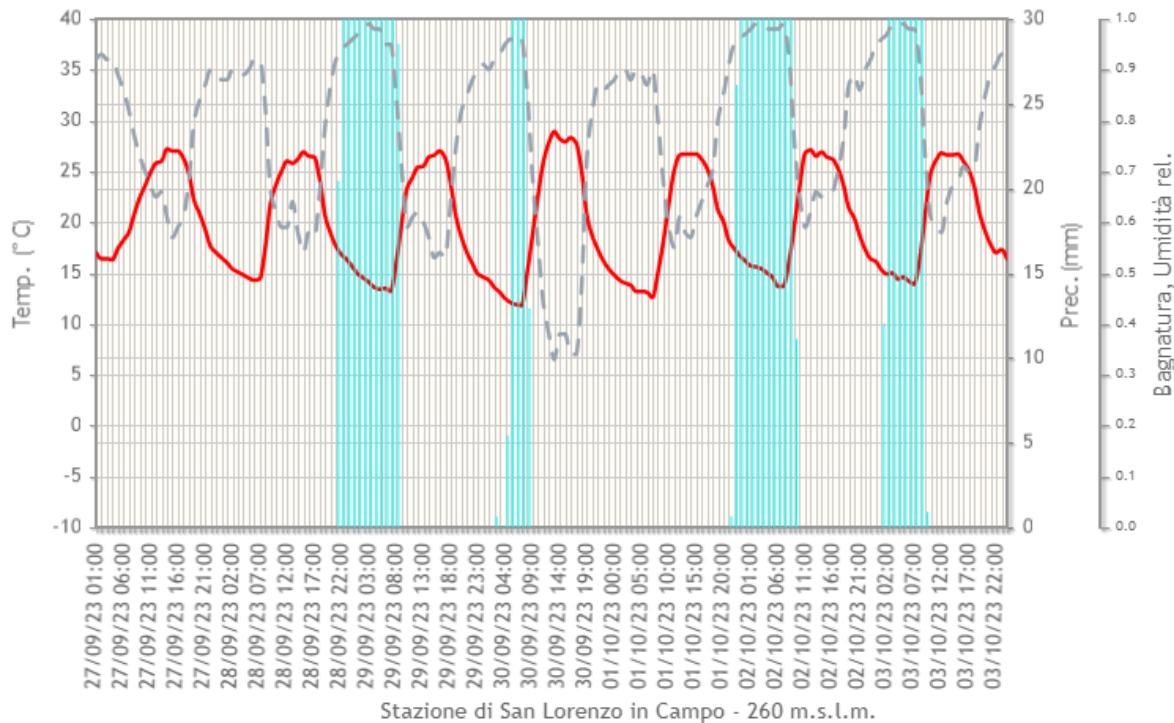


**Centro Agrometeo Locale - Via Marconi, 1 – Calcinelli di Colli al Metauro Tel. 0721/896222
Fax 0721/879337 e-mail: calps@regione.marche.it Sito Internet: www.meteo.marche.it**

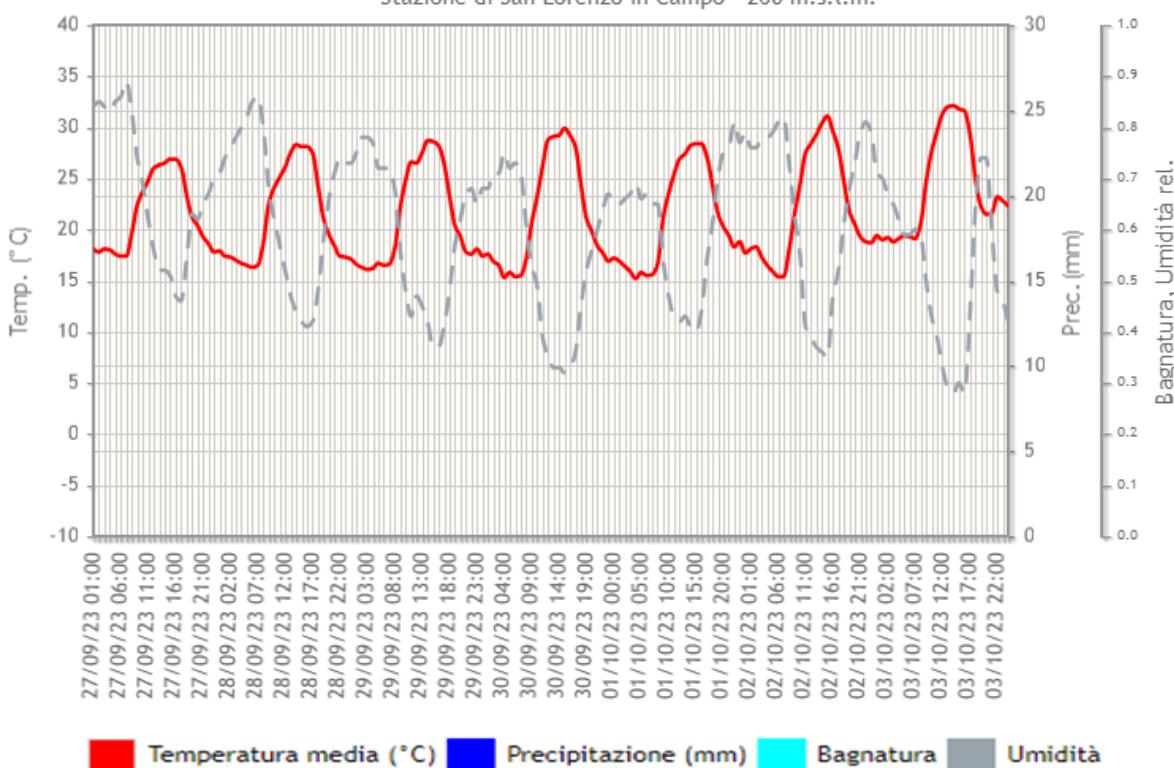
NOTE AGROMETEOROLOGICHE

La settimana appena trascorsa si è caratterizzata per assenza di precipitazioni e temperature massime particolarmente elevate per il periodo con una forte escursione con le minime; 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 invaiatura-inizio maturazione **BBCH 81-89**.

Il monitoraggio delle trappole della rete evidenzia in molteplici casi un numero di catture di adulti particolarmente elevato.

Dall'analisi delle olive si evidenzia un'infestazione attiva in atto con presenza di numerose uova e larve, numerosissime drupe con danni causati dalle generazioni precedenti ed in campo si riscontra anche una cospicua cascola di olive danneggiate.

Al momento la situazione meteorologica risulta particolarmente favorevole alla proliferazione della mosca, pertanto, vista anche la bassa carica di olive, l'approssimarsi della maturazione delle drupe e la forte pressione del dittero, si consiglia di pianificare, quanto prima, le operazioni di raccolta.

Per chi intende ritardare la raccolta si raccomanda di mantenere la copertura dagli attacchi della mosca con trattamenti di tipo adulticida raggiunta ormai la soglia dei 3 trattamenti larvicidi disponibili per la stagione 2023.

Pertanto, per contrastare gli attacchi del dittero si consiglia di mantenere coperta la coltura, alla scadenza dell'efficacia del trattamento precedente, con Cyantraniliprole (max 3 trattamenti) (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) oppure Beauveria bassiana (♣) da impiegare a tutta chioma.

Le aziende che non avessero raggiunto il limite massimo di 8 trattamenti/anno potranno impiegare un trattamento localizzato base di Spinosad (♣).

In sintesi

DIFESA CON METODO DI COLTIVAZIONE BIOLOGICO (ADULTICIDA)		
		<p>Fascia 3 (elevato rischio): sottozona litoranea: Gabicce Mare, Gradara, Pesaro (Pesaro e Monteciccardo), Tavullia, Fano, San Costanzo, Mondolfo.</p> <p>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>
Area da trattare		<p>Fascia 2 (medio rischio): Acqualagna, Fermignano, Fossombrone, Fratte Rosa, Isola del Piano, Montecalvo in Foglia, Montefeltro, Pergola, Petriano, San Lorenzo in Campo, Sant'Ippolito, Sassocorvaro Auditore Tavoletto</p>
		<p>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, Montecopiole, Peglio, Piandimeleto, Pietrarubbia, Piobbico, Sant'Angelo in Vado, Sasso Feltrio, Serra Sant'Abbondio, Urbania, Urbino</p>
METODO ADULTICIDA (applicazione diffusa a tutta chioma)	Prodotti utilizzabili	Beauveria bassiana (0 gg di carenza) dotata anche di azione repellente, da distribuire a tutta chioma
METODO ADULTICIDA (applicazione localizzata)	Prodotti utilizzabili	Spinosad (7 gg di carenza) già formulato con specifica esca pronta per l'uso, per 1 ettaro di oliveto utilizzare 1 litro di prodotto commerciale, (max 8 interventi anno). Solo per le aziende che non avessero raggiunto il limite massimo di 8 trattamenti/anno
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 Tavoleto</p> <p>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, Montecopiolo, Peglio, Piandimeleto, Pietrarubbia, Piobbico, Sant'Angelo in Vado, Sasso Feltrio, Serra Sant'Abbondio, Urbania, Urbino</p>
METODO ADULTICIDA (applicazione localizzata)	Prodotti utilizzabili	<p>Cyantraniliprole (carenza 7 gg) (con sistemi tipo "attract and kill", applicazione localizzata con aggiunta di esche attrattive con i prodotti specificatamente ammessi nei limiti di etichetta). Max 3 trattamenti/anno</p>
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 **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.

Per ulteriori informazioni in merito agli indici di maturazione si rimanda al [Notiziario](#) precedente.

Varietà	Indice di invaiatura	Penetrometria (g/mm ²)
LECCINO litoraneo	2.35	462.10
LECCINO interno	2.48	434.90
FRANTOIO litoraneo	0.47	490.00

FRANTOIO interno	1	478.60
RAGGIOLA litoranea	0.48	527.30
RAGGIOLA interna	0.48	509.20

L'indice di invaiatura del **Leccino**, sia **litoraneo** sia **Interno**, si sta approssimando ai valori ottimali, pertanto, vista la forte pressione della mosca e, al fine di evitare un eccessivo scadimento della qualità dell'olio si consiglia di programmare le operazioni di raccolta.

Per quanto riguarda il **Frantoio e la Ragiola, sia litoranea sia della zona interna** i valori sono ancora abbastanza lontani da quelli ottimali, pertanto, in questi casi è opportuno programmare la raccolta in funzione del grado di infestazione della mosca dell'olivo.

L'attività di monitoraggio delle curve di maturazione proseguirà anche nelle prossime settimane ed è 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.

CIMICE ASIATICA



Adulto di cimice asiatica

Al momento si riscontra una massiccia presenza di adulti di cimice asiatica sia nelle trappole sia sulla vegetazione e in prossimità dei manufatti (serre, edifici ricoveri macchine ed attrecci ecc) che costituiranno i ricoveri dove gli insetti sverneranno.

Al fine di contenere la popolazione svernante potrebbe essere utile in questa fase predisporre trappole per la cattura massale nei pressi dei centri aziendali o dei potenziali ricoveri.

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.

Il risultato completo dell'intera **attività di monitoraggio** (meteorologico, fenologico e fitopatologico) effettuato dal Servizio Agrometeorologico è consultabile all'indirizzo: http://meteo.regnione.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](http://www.meteo.marche.it/PI/banca-dati-fitofarmaci)



[Banca Dati Bio](http://www.meteo.marche.it/PI/banca-dati-bio)



APPUNTAMENTI E COMUNICAZIONI

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 27 SETTEMBRE AL 3 OTTOBRE

	Quota stazione (m.s.l.m)	Temp. Media (°C)	Temp. Max (°C)	Temp. Min (°C)	Umidità relativa (%)	Precipitazione (mm)
FANO	11	19.8 (7)	28.4 (7)	13.2 (7)	77.4 (7)	0.0 (7)
PESARO	40	19.9 (7)	29.3 (7)	11.5 (7)	78.0 (7)	0.0 (7)
MONDOLFO	90	20.7 (7)	27.7 (7)	14.1 (7)	71.2 (7)	0.0 (7)
MONTELABBATE	110	18.5 (7)	28.0 (7)	9.9 (7)	78.0 (7)	0.0 (7)
PIAGGE	120	20.7 (7)	31.1 (7)	13.3 (7)	66.7 (7)	0.0 (7)
SERRUNGARINA	210	19.1 (7)	29.8 (7)	11.9 (7)	58.2 (7)	0.0 (7)
S. LORENZO IN C.	260	21.8 (7)	32.5 (7)	15.0 (7)	60.5 (7)	0.0 (7)
MONTEFELCINO	270	20.0 (7)	31.8 (7)	11.9 (7)	59.5 (7)	0.0 (7)
CAGLI	280	17.9 (7)	31.8 (7)	8.1 (7)	72.9 (7)	0.4 (7)
ACQUALAGNA	295	15.9 (7)	29.4 (7)	6.6 (7)	71.9 (7)	0.0 (7)
SASSOCORVARO	340	21.3 (7)	31.0 (7)	14.7 (7)	62.6 (7)	0.0 (7)
S. ANGELO IN V.	360	17.8 (7)	29.7 (7)	7.4 (7)	69.6 (7)	0.2 (7)
URBINO*	476	19.4 (7)	27.3 (7)	13.9 (7)	71.8 (7)	0.0 (7)
FRONTONE	530	16.3 (7)	26.4 (7)	10.6 (7)	63.4 (7)	0.0 (7)

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

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Se non altro oggi possiamo segnalare il tentativo di affondo della depressione britannica la quale, pur non riuscendo a sfondare l'argine anticiclonico subtropicale, sta scorazzando in Europa alle medie latitudini. Nel suo cammino verso le repubbliche ex sovietiche riesce ad infiltrare un po' di instabilità sull'arco alpino e prealpino orientale nonché a far cadere correnti più fresche lungo il corridoio adriatico. Nonostante il relativo arretramento dello sperone altopressionario, i modelli previsionali non lasciano troppi dubbi in merito alla prosecuzione dell'attuale condizione di stallo e stabilità per quanto riguarda la nostra penisola. Comunque si potrà notare una certa accentuazione delle correnti atlantiche in grado di far flettere le temperature da settentrione per riportarle più vicine alle medie del periodo, sebbene ancora al di sopra di esse. Nel fine settimana resterà attiva una tenue circolazione orientale capace di produrre una blandissima instabilità pomeridiana sull'Appennino meridionale e mantenere valori termici inferiori sul versante adriatico rispetto a quello tirrenico.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

giovedì 5 Cielo bassa copertura a tratti presente sulle zone appenniniche in mattinata; passaggi di cirrostrati in quota nel corso della giornata. Precipitazioni non se ne attendono degne di nota. Venti deboli o moderati settentrionali; in attenuazione in serata. Temperature in calo. Al primo mattino, foschie, locali nebbie nelle vallate dell'entroterra.

venerdì 6 Cielo ancora velature da cirrostrati presenti al mattino specialmente sulla fascia interna; a dissolversi verso sud-ovest per lasciare sereno o poco nuvoloso per il pomeriggio. Precipitazioni assenti. Venti deboli settentrionali. Temperature in lieve diminuzione le minime. Ad inizio giornata, foschie e possibili locali nebbie nelle vallate dell'entroterra appenninico.

sabato 7 Cielo poco nuvoloso. Precipitazioni assenti. Venti avvertibili soprattutto nelle ore centrali-pomeridiane come brezze provenienti dai quadranti nord-orientali. Temperature con poche variazioni. Possibilità di locali nebbie e foschie primo-mattutine nelle vallate sud-appenniniche.

domenica 8 Cielo sereno. Precipitazioni assenti. Venti da deboli a moderati settentrionali. Temperature stazionarie le minime, in leggero aumento le massime.

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



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



MINISTERO DELLA SALUTE, DELLE POLITICHE AGROSCOLTE ALIMENTARIE E FORESTALI
Unione Europea



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 11 ottobre 2023**