

NOTIZIARIO AGROMETEOROLOGICO

di **PRODUZIONE INTEGRATA** per la provincia di Pesaro e Urbino

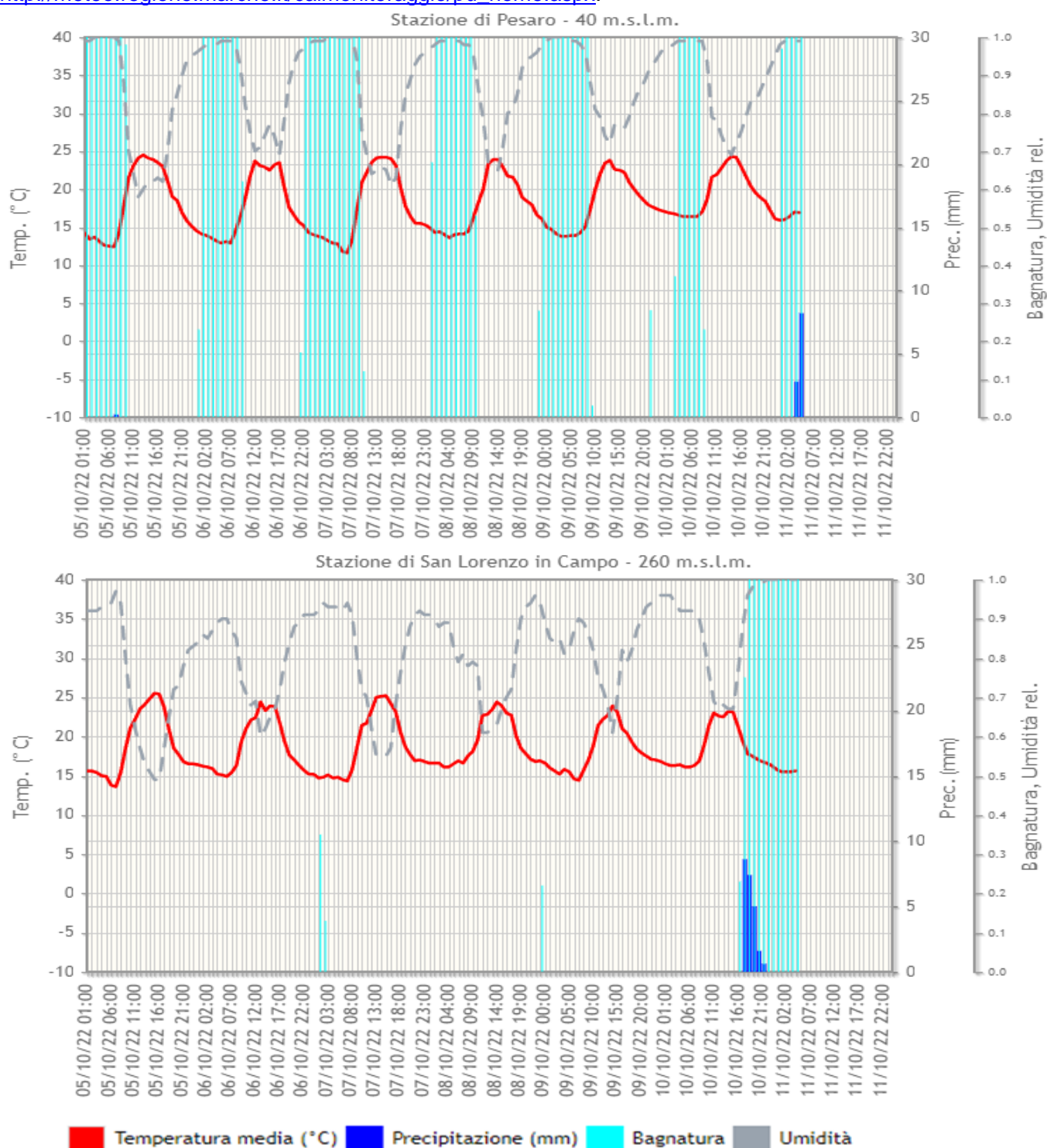
Centro Agrometeo Locale - Via Marconi, 1 - Calcinelli di Colli al Metauro Tel. 0721/896222

Fax 0721/879337 e-mail: calps@regione.marche.it

Sito Internet: www.meteo.marche.it

NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Durante la settimana appena trascorsa si sono verificate locali precipitazioni fra la giornata di lunedì 10 e martedì 11, escursioni termiche fra le massime e le minime particolarmente accentuate che hanno favorito la formazione di abbondanti rugiade mattutine specialmente nei fondovalle: è possibile consultare tutti i grafici meteorologici disponibili per l'intera provincia al seguente indirizzo: http://meteo.regione.marche.it/calmonitoraggio/pu_home.aspx.



OLIVO DA OLIO: MOSCA DELLE OLIVE

L'olivo è nella fase fenologica di proseguimento del viraggio di colore, maturazione [BBCH 85-89](#).

Anche questa settimana, nella maggior parte dei siti della rete di monitoraggio le catture di adulti sono piuttosto elevate, dal controllo delle olive si riscontra una sporadica ovodeposizione, e un'infestazione attiva nella maggior parte dei casi comunque contenuta, grazie anche ai trattamenti consigliati.

In considerazione dell'approssimarsi della maturazione ottimale delle olive, si consiglia di programmare la raccolta in funzione degli indici di maturazione avendo cura di rispettare i tempi di carenza dei trattamenti effettuati in precedenza: non si consigliano ulteriori interventi di difesa in nessuna areale olivicolo della provincia.

DIFESA CON METODO DI COLTIVAZIONE BIOLOGICO	
Area da trattare	<u>nessuna</u>
Epoca d'intervento	nessuna

DIFESA INTEGRATA – AZIENDE CONVENZIONALI	
Area da trattare	<u>nessuna</u>
Epoca d'intervento	nessuna

OLIVO: indici di maturazione

Alcune cultivar di olive hanno raggiunto i valori ottimali di maturazione mentre le restanti si stanno apprestando rapidamente al raggiungimento degli stessi.

Di seguito si riportano 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.

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 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/mm², per evitare ammaccature nelle olive e l'avvio di processi fermentativi e ossidativi nell'olio.

Frantoio e Raggiola presentano 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, anche per Frantoio e Raggiola la consistenza della polpa ottimale per la raccolta è non inferiore a 350 g/mm².**

I dati riportati nella tabella seguente si riferiscono a campioni di **Leccino** e **Frantoio** della zona litoranea ed interna prelevati su piante con una carica media.

<i>Varietà</i>	<i>Indice di invaiatura</i>	<i>Penetrometria (g/mm²)</i>
LECCINO litoraneo	2.8	350
LECCINO interno	2.5	352
FRANTOIO litoraneo	0.7	430
FRANTOIO interno	0.8	415
RAGGIOLA litoranea	0.8	428
RAGGIOLA interna	0.6	443

Il **Leccino** sia della zona **litoranea** sia della zona **interna** sta raggiungendo i valori ottimali di invaiatura, visto che anche la polpa ha raggiunto il valore limite di 350 g/mm² si consiglia di procedere con la raccolta.

Il **Frantoio** e la **Raggiola**, stanno incrementando l'invaiatura e presentano ancora buoni valori di consistenza della polpa per cui si consiglia di attendere ancora prima di procedere alla raccolta.

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.

E' possibile verificare gli indici di maturazione delle olive al seguente link:
http://www.meteo.marche.it/calmonitoraggio/pu_home.aspx.

Si raccomanda di ridurre al massimo i tempi fra la raccolta e la molitura delle olive e comunque di non far trascorrere più di 48 ore e di conservarle in cassette forate al fine di limitare scadimenti qualitativi dell'olio.

CEREALI – SCELTA VARIETALE SEMINE 2022

Visto l'approssimarsi delle semine dei cereali autunno vernini si ritiene utile fornire alcune indicazioni sulla scelta varietale, in base ai requisiti produttivi, merceologici e qualitativi ottenuti dalle prove sperimentali nazionali sui cereali autunno-vernini, condotte dall'A.M.A.P. (ex ASSAM) nella regione Marche, si indicano alcune varietà per le semine 2022:

Coltivazione in convenzionale

Frumento duro

MARCO AURELIO, TITO FLAVIO, CLAUDIO, FURIO CAMILLO, MARAKAS, PLATONE, ANTALIS, CASTELDOUX, ODISSEO, MONASTIR, IDEFIX, LG ANUBIS, AUGUSTO, PANORAMIX, RGT NATUR, RGT ANVERGUR, RGT VOILUR, FUEGO, SY ALFIERE, ACHILLE, AMARCORD, BERING, VERACE

Frumento tenero

Frumenti di Forza (FF):

BOLOGNA, REBELDE, GIORGIONE, GIAMBOLOGNA, BLASCO, IZALCO CS, AXUM, TEOREMA, KWS CRITERIUM, DRUSILLA

Frumenti Panificabili Superiori (FPS):

RGT ALGORITMO, LANCILLOTTO, AIACE VST, BERTA, PERALBA, ALEPPO, PORTICCIO, SY STARLORD

Frumenti Panificabili (FP):

SOLEHIO, PR22R58, FILON, KWS LAZULI, PINTURICCHIO, RGT MONTECARLO, LG ASCONA, ANTELAO, MONVISO

Frumenti da Biscotto (FB):

BRAMANTE, SANTORIN, DONATELLO, CANALETTO

Orzo da zootecnia

Orzi polistici:

FUNKY, RAFAELA, AZZURRO, ETINCEL, AMISTAR, LG ZEBRA, MATTINA, VISUEL, MULTIE, ESTIVAL, PLACIDIA, KWS TONIC, FUTURA, SU ELLEN, KWS FARO, GIADA

Orzi distici:

ATOMO, SPAZIO, LG CAPRICORN, ORIONE, LG ROSELLA, ESOPO, LG CASTING, BENTE, KWS TARDIS, LG CENTELLA

Orzo da malto a semina autunnale

LG BELCANTO, SY TUNGSTEN, SY STANZA, LAUREATE, LG FLAMENCO, RGT PLANET, RGT ASTEROID, SY SOLAR, FATIMA, CONCERTO, FORTUNA, SUNSHINE, RGT ORBITER

Orzo da malto a semina primaverile

SY STANZA, SY SOLAR, LG FLAMENCO, FATIMA, SUNSHINE, RGT ORBITER, RGT PLANET, SY TUNGSTEN

Coltivazione in Biologico

Frumento duro

DAURUR, TITO FLAVIO, RGT RANGODUR, IRIDE, ODISSEO, ACHILLE, KANAKIS, EMILIO LEPIDO, MARCO AURELIO, ANTALIS, SARAGOLLA, MARAKAS, IDEFIX, RGT NATUR, BELTORAX, BERING, BARONIO, RGT RANGODUR, SY ALFIERE

Nota:

la lista delle varietà consigliate è basata sui dati poliennali delle prove sperimentali su cereali autunno-vernini condotte dall'A.M.A.P. (ex ASSAM) e coordinate a livello nazionale dal CREA-IT.

Oltre al suddetto elenco, rimangono confermate le varietà ormai consolidate e divulgate negli anni precedenti.

Per maggiori dettagli consultare gli speciali della rivista "Informatore Agrario" e i dati pubblicati nel sito www.amap.marche.it (www.assam.marche.it fino all'anno 2021), affinché la scelta varietale possa essere effettuata soprattutto in base ai parametri di interesse.

A cura della D.ssa Catia Governatori

A.M.A.P. - C.O. Sperimentazione e Monitoraggio dell'Innovazione delle colture agrarie

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.

Il risultato completo dell'intera **attività di monitoraggio** (meteorologico, fenologico e fitopatologico) effettuato dal Servizio Agrometeorologico è consultabile all'indirizzo: http://meteo.regione.marche.it/calmonitoraggio/pu_home.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 approvate con Decreto del Dirigente della Direzione Agricoltura e Sviluppo Rurale n. 195 del 14 marzo 2022

*http://www.meteo.marche.it/news/LG_difesa_integrata_marche_2022.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.*

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](#)



APPUNTAMENTI E COMUNICAZIONI

AMAP organizza il 10° CORSO PER OPERATORI DI FATTORIA DIDATTICA - che si terrà nelle date: 25 - 27 ottobre, 3 - 8 - 10 novembre 2022, presso la sede di Osimo, per un totale di 30 ore.

Il corso si pone come obiettivo formativo la realizzazione di un'offerta formativa che dia alcuni elementi di conoscenza normativa e teorica sulle tematiche proprie della fattoria didattica e nello stesso tempo permetta ai partecipanti di sperimentare attraverso dei laboratori didattici, alcuni percorsi e alcune competenze necessarie; destinata a imprenditori, titolari, soci, dipendenti o coadiuvanti di aziende agricole dislocate nel territorio della regione Marche. Programma e scheda di adesione su <http://www.assam.marche.it/corsi> Per informazioni: Donatella Di Sebastiano, Tel. 071 808303; Mail: disebastiano_donata@assam.marche.it

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**.

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 e www.olimonovarietali.it

Per informazioni:

Barbara Alfei: tel. 071.808319, alfei_barbara@amap.marche.it

Simone Coppari: tel. 071.808400, laborjesi@amap.marche.it

ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 5 OTTOBRE AL 11 OTTOBRE

	Quota stazione (m.s.l.m)	Temp. Media (°C)	Temp. Max (°C)	Temp. Min (°C)	Umidità relativa (%)	Precipitazione (mm)
FANO	11	18.3 (7)	27.4 (7)	13.2 (7)	86.0 (7)	0.4 (7)
PESARO	40	18.0 (7)	25.0 (7)	11.4 (7)	87.1 (7)	11.4 (7)
MONDOLFO	90	17.9 (7)	24.6 (7)	13.2 (7)	86.9 (7)	0.0 (7)
MONTELABBATE	110	16.7 (7)	24.4 (7)	11.0 (7)	89.1 (7)	20.4 (7)
PIAGGE	120	17.8 (7)	26.1 (7)	12.3 (7)	73.6 (7)	0.8 (7)
SERRUNGARINA	210	16.3 (7)	23.0 (7)	11.4 (7)	78.9 (7)	0.8 (7)
S. LORENZO IN C.	260	18.5 (7)	25.9 (7)	13.1 (7)	82.3 (7)	23.4 (7)
MONTEFELCINO	270	17.0 (7)	25.3 (7)	11.7 (7)	82.6 (7)	5.4 (7)
CAGLI	280	16.1 (7)	26.2 (7)	10.3 (7)	86.1 (7)	3.0 (7)
ACQUALAGNA	295	13.6 (7)	22.9 (7)	7.2 (7)	90.9 (7)	2.4 (7)
SASSOCORVARO	340	17.6 (7)	25.3 (7)	13.5 (7)	88.8 (7)	0.0 (7)
S. ANGELO IN V.	360	15.5 (7)	24.2 (7)	9.1 (7)	87.4 (7)	0.8 (7)
URBINO*	476	16.4 (7)	22.9 (7)	12.6 (7)	95.9 (7)	0.1 (7)
FRONTONE	530	13.6 (7)	20.9 (7)	9.6 (7)	84.7 (7)	19.0 (7)

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

SITUAZIONE METEOROLOGICA E EVOLUZIONE

Lungo il versante orientale del campo anticiclonico centrato sulle Azzorre continua a scivolare verso il Mediterraneo quell'aria moderatamente fredda che va ad alimentare la conca depressionaria distesa fra il Marocco ed il Mediterraneo occidentale. E proprio fra le Baleari e la Sardegna trova origine un minimo barico causa di intenso maltempo sulla nostra isola; sul resto dell'Italia invece è la stabilità a prevalere.

Per domani il minimo mediterraneo si approfondirà ulteriormente e, seguendo le correnti di nord-ovest, sorvolerà il basso Tirreno per portarsi sullo Ionio. Di conseguenza fenomeni intensi colpiranno la Sicilia ed il sud peninsulare. Un graduale miglioramento è previsto per i giorni successivi grazie ad un progressivo allungamento dell'alta pressione atlantica; miglioramento più evidente da domenica quando l'avanzata anticiclonica verrà irrobustita dalla componente nord-africana.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

giovedì 13 Cielo prevalentemente nuvoloso ad inizio giornata, poi dissolvimenti da nord con la copertura che tenderà a persistere maggiormente sulle province meridionali; più ampi dissolvimenti nel pomeriggio-sera. Precipitazioni nelle ore notturne-mattutine a scemare verso l'ascolano; modesto rinvigorismento dei fenomeni a carattere sparso nelle ore centrali-pomeridiane in particolare sulle zone interne e meridionali. Venti deboli o moderati settentrionali. Temperature in calo le massime.

venerdì 14 Cielo sereno con velature in movimento da nord-ovest e addensamenti pomeridiani sull'Appennino. Precipitazioni assenti. Venti deboli occidentali sulle zone interne; più tesi con contributi settentrionali sulle coste. Temperature minime in calo; in possibile lieve recupero le massime.

sabato 15 Cielo sereno o poco coperto in genere, a tratti parzialmente nuvoloso nella parte centrale della giornata per passaggi da ponente. Precipitazioni bassa probabilità di qualche debole fenomeno pomeridiano sull'urbinate. Venti sud-occidentali sulle zone interne, deboli con tratti moderati sull'Appennino; meno intensi con contributi da sud-est sulle coste. Temperature in rialzo specie le massime.

domenica 16 Cielo sereno o poco nuvoloso al mattino; addensamenti sull'area appenninica con qualche passaggio in più anche verso le coste nel pomeriggio. Precipitazioni assenti. Venti meridionali, deboli con possibili moderati rinforzi sul settore interno e settentrionale. Temperature al momento attese ancora in aumento nei valori minimi.

Notiziario curato dal Centro Agrometeo Locale per la Provincia di Pesaro e Urbino, d'intesa con il Servizio Fitosanitario Regionale. Per informazioni Dr Agr Angela Sanchioni 0721896222



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 19 ottobre 2022**