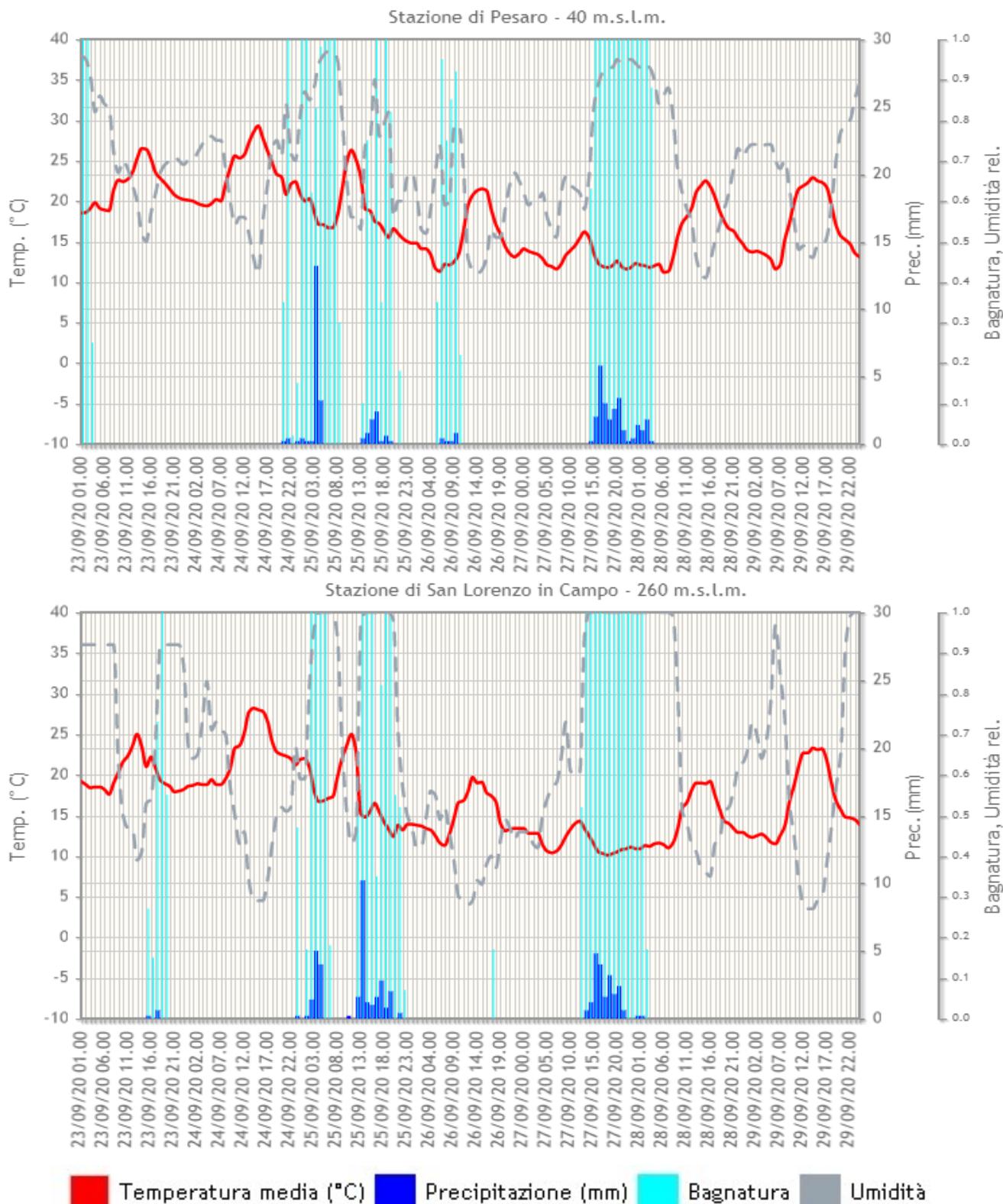




**Centro Agrometeo Locale - Via Marconi,1 – Calcinelli di Colli al Metauro Tel. 0721/896222  
Fax 0721/879337 e-mail: calps@regione.marche.it Sito Internet: [www.meteo.marche.it](http://www.meteo.marche.it)**

Settimana contraddistinta da piogge diffuse e abbondanti associate ad un brusco abbassamento termico. Dalla giornata di ieri 29 le temperature massime sono risalite determinando una accentuata escursione termica con conseguente rugiada mattutina in particolare nei fondovalle: è possibile consultare tutti i grafici meteorologici disponibili per l'intera provincia al seguente indirizzo: [http://meteo.regionemarche.it/calmonitoraggio/pu\\_home.aspx](http://meteo.regionemarche.it/calmonitoraggio/pu_home.aspx).



## OLIVO DA OLIO

L'olivo si trova fra la fase fenologica di invaiatura completa **BBCH 85**

**Mosca dell'olivo:** questa settimana, nelle aziende della rete di monitoraggio provinciale si riscontra un incremento di catture di adulti e si rileva anche una modesta ovideposizione ma con infestazione attiva che comunque si attesta su valori molto contenuti. Le piogge dei giorni scorsi hanno reidratato le olive e determinato condizioni favorevoli alla mosca, pertanto, al fine di contenere le deposizioni, si consiglia a tutte le aziende olivicole della provincia **di mantenere coperti gli oliveti con trattamenti adulticidi; qualora il trattamento precedente sia stato dilavato e/o abbia terminato l'efficacia si raccomanda di rinnovarlo tempestivamente impiegando Spinosad (♣) già formulato con specifica esca pronta per secondo le indicazioni riportate nel precedente notiziario.**

(♣) ammesso in agricoltura biologico

### OLIVO: indici di maturazione

Le olive in molti casi sono di piccole dimensioni a causa della siccità.

Anche quest'anno verranno forniti i dati relativi all'evoluzione degli indici di maturazione, riferiti a piante aventi una carica media, delle principali cultivar: **Leccino, Raggiola e Frantoio**, in zona litoranea ed interna; al fine di individuare l'epoca ottimale di raccolta, intesa come periodo in cui poter conciliare la massima quantità di olio con la migliore qualità.

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 | olive tutte verdi                          |
| Indice 1 | olive inviate su meno del 50% della buccia |
| Indice 2 | olive inviate su più del 50% della buccia  |
| Indice 3 | olive tutte inviate in superficie          |
| Indice 4 | olive inviate su meno del 50% della polpa  |
| Indice 5 | olive inviate fino in profondità           |

| 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 un 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 quindi quella a fini quantitativi.

Il momento ottimale ai fini della qualità dell'olio è dunque ad invaiatura superficiale (indice 3), con una consistenza della polpa superiore a 350 g/mm<sup>2</sup>, per evitare ammaccature nelle olive e l'avvio di processi fermentativi e ossidativi nell'olio.

Si ricorda che bassa carica di olive o attacchi di mosca accelerano i processi di maturazione mentre una elevata carica di olive ritarda la maturazione ottimale.

Nell'annata in corso si riscontra una maturazione condizionata dalla carenza idrica piuttosto prolungata del periodo estivo. I campioni prelevati si riferiscono a olive sane su piante con una carica media e che non hanno subito uno stress idrico troppo accentuato.

Dai dati rilevati le olive da olio al momento non risultano ancora idonee per la raccolta, in quanto ancora lontane dai valori ottimali.

I dati riportati nella tabella seguente si riferiscono a campioni di **Leccino** della zona litoranea ed interna.

| Varietà           | Indice di invaiatura | Penetrometria (g/mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------|----------------------|------------------------------------|
| LECCINO litoraneo | 2.3                  | 414                                |

### VITE DA VINO

Tutti i vitigni si trovano nella fase fenologica di **maturazione BBCH 89**.

Le operazioni di vendemmia stanno volgendo al termine in quasi tutti gli areali viticoli.

Si consiglia di segnare le viti colpite da mal dell'esca al fine di procedere poi con la potatura in maniera separata.

*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 2020*

[http://www.meteo.marche.it/news/LineeGuidaPI\\_DifesaFito\\_2020\\_finestra\\_estiva.pdf](http://www.meteo.marche.it/news/LineeGuidaPI_DifesaFito_2020_finestra_estiva.pdf) ciascuno con le rispettive limitazioni e pertanto il loro utilizzo risulta conforme con i principi della **difesa integrata volontaria**.

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 agro farmaci 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). Con il simbolo (♣) vengono indicati i principi attivi ammessi in agricoltura biologica.

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.

Il risultato completo dell'intera **attività di monitoraggio** (meteorologico, fenologico e fitopatologico) effettuato dal Servizio Agrometeorologico è consultabile all'indirizzo:  
[http://meteo.regenze.marche.it/calmonitoraggio/pu\\_home.aspx](http://meteo.regenze.marche.it/calmonitoraggio/pu_home.aspx)

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** (Sistema Informativo Agricolo Nazionale).

[Banca Dati Fitofarmaci](#)



[Banca Dati Bio](#)



## ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 23 AL 29 SETTEMBRE 2020

|                         | Quota stazione (m.s.l.m) | Temp. Media (°C) | Temp. Max (°C) | Temp. Min (°C) | Umidità relativa (%) | Precipitazione (mm) |
|-------------------------|--------------------------|------------------|----------------|----------------|----------------------|---------------------|
| <b>FANO</b>             | <b>11</b>                | 17.5 (7)         | 31.7 (7)       | 8.9 (7)        | 71.0 (7)             | 48.0 (7)            |
| <b>PESARO</b>           | <b>40</b>                | 17.9 (7)         | 30.0 (7)       | 10.6 (7)       | 68.6 (7)             | 50.8 (7)            |
| <b>MONDOLFO</b>         | <b>90</b>                | 17.3 (7)         | 31.0 (7)       | 10.4 (7)       | 69.9 (7)             | 41.6 (7)            |
| <b>MONTELABBATE</b>     | <b>110</b>               | 16.9 (7)         | 29.0 (7)       | 8.6 (7)        | 70.2 (7)             | 45.8 (7)            |
| <b>PIAGGE</b>           | <b>120</b>               | 16.6 (7)         | 28.6 (7)       | 8.6 (7)        | 59.0 (7)             | 35.6 (7)            |
| <b>SERRUNGARINA</b>     | <b>210</b>               | 15.7 (7)         | 28.7 (7)       | 8.2 (7)        | 61.8 (7)             | 37.4 (7)            |
| <b>S. LORENZO IN C.</b> | <b>260</b>               | 16.8 (7)         | 28.3 (7)       | 10.0 (7)       | 65.6 (7)             | 54.0 (7)            |
| <b>MONTEFELCINO</b>     | <b>270</b>               | 15.2 (7)         | 26.9 (7)       | 7.1 (7)        | 62.7 (7)             | 48.0 (7)            |
| <b>CAGLI</b>            | <b>280</b>               | 15.3 (7)         | 27.1 (7)       | 8.3 (7)        | 88.7 (7)             | 52.2 (7)            |
| <b>ACQUALAGNA</b>       | <b>295</b>               | 14.5 (7)         | 25.7 (7)       | 6.0 (7)        | 68.7 (7)             | 62.8 (7)            |
| <b>SASSOCORVARO</b>     | <b>340</b>               | 15.6 (7)         | 26.1 (7)       | 8.9 (7)        | 70.4 (7)             | 46.6 (7)            |
| <b>S. ANGELO IN V.</b>  | <b>360</b>               | 13.8 (7)         | 25.2 (7)       | 4.3 (7)        | 82.0 (7)             | 55.4 (7)            |
| <b>URBINO*</b>          | <b>476</b>               | 14.4 (7)         | 24.8 (7)       | 8.0 (7)        | 87.9 (7)             | 36.2 (7)            |
| <b>FRONTONE</b>         | <b>530</b>               | 13.0 (7)         | 21.8 (7)       | 6.5 (7)        | 70.6 (7)             | 142.8 (7)           |

\* Stazione dell'Osservatorio Meteorologico "A. Serpieri" Università degli Studi di Urbino -

### SITUAZIONE METEOROLOGICA E EVOLUZIONE

Tra il circolo depressionario traslato sulle sponde occidentali del Mar Nero e la grande depressione nord-atlantica di là da venire, il promontorio anticiclonico nord-africano è tornato a riaffacciarsi sul Mediterraneo centrale. L'Italia dunque, grazie alla protezione alto-pressionaria, gode di un diffuso soleggiamento (solo con qualche marginale fenomeno piovoso sulle regioni di ponente e sulla dorsale appenninica) e temperature in crescita.

Buona sarà la protezione del cuneo alto-barico mediterraneo anche per la giornata di domani. Nel frattempo però la vasta colata freddo-umida nord-oceanica proseguirà senza sosta verso sud-est e il suo avvento sull'Europa Centro Occidentale provocherà un peggioramento delle condizioni anche sulla nostra penisola, da venerdì, a partire dalle regioni settentrionali. La strutturazione di un grande vortice centrato nei pressi della Manica manterrà viva l'instabilità sul nostro Paese, specie al centro-nord e versante tirrenico, probabilmente fino a metà settimana prossima. Le temperature prima tenderanno a crescere sostenute dal risucchio di calde correnti meridionali, poi torneranno a calare man mano che si faranno più importanti i flussi atlantici.

### PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

**giovedì 1** Cielo sereno o poco nuvoloso al mattino; stratificazione in aumento da ponente nel pomeriggio. Precipitazioni non se ne prevedono di significative. Venti in prevalenza deboli sud-occidentali con qualche rinforzo pomeridiano e contributi da sud-est sulle coste. Temperature in aumento specie le massime.

**venerdì 2** Cielo parzialmente o prevalentemente velato, con ispessimenti della copertura a quote più basse a nord specie sull'entroterra; possibile una maggiore irregolarità nel pomeriggio. Precipitazioni non se ne escludono di locali e deboli sull'Appennino settentrionale. Venti meridionali, moderati in genere. Temperature sostanzialmente stabili o in lieve aumento nei valori massimi.

**sabato 3** Cielo prevalentemente nuvoloso già dal mattino con progressivo ispessimento della copertura dall'Appennino specie nelle ore centrali-pomeridiane; seguito di rasserenamenti da nord-ovest. Precipitazioni atteso un passaggio da ponente piuttosto diffuso; i fenomeni più intensi sono attesi tra le ore centrali e pomeridiane con possibilità di temporali specie sulla fascia interna; a scemare nell'ultima parte del giorno. Venti moderati, con possibili forti raffiche, dai quadranti meridionali. Temperature in avvertibile aumento nei valori estremi, in discesa in quelli pomeridianoserali.

**domenica 4** Cielo poca o irregolare copertura residua in dissolvimento nel corso della mattinata; ancora nuvolosità in aumento da ponente nella seconda parte della giornata soprattutto in serata. Precipitazioni al momento non se ne escludono sul settore appenninico settentrionale. Venti ancora al più moderati e provenienti dai quadranti meridionali. Temperature in calo specie le minime.

**Notiziario curato dal Centro Agrometeo Locale. Per informazioni Dr Agr Angela Sanchioni 0721896222**



REGIONE MARCHE

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 potrete rivolgervi per esercitare i vostri diritti di legge. L'eventuale revoca del consenso al trattamento comporterà, fra l'altro, la cessazione dell'erogazione del servizio.

**prossimo notiziario: mercoledì 7 ottobre 2020**