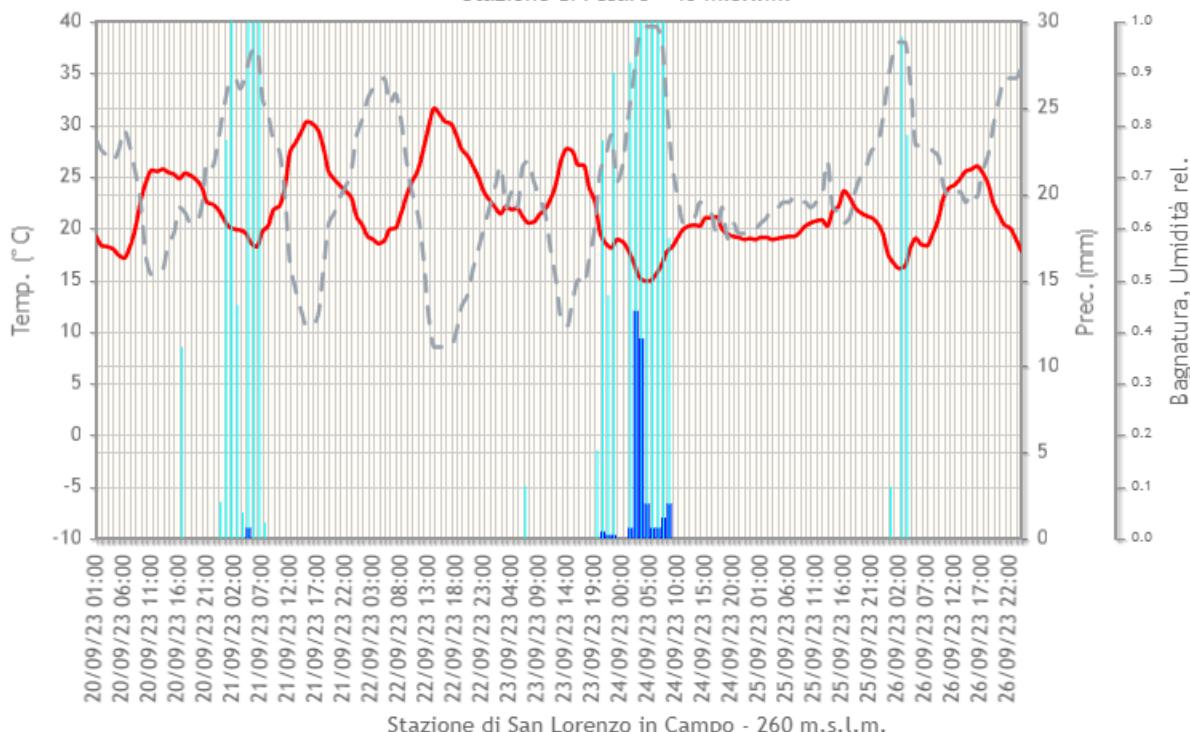


**Centro Agrometeo Locale - Via Marconi,1 – Calcinelli di Colli al Metauro Tel. 0721/896222
Fax 0721/879337 e-mail: calps@regione.marche.it Sito Internet: www.meteo.marche.it**

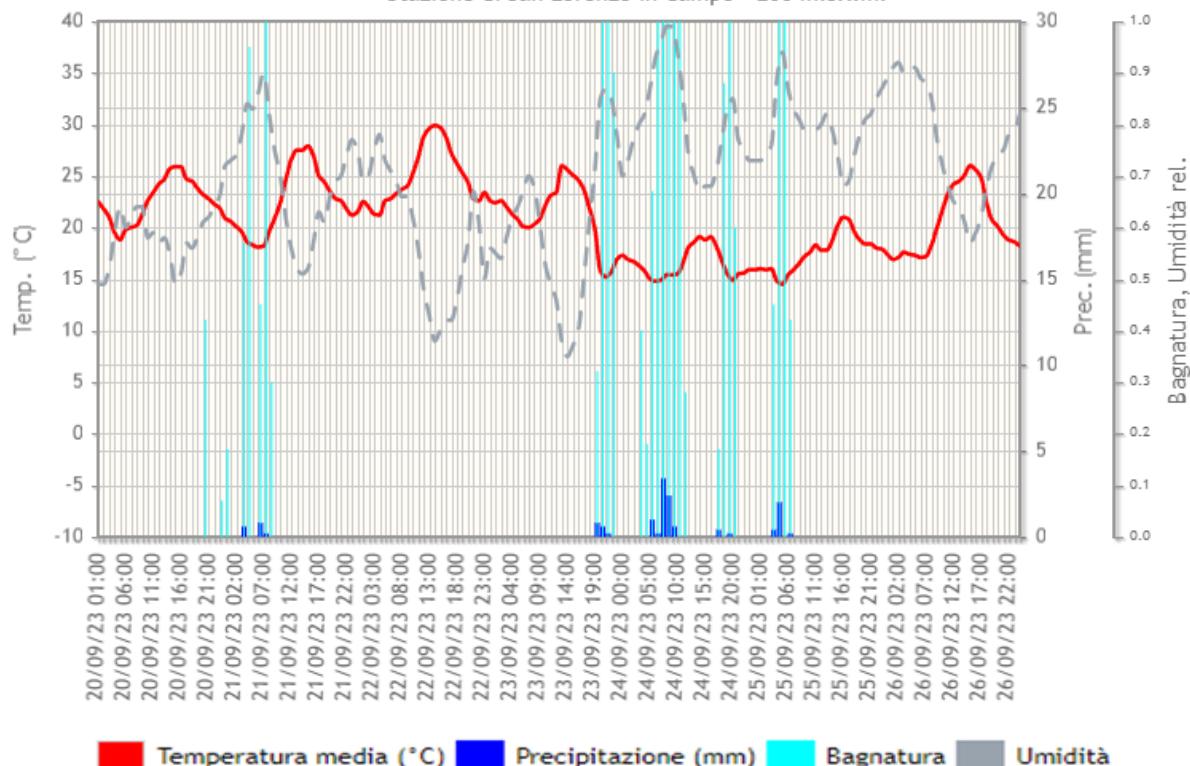
NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Nel weekend appena trascorso si sono registrate precipitazioni su tutto il territorio provinciale, di maggiore intensità sulle aree interne e le temperature medie sono risultate in calo: è possibile consultare tutti i grafici meteorologici disponibili per l'intera provincia al seguente indirizzo:
http://meteo.regione.marche.it/calmonitoraggio/pu_home.aspx.

Stazione di Pesaro - 40 m.s.l.m.



Stazione di San Lorenzo in Campo - 260 m.s.l.m.



■ Temperatura media (°C) ■ Precipitazione (mm) ■ Bagnatura ■ Umidità

OLIVO DA OLIO: MOSCA DELLE OLIVE

L'olivo si trova nella fase fenologica di fine accrescimento drupa-inizio invaiatura **BBCH 79-81**.

Dal monitoraggio delle trappole della rete risulta, nella maggior parte dei casi un aumento del numero di catture di adulti.

L'analisi delle drupe evidenzia un'infestazione attiva in atto anche con presenza di uova e larve su drupe con evidenti danni causati dalle generazioni precedenti con una cospicua cascola delle olive danneggiate. Al momento la situazione meteorologica si prospetta stabile con temperature in leggero aumento nei valori massimi e gli oliveti, in funzione delle piogge dei giorni scorsi, attualmente sono ricettivi all'attacco della mosca olearia.

Al fine contrastare gli attacchi del dittero si consiglia di effettuare tempestivamente un trattamento localizzato base di Spinosad (♣) o Cyantraniliprole (quest'ultimo solo con sistemi tipo "attract and kill", applicazione localizzata con aggiunta di esche attrattive con i prodotti specificatamente ammessi nei limiti di etichetta).

Si ricorda di rispettare il limite massimo di utilizzo dello Spinosad (♣) (max 8 interventi anno). Per le aziende che avessero già raggiunto tale limite si consiglia l'utilizzo di Beauveria bassiana (♣) da impiegare a tutta chioma

In sintesi:

DIFESA CON METODO DI COLTIVAZIONE BIOLOGICO (ADULTICIDA)		
		Fascia 3 (elevato rischio): sottozona litoranea: Gabicce Mare, Gradara, Pesaro (Pesaro e Monteciccardo), Tavullia, Fano, San Costanzo, Mondolfo. Sottozona collinare: Cartoceto, Colli al Metauro (Montemaggiore al Metauro, Saltara, Serrungarina), Mombaroccio, Mondavio, Monte Porzio, Montelabbate, Terre Roveresche (Piagge, San Giorgio, Orciano, Barchi), Vallefoglia (Colbordolo, Sant'Angelo in Lizzola).
Area da trattare		Fascia 2 (medio rischio): Acqualagna, Fermignano, Fossombrone, Fratte Rosa, Isola del Piano, Montecalvo in Foglia, Montefeltino, Pergola, Petriano, San Lorenzo in Campo, Sant'Ippolito, Sassocorvaro Auditore Tavoletto
		Fascia 1 (basso rischio): Apecchio, Belforte all'Isauro, Borgo Pace, Cagli, Cantiano, Carpegna, Frontino, Frontone, Lunano, Macerata Feltria, Mercatello sul Metauro, Mercatino Conca, Monte Cerignone, Monte Grimano Terme, Montecopiolio, Peglio, Piandimeleto, Pietrarubbia, Piobbico, Sant'Angelo in Vado, Sassofeltrio, Serra Sant'Abbondio, Urbania, Urbino
METODO ADULTICIDA (applicazione localizzata)	Prodotti utilizzabili	Spinosad già formulato con specifica esca pronta per l'uso, per 1 ettaro di oliveto utilizzare 1 litro di prodotto commerciale, (max 8 interventi anno)
OPPURE IN ALTERNATIVA		
METODO ADULTICIDA (applicazione diffusa a tutta chioma)	Prodotti utilizzabili	Beauveria bassiana dotata anche di azione repellente, da distribuire a tutta chioma
Epoca d'intervento	Intervenire tempestivamente	

Per la difesa integrata oltre alle soluzioni indicate per il biologico è possibile intervenire secondo quanto riportato nella tabella sottostante.

DIFESA INTEGRATA	
Area da trattare	<p>Fascia 3 (elevato rischio): sottozona litoranea: Gabicce Mare, Gradara, Pesaro (Pesaro e Monteciccardo), Tavullia, Fano, San Costanzo, Mondolfo. Sottozona collinare: Cartoceto, Colli al Metauro (Montemaggiore al Metauro, Saltara, Serrungarina), Mombaroccio, Mondavio, Monte Porzio, Montelabbate, Terre Roveresche (Piagge, San Giorgio, Orciano, Barchi), Vallefoglia (Colbordolo, Sant'Angelo in Lizzola).</p> <p>Fascia 2 (medio rischio): Acqualagna, Fermignano, Fossombrone, Fratte Rosa, Isola del Piano, Montecalvo in Foglia, Montefeltino, Pergola, Petriano, San Lorenzo in Campo, Sant'Ippolito, Sassocorvaro Auditore Tavoletto</p>
METODO ADULTICIDA (applicazione localizzata)	Prodotti utilizzabili Cyantraniliprole (con sistemi tipo "attract and kill", applicazione localizzata con aggiunta di esche attrattive con i prodotti specificatamente ammessi nei limiti di etichetta).
Epoca d'intervento	Intervenire tempestivamente.

(♣) principi attivi ammessi in agricoltura biologica

Per il controllo del dittero può essere utile effettuare anche un trattamento a tutta chioma con Caolino (corrobidente) avente azione di contrasto alla deposizione.

OLIVO: indici di maturazione

Il periodo della raccolta si sta avvicinando e dal prossimo notiziario verranno pubblicati gli indici di maturazione.

I dati relativi all'evoluzione degli indici di maturazione, sono riferiti alle 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
A cluster of green olives.	A cluster of olives with some brown spots on the skin.	A cluster of olives where most of the skin is browned.	A cluster of olives where the skin is completely browned.	A cluster of olives where the flesh is partially browned.	A cluster of olives where the flesh is fully browned.

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, aumento 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 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 Ragiola 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 Ragiola la consistenza della polpa ottimale per la raccolta è non inferiore a 350 g/mm².**

Si ricorda che bassa carica di olive o attacchi di mosca accelerano i processi di maturazione.

VITE

La vite si trova nella fase fenologica di maturazione **BBCH 89**.

Proseguono le operazioni di vendemmia.

Dal punto di vista fitosanitario non si riscontrano criticità di rilievo.

Nella tabella sottostante si riportano i risultati delle analisi delle uve di Sangiovese e Montepulciano delle zone litoranea e collinari, in numero ridotto rispetto la scorsa settimana in quanto in diversi vigneti è già stata eseguita la vendemmia. In merito alla maturazione si evidenzia il raggiungimento di un buon grado zuccherino mentre il tenore di acidità tende a scendere.

In sintesi:

Vitigni	Zona litoranea		Zona collinare	
	Sangiovese	Montepulciano	Sangiovese	Montepulciano
Zuccheri (°Babo)	20.6	18.7	19.5	20.2
Acidità tot. (g/l)	5.6	5.4	6	5.6
pH	3.5	3.5	3.4	3.4

I dati riportati in tabella si riferiscono a n. 4 campioni prelevati il 25.9.2023

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 2023 Finestra Estiva approvate con Decreto del Dirigente del Settore Struttura Decentrata Agricoltura di Pesaro n. 123 del 7 luglio 2023 http://www.meteo.marche.it/PI/disciplinari/DDS_SDA_PU_123_2023_Appr_e_DiscDifesaIntegrata_Marche_2023_Fin_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.

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 un Incontro formativo-divulgativo dal titolo “**IL TARLO ASIATICO - Anoplophora glabripennis**” che si terrà il Mercoledì **27 Settembre 2023** alle **ore 17:00** presso il **Palazzetto Baviera** - Piazza del Duca – Senigallia

L'incontro in presenza è valido per il riconoscimento di 0,25 CFP per i Dottori Agronomi e Forestali e sarà trasmesso anche in modalità videoconferenza su piattaforma Microsoft Teams (no CFP). Il link per il collegamento su: www.comune.senigallia.an.it

Per tutti coloro che abbiano partecipato ad un Corso di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva, organizzato direttamente dall'Agenzia o da altri Enti/Associazioni, in conformità alla normativa vigente, si comunica che l'AMAP ha avviato, presso il Laboratorio Analisi Sensoriale di Osimo, il percorso di addestramento, consistente in 20 giornate di assaggio condotte da un Capo Panel riconosciuto, finalizzato alla iscrizione all'Elenco dei Tecnici e degli esperti nell'assaggio degli oli di oliva vergini, in conformità al Decreto Ministeriale 07/10/2021.

Le prossime sedute (durata 1 ora circa) sono in programma per le seguenti giornate:

- Martedì 3 ottobre - ore 17:00
- Giovedì 5 ottobre - ore 17:00
- Martedì 10 ottobre - ore 17:00

Ulteriori date saranno definite periodicamente, e verranno divulgate ai diretti interessati, oltre che attraverso i canali di informazione dell'Agenzia (web e social).

Per ulteriori informazioni alfei_barbara@amap.marche.it

Consorzio Marche Biologiche, nell'ambito del progetto **Info ConMarcheBio**, ai sensi della Sottomisura 1.2. – Trasferimento di conoscenze ed azioni di informazione, Operazione A “Azioni informative relative al miglioramento economico delle aziende agricole e forestali” – ID **68579**.

Organizza il **convegno** (misto diretta web) dal titolo: “**Nuovo quadro normativo: PAC seminativi - ecoschemi, nuovo sistema europeo di gestione del rischio in agricoltura e innovazione**”.

L'evento si terrà il **29 settembre 2023** dalle **ore 17.00** alle ore 20.00 presso il Ristorante **Il Torchio** – Montefelcino (PU).

Per ragioni organizzative si prega di comunicare la partecipazione telefonando allo 0721/720221 (orario ufficio), al 349.0059290 o inviando una mail a: segreteria@montebellobio.it

Coldiretti Marche ed **Aprol Marche** organizzano il **convegno**, inerente le tematiche di sviluppo dell'olivicoltura marchigiana, dal titolo “**EVOlviamoci sull'olio**”, che avrà luogo il giorno Giovedì **05 Ottobre 2023** alle **ore 10.00**, presso il Teatro “**Paolo Ferrari**” in Via Remo Rossetti 3, a San Marcello (AN).

All'incontro si affronteranno varie tematiche, come il futuro bando PNRR per i frantoi, nonché le nuove possibilità di crescita legate alla recente legge regionale sull'oleo-turismo. Si parlerà dei dati del mondo olivicolo regionale, e nazionale e si affronteranno le politiche per il rilancio dell'olivicoltura marchigiana.

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

ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 20 SETTEMBRE AL 26 SETTEMBRE

	Quota stazione (m.s.l.m)	Temp. Media (°C)	Temp. Max (°C)	Temp. Min (°C)	Umidità relativa (%)	Precipitazione (mm)
FANO	11	21.6 (7)	33.6 (7)	14.9 (7)	69.0 (7)	10.6 (7)
PESARO	40	21.8 (7)	31.9 (7)	14.8 (7)	68.4 (7)	33.2 (7)
MONDOLFO	90	21.8 (7)	33.0 (7)	14.5 (7)	65.4 (7)	5.8 (7)
MONTELABBATE	110	20.1 (7)	30.3 (7)	14.0 (7)	71.3 (7)	14.4 (7)
PIAGGE	120	21.4 (7)	31.8 (7)	14.6 (7)	64.3 (7)	17.6 (7)
SERRUNGARINA	210	19.4 (7)	29.7 (7)	12.7 (7)	59.2 (7)	12.8 (7)
S. LORENZO IN C.	260	20.8 (7)	30.1 (7)	14.2 (7)	69.1 (7)	14.0 (7)
MONTEFELCINO	270	19.9 (7)	29.4 (7)	13.3 (7)	60.5 (7)	22.8 (7)
CAGLI	280	19.8 (7)	29.2 (7)	13.5 (7)	68.3 (7)	7.8 (7)
ACQUALAGNA	295	18.5 (7)	27.9 (7)	11.4 (7)	67.7 (7)	7.4 (7)
SASSOCORVARO	340	19.6 (7)	28.4 (7)	13.3 (7)	76.8 (7)	39.8 (7)
S. ANGELO IN V.	360	18.6 (7)	27.7 (7)	11.7 (7)	74.4 (7)	17.2 (7)
URBINO*	476	18.7 (7)	26.6 (7)	12.4 (7)	80.4 (7)	17.6 (7)
FRONTONE	530	16.6 (7)	24.6 (7)	10.2 (7)	71.8 (7)	17.0 (7)

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

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Il circolo depressionario italiano prosegue la lenta marcia verso sud-est. In queste ore il suo nucleo lambisce le coste libiche e l'area di influenza si sta spostando verso il Peloponneso e la Turchia. Di conseguenza l'Italia vede ridurre drasticamente i territori interessati dai convogli di masse umido-instabili messe in rotazione dal vortice; in pratica stamane restano soltanto la Calabria, specie ionica, e la Sicilia Orientale a subirne gli influssi. Il resto dello Stivale si gode il soleggiamento garantito dalla proiezione del campo altobarico subtropicale spintosi fino in Russia tagliando l'intero continente. IL resto della settimana e l'inizio della prossima saranno caratterizzati da soleggiamento, stabilità e temperature sensibilmente anomale rispetto all'autunno astronomico che abbiamo da poco inaugurato. A dettare tale copione sarà lo sfaldamento del vortice italiano verso il Mediterraneo Orientale e i contemporanei consolidamento e risalita della volta anticlonica africana sull'Europa Centro Occidentale. Le masse di aria calda faranno ritornare piena estate sulla penisola iberica mentre sull'Italia resteranno almeno delle infiltrazioni più fresche di caduta balcanica, soprattutto sul Tacco, a stemperare i valori termici comunque elevati. Mutamenti nello scenario barico sono attesi solo dalla metà della prossima settimana.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

giovedì 28 Cielo sereno in mattinata; ingresso di velature in quota da nord-ovest tra le ore centrali e il pomeriggio. Precipitazioni assenti. Venti moderati da nord e nord-ovest. Temperature con minime variazioni.

venerdì 29 Cielo sereno in genere. Precipitazioni assenti. Venti moderati settentrionali. Temperature stabili le minime, in leggera crescita le massime.

sabato 30 Cielo generalmente sereno. Precipitazioni assenti. Venti ancora moderati settentrionali. Temperature stabili.

domenica 1 Cielo sereno o poco nuvoloso. Precipitazioni assenti. Venti deboli dai quadranti orientali. Temperature in lieve aumento.

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: AMAP - 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 04 ottobre 2023**