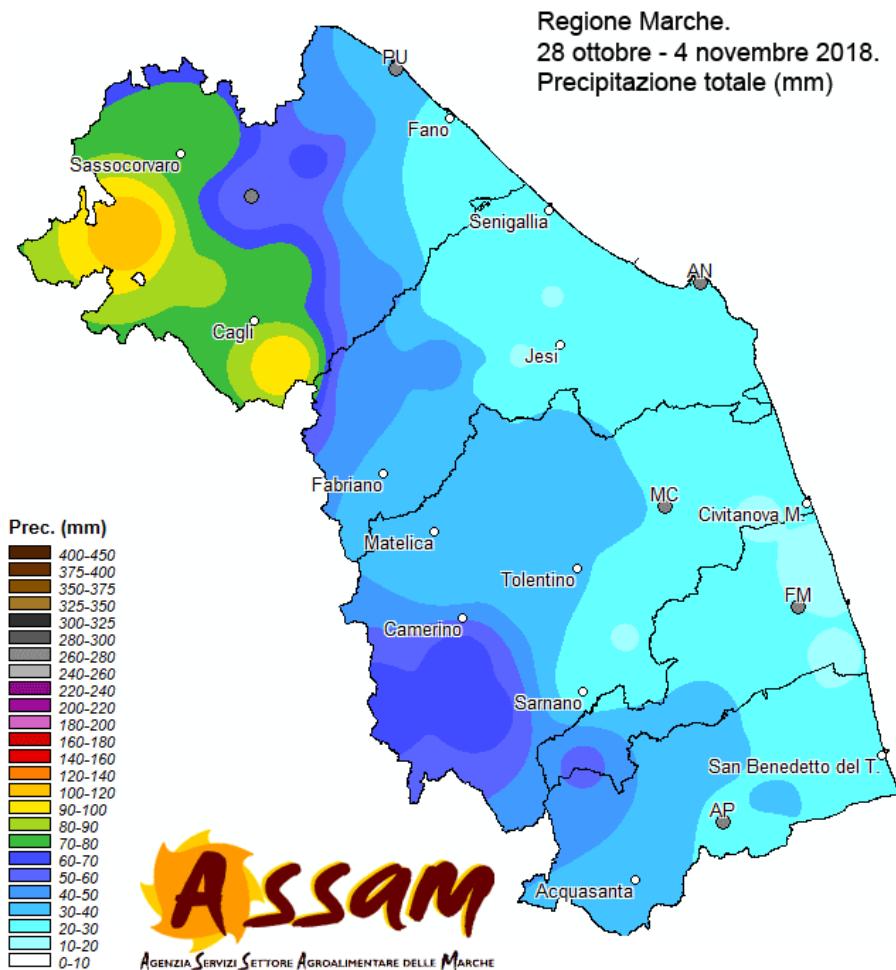


Figura 2. Mappa della precipitazione totale nelle Marche, periodo 28 ottobre – 4 novembre 2018 (fonte [Servizio Agrometeo ASSAM](#))

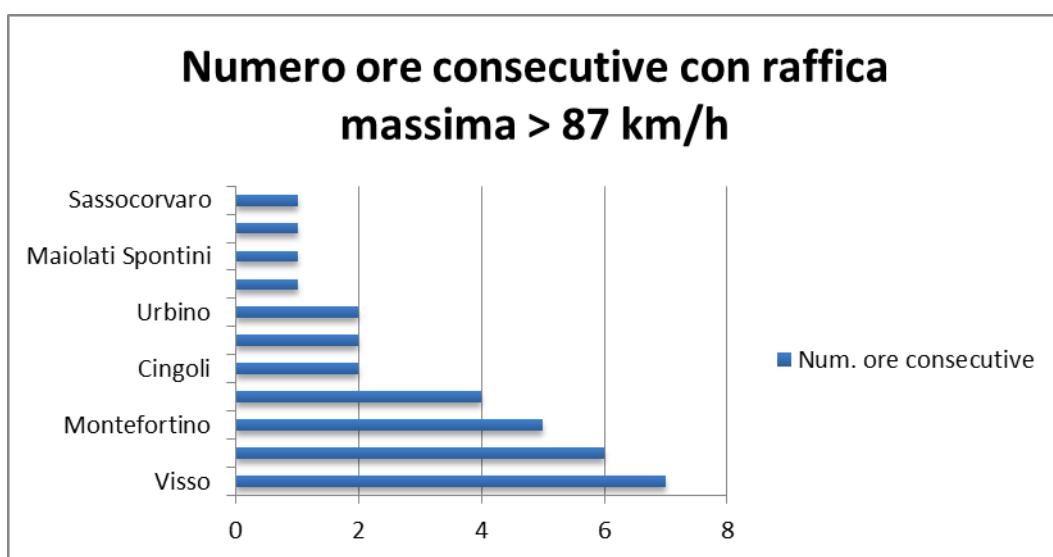


Grafico 1. Periodi di ore consecutive con raffica massima del vento superiore a 87 km/h (fonte [Servizio Agrometeo ASSAM](#))

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 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.

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, Orbetana e Coroncina hanno raggiunto **valori ottimali di maturazione, sia nella zona litoranea, sia nella zona interna, per cui è possibile procedere con la raccolta.**

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

	Maturazione ottimale raggiunta
	Maturazione ottimale prossima
	Maturazione non ottimale

<i>Varietà</i>	<i>Indice di invaiatura</i>	<i>Penetrometria (g/mm²)</i>
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 (29 ottobre)	485,9 (29 ottobre)
CORONCINA	1,14	566,0
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.**

Terminate le operazioni di raccolta si raccomanda di effettuare tempestivamente un trattamento con **Prodotti rameici** (♣) al fine di disinfezionare le ferite provocate durante tale azione. L'intervento è utile a contenere l'eventuale diffusione della **rogna dell'olivo** e le possibili infezioni funginee come l'**occhio di pavone** e/o la **cercosporiosi**.

FAVINO

Nelle indicazioni sottostanti sono evidenziate in giallo gli obblighi previsti dal disciplinare di produzione agronomica approvato dalla Regione Marche, che individua standard obbligatori per le aziende che aderiscono ad accordi agroambientali ai sensi del PSR Marche, al marchio Qm, al marchio SQNPI.

Il **favino** è una leguminosa annuale e può essere impiegato o come coltura da sovescio o per la produzione di granella. Questa leguminosa non tollera un'eccessiva salinità del terreno ed i ristagni idrici mentre ha basse esigenze termiche, infatti nelle fasi iniziali del ciclo colturale sopporta brevi gelate invernali, (temperatura minima di germinazione 4-6°C) mentre in fioritura-allegagione è abbastanza sensibile alle basse temperature tanto da subire una cascola dei fiori: in questa fase la temperatura ottimale è di 15-20°C (mentre il limite critico è attorno a 10°C).

Il favino è una coltura miglioratrice del terreno, infatti l'apparato radicale ospita microrganismi azotofissatori, in grado di fissare l'azoto atmosferico che sarà poi disponibile anche per le colture successive, inoltre gli abbondanti residui culturali determinano buoni apporti di sostanza organica: per questi motivi è una delle colture che meglio si inserisce negli avvicendamenti alternandosi bene con i cereali autunno-vernnini.

Semina: la profondità ideale di semina del favino è di 6-8 centimetri pertanto il terreno può anche essere non perfettamente affinato.

Epoca di semina: nei nostri areali si consiglia di effettuare la semina non oltre questo periodo

Densità di semina: 200-250 Kg/ha (in relazione alla dimensione del seme), l'interfila quindi può variare da 25 a 35 cm e la distanza sulla fila può essere compresa fra 5-10 cm.

Per determinare la **quantità di seme** necessario si dovrà utilizzare la seguente formula:

$$Q \text{ (quantità di seme in Kg/ha)} = \frac{P \text{ (peso di 1.000 semi in g)} * N \text{ (numero di piante a m}^2\text{)}}{100 * G \text{ (germinabilità in % del seme)}}$$

Con un peso di 1000 semi pari a 400 g, una germinabilità del 90%, densità di 45 piante/ m² si ottiene una quantità di **200 Kg di seme/ha**. In generale con semine tardive è possibile aumentare del 10-20% la quantità di seme. Semine leggermente più fitte limitano lo sviluppo delle infestanti e permettono di ottenere baccelli ad un'altezza leggermente maggiore che facilitandone la trebbiatura, un'eccessiva fittezza però espone la coltura al rischio dell'allettamento: l'investimento ottimale è di circa 35-50 piante/m²

CONCIMAZIONE: dovrà essere programmata in relazione all'effettiva dotazione di elementi minerali del terreno (determinate mediante analisi chimico-fisica) ed agli obiettivi produttivi, una corretta gestione della fertilizzazione evita stress nutrizionali alle piante rendendole meno suscettibili ad attacchi parassitari.

Coefficiente di assorbimento di azoto fosforo e potassio del favino in Kg/q di prodotto (tab. 1)

N	P ₂ O ₅	K ₂ O
4.3	1	4.4

Si ricorda che le aziende che aderiscono al disciplinare di produzione integrata debbono motivare l'apporto di fertilizzanti ed esplicitare gli interventi di concimazione mediante la presentazione di un "piano di fertilizzazione" basato per l'azoto, sul bilancio completo e nel rispetto dei limiti massimi consentiti per i principali elementi della fertilità (N, P, K). Tale piano deve essere redatto da tecnico abilitato con titolo di studio in campo agronomico.

AZOTO

Come tutte le leguminose, il favino è da considerarsi autosufficiente per l'elemento **azoto**, pertanto **non è ammessa la concimazione azotata**.

FOSFORO e POTASSIO

Per quanto concerne il **fosforo** ed il **potassio**, tali elementi possono essere apportati con le concimazioni solo in caso di scarsa o scarsissima dotazione del terreno, che si evince dalle analisi del proprio terreno e confrontabile con la tabella sottostante derivata dal Disciplinare di tecniche agronomiche di produzione integrata della Regione Marche

Per la scarsa mobilità nel terreno del P e del K i **concimi potassici e fosfatici** vanno distribuiti in concomitanza delle lavorazioni del terreno; per il fosforo si ammette la localizzazione alla semina e l'impiego fino alla fase di pre-emergenza dei concimi liquidi.

Essendo entrambi gli elementi poco mobili nel suolo agrario è di fondamentale importanza verificare la dotazione del terreno, attraverso una analisi chimica. Essendo il favino mediamente esigente in fosforo e potassio, il **disciplinare di produzione integrata** prevede che la concimazione fosfatica e potassica sia **limitata solo ai terreni con dotazione inferiore alla normalità** (vedi valori della tabella a fianco). Quindi nel caso di dotazione inferiore alla normalità si dovrà provvedere ad una concimazione di arricchimento, il cui calcolo della dose effettiva di concimazione è possibile utilizzare la seguente formula:

Limite inferiore e superiore della classe di dotazione "normale" per P ₂ O ₅ e K ₂ O per favino		
Terreno	ppm P ₂ O ₅ Metodo Olsen	ppm K ₂ O
Sabbioso (sabbia > 60%)	25 - 37	102 – 144
Media tessitura (franco)	27 – 39	120 – 180
Argilloso (argilla >35%)	30 - 41	144 - 216

CONCIMAZIONE	Terreni con dotazione inferiore alla normalità	Terreni normali	Terreni con dotazione superiore alla normalità
fosfatica	ASPORTAZIONE + (F1 x C)	NESSUNA CONCIMAZIONE	NESSUNA CONCIMAZIONE
potassica	ASPORTAZIONE + (F1 x G)	NESSUNA CONCIMAZIONE	NESSUNA CONCIMAZIONE

ove:

ASPORTAZIONE = Assorbimento colturale unitario (tab. 1) x produzione attesa

F1 = P x Da x Q

ove **P** è la costante che tiene conto della profondità del terreno (4 per una profondità di 40 cm., 3 per una profondità di 30 cm.), **Da** è la densità apparente (1,4 per terreni sabbiosi, 1,3 per media tessitura e 1,21 per terreni argillosi, **Q** è la differenza fra il valore limite inferiore o superiore e la dotazione risultante da analisi.

C e G sono dei fattori di immobilizzazione del suolo calcolati come segue

C = 1 + (0,02 x calcare totale [%] + 0,0133x argilla [%])

G = 1 + (0,033 +0,0166 x argilla [%])

La distribuzione dei concimi fosfo-potassici deve essere sempre eseguita nella fase di preparazione del terreno o localizzata durante la semina; si ricorda che il disciplinare di produzione a basso impatto ambientale ammette la concimazione fosfo-potassica solo su terreni con dotazione scarsa e vieta la distribuzione in copertura.

Le **varietà di favino** raccomandate per la Regione Marche, come da disciplinare delle tecniche agronomiche di produzione sono: *Chiaro di Torre di Lama, Irena, Marcel, Mars, Prothabat 69, Scuro di Torre di Lama, Sicilia e Vesuvio*.

FAVINO: CONTROLLO DELLE AVVERSITA'

Le Linee Guida per la Produzione Integrata delle Colture, "Difesa Fitosanitaria e Controllo delle Infestanti" della Regione Marche – 2018 non ammettono interventi chimici contro parassiti animali e vegetali, sulla coltura, mentre l'eventuale controllo delle infestanti può essere effettuato seguendo le indicazioni della tabella sottostante:

EPOCA D'INTERVENTO	INFESTANTI CONTROLLATE	SOSTANZE ATTIVE	NOTE
Pre - semina	GRAMINACEE E DICOTILEDONI	GLIFOSATE	Con formulati al 30,4% (360gr/l) Dose max 3 l/ha

EPOCA D'INTERVENTO	INFESTANTI CONTROLLATE	SOSTANZE ATTIVE	NOTE
Pre - emergenza	GRAMINACEE E DICOTILEDONI	PENDIMETALIN CLOMAZONE (1)	(1) Impiegare la dose minima su terreni leggeri e poveri di sostanza organica
Pre - emergenza o Post- emergenza precoce	DICOTILEDONI ED ALCUNE GRAMINACEE	IMAZAMOX	
Post - emergenza	DICOTILEDONI	BENTAZONE	
	GRAMINACEE	PROPAQUIZAFOP CICLOXIDIM QUIZALOFOP P ETILE	

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

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 Brecce 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.

Al via la 16° edizione della Rassegna Nazionale degli oli monovarietali

promossa e organizzata da **ASSAM** e **Regione Marche**, per valorizzare il patrimonio olivicolo italiano. Si invitano le aziende interessate ad inviare al Centro Agrochimico ASSAM di Jesi i campioni di olio in uno dei seguenti periodi:

dal 5 novembre al 12 dicembre 2018

dal 7 al 25 gennaio 2019

Modalità di partecipazione e Scheda di adesione possono essere scaricate dal sito www.assam.marche.it

ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 31/10/2018 AL 06/11/2018

	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)	14.7 (7)	15.6 (7)	14.9 (7)	15.3 (7)	13.9 (7)	15.0 (7)	14.0 (7)	14.5 (7)
T. Max (°C)	23.1 (7)	24.1 (7)	23.6 (7)	22.2 (7)	20.6 (7)	22.0 (7)	21.9 (7)	19.5 (7)
T. Min. (°C)	6.1 (7)	7.8 (7)	10.2 (7)	9.0 (7)	7.8 (7)	10.7 (7)	5.9 (7)	10.7 (7)
Umidità (%)	94.4 (7)	88.6 (7)	89.5 (7)	86.9 (7)	86.1 (7)	87.7 (7)	91.8 (7)	87.1 (7)
Prec. (mm)	5.2 (7)	7.8 (7)	9.0 (7)	13.4 (7)	13.8 (7)	13.8 (7)	15.2 (7)	39.2 (7)
ETP (mm)	9.8 (7)	10.1 (7)	8.5 (7)	8.5 (7)	7.9 (7)	8.3 (7)	9.1 (7)	7.5 (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)	14.1 (7)	14.3 (7)	12.5 (7)	13.7 (7)	12.9 (7)	11.1 (7)	11.1 (7)	10.7 (7)
T. Max (°C)	20.9 (7)	21.0 (7)	20.8 (7)	23.9 (7)	20.7 (7)	20.2 (7)	17.4 (7)	17.5 (7)
T. Min. (°C)	7.5 (7)	9.4 (7)	4.1 (7)	4.4 (7)	6.1 (7)	2.2 (7)	6.5 (7)	3.9 (7)
Umidità (%)	96.6 (7)	86.1 (7)	92.2 (7)	96.4 (7)	91.1 (7)	92.1 (7)	84.7 (7)	86.7 (7)
Prec. (mm)	10.6 (7)	15.0 (7)	9.8 (7)	11.6 (7)	8.6 (7)	14.6 (7)	16.4 (7)	12.0 (7)
ETP (mm)	8.1 (7)	8.0 (7)	9.2 (7)	9.7 (7)	8.4 (7)	9.1 (7)	7.3 (7)	8.4 (7)

SITUAZIONE METEOROLOGICA E EVOLUZIONE

Sull'Europa e vicino Atlantico sussiste ancora la contrapposizione fra le due enormi figure bariche sviluppate lungo i meridiani, altopressionaria e causa di notevoli eccessi termici sul comparto orientale quella continentale, depressionaria e farcita di aria fredda artica quella oceanica. L'Italia così come il Mediterraneo centrale viene a trovarsi in una zona di nessuno caratterizzata da una buona dinamicità. Oggi le nostre regioni saranno interessate dal passaggio di un fronte freddo occidentale fonte di precipitazioni diffuse sul versante tirrenico e di buona intensità sull'arco alpino, che andranno ad esaurirsi in serata.

La differenza rispetto alle condizioni che hanno favorito gli eventi devastanti dei giorni passati è che ora i massimi di pressione associati al blocco anticiclone orientale sono traslati più a nord permettendo ai sistemi depressionari in arrivo da occidente di fluire con maggiore facilità verso est. Il passaggio odierno sarà seguito dalla rimonta di un piccolo promontorio altobarico che garantirà una breve fase di stabilità nella giornata di domani. Il nord e l'alto versante tirrenico saranno comunque influenzate già da venerdì dall'ennesimo nucleo di aria fredda atlantica che comunque prenderà la via nord-africana deviato dalla perentoria rimonta di un promontorio anticiclone subtropicale che tenderà a piegarsi verso l'Europa centrale e mediterranea tra domenica e gli inizi della settimana prossima. Temperature in recupero da sabato dopo il calo e la successiva stasi delle prossime ore.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 8: Cielo sereno o al più poco nuvoloso. Precipitazioni assenti. Venti fino a moderati da ovest-sud-ovest al mattino, poi più flebili e in rotazione oraria verso nord. Temperature in calo le minime. Foschie.

Venerdì 9: Cielo sereno o poco coperto. Precipitazioni assenti. Venti da molto deboli a deboli da sud-ovest al mattino; modesti rinforzi da sud-sud-est nel corso del pomeriggio. Temperature senza variazioni rilevanti. Foschie e possibili nebbie mattutine e serali.

Sabato 10: Cielo sereno o poco velato in mattinata, poi copertura in aumento da nord-ovest. Precipitazioni per ora non si escludono deboli piovaschi pomeridiano-serali sull'Appennino settentrionale. Venti deboli da meridione con moderati rinforzi da sud-ovest in serata sulla dorsale appenninica. Temperature in possibile lieve aumento le massime. Foschie e nebbie mattutine e serali.

Domenica 11: Cielo sereno o poco nuvoloso. Precipitazioni assenti. Venti moderati residui da sud-ovest al mattino sull'entroterra; meno intensi sulla fascia costiera e durante la seconda parte della giornata. Temperature in crescita. Foschie e possibili nebbie mattutine e serali.

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>



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 14 novembre 2018**