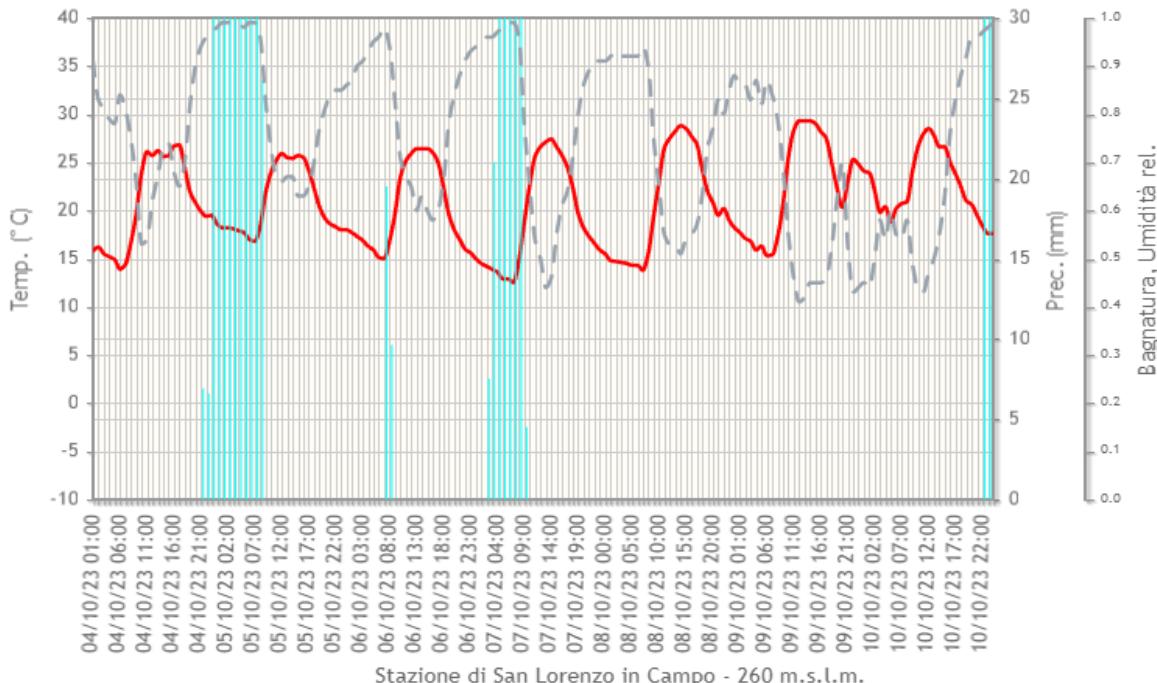


**Centro Agrometeo Locale - Via Marconi,1 – Calcinelli di Colli al Metauro Tel. 0721/896222  
Fax 0721/879337 e-mail: calps@regione.marche.it Sito Internet: [www.meteo.marche.it](http://www.meteo.marche.it)**

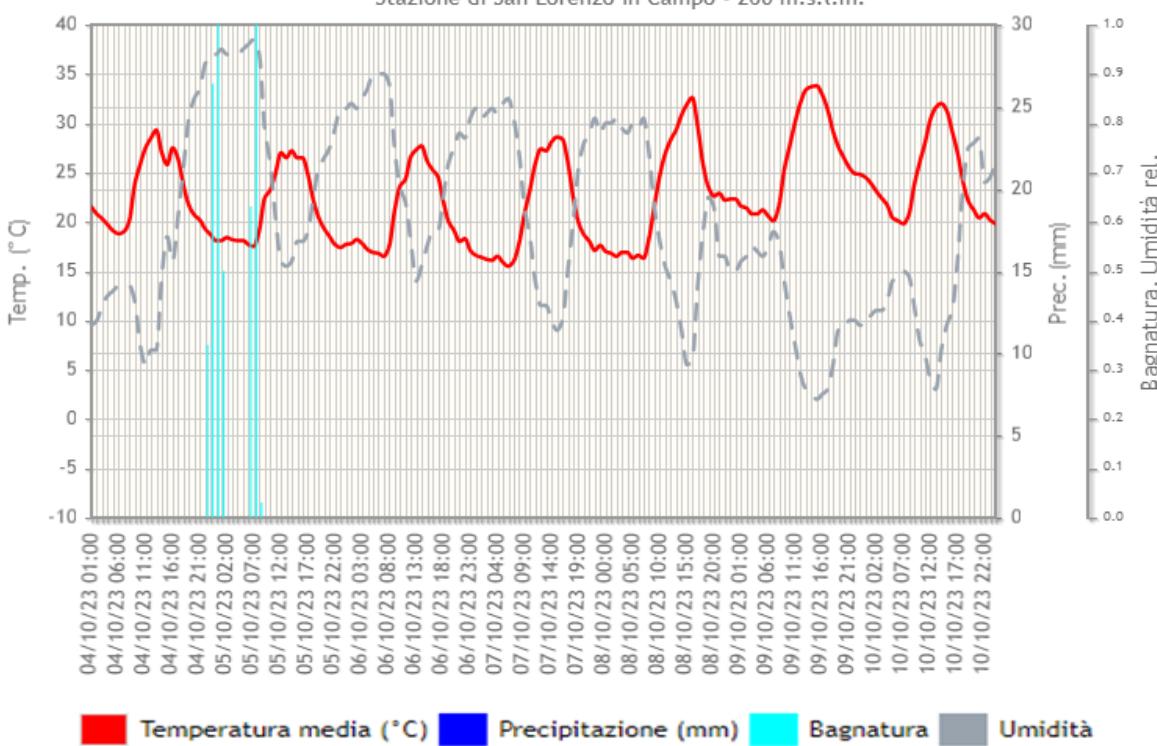
## NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Anche nella settimana appena trascorsa, si sono verificate condizioni meteo anomale per il periodo, infatti non si sono registrate precipitazioni e le temperature massime hanno superato abbondantemente i 25°C in tutte le stazioni con picchi di oltre 30 °C nella giornata di lunedì 9, le minime sono state di 10 fin anche 15 °C in meno, tale escursione termica ha provocato abbondanti rugiade mattutine soprattutto nei fondoni: 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).

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 maturazione **BBCH 89**.

Dal monitoraggio delle trappole della rete, si evidenzia in molteplici casi, ancora un numero di catture di adulti notevolmente alto.

Dall'analisi delle olive si evidenzia un'infestazione attiva in atto con presenza di uova e larve e numerosissime drupe con danni causati dalle generazioni precedenti.

Le condizioni meteorologiche dell'ultimo periodo caratterizzate da assenza di precipitazioni e temperature massime notevolmente elevate, associate ad una forte escursione termica, hanno accelerato la maturazione delle olive, pertanto, anche se la pressione della mosca resta ancora elevata, non si consigliano ulteriori interventi, ma di accelerare la raccolta che è già in pieno svolgimento.

### 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/mm<sup>2</sup>, 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/mm<sup>2</sup>.**

Per ulteriori informazioni in merito agli indici di maturazione si rimanda al [Notiziario n.37](#)

Varietà	Indice di invaiatura	Penetrometria (g/mm <sup>2</sup> )
LECCINO litoraneo	2.95	409.3
LECCINO interno	3.21	364.1
FRANTOIO litoraneo	1.33	419
FRANTOIO interno	1.88	389.4
RAGGIOLA litoranea	1	421.2
RAGGIOLA interna	1.2	414.3

Il **Leccino Interno** e **Frantoio Interno** hanno oltrepassato il valore ottimale di invaiatura ma mantengono ancora una buona consistenza della polpa con un valore appena superiore a quello ottimale, il **Leccino Litoraneo** e il **Frantoio Litoraneo** sono comunque prossimi ai valori ottimali e, in considerazione della pressione della mosca e per cercare di preservare una buona qualità dell'olio, si consiglia di accelerare le operazioni di raccolta.

La **Raggiola**, sia della zona **litoranea** sia della zona **interna** non hanno ancora raggiunto i valori ottimali, 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](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 2023

In vista delle prossime 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-vernnini, condotte dall'A.M.A.P. nella regione Marche, si indicano alcune varietà per le semine 2023:

### **Coltivazione in convenzionale**

#### **Frumento duro**

ALEANDROS, AMARCORD, ANTALIS, ANVERGUR, BERING, CLAUDIO, DIOGENE, FUEGO, GREGORIO, LG ANUBIS, LG FRUCTIS, LG INDIANAPOLIS, MAMELI, MONASTIR, MONTALE, ODISSEO, PLATONE, RGT VOILUR, SY LEONARDO, SY NILO, TITO FLAVIO

#### **Frumento tenero**

##### Frumenti di Forza (FF):

AXUM, BOLOGNA, DRUSILLA, GIORGIONE, KWS CRITERIUM, REBELDE

##### Frumenti Panificabili Superiori (FPS):

ALEPPO, COSTANTE, LANCILLOTTO, LG AURIGA, PERALBA, PERUGINO, RGT ALGORITMO, SONATINE CS, SY STARLORD

##### Frumenti Panificabili (FP):

ANTELAO, ANVERSA, EXCEPTION, FILON, KWS EXTREM, KWS LAZULI, LG ASTROLABE, MONVISO, PR22R58, RGT FANDANGO, RGT ROSASKO, SOLEHIO, SY ROCINANTE

##### Frumenti da Biscotto (FB):

BRAMANTE, CANALETTO, DALÌ, DONATELLO

#### **Orzo da zootecnia**

##### Orzi polistici:

GEMINI, FENICE, FINOLA, FUNKY, KETOS, KWS FARO, KWS JAGUAR, LG ZEBRA, MARTINO, MULTIE, RAFAELA, SU ELLEN

##### Orzi distici:

ATOMO, IDRA, KWS TARDIS, LG CAIMAN, LG CAPRICORN, LG CASTING, LG ROSELLA, RGT ALCANTARA, SPAZIO, VIRGINI

#### **Orzo da malto a semina autunnale**

CLARINETTE, CLEMENTINE, FATIMA, JUVENTA, LAUREATE, LG BELCANTO, RGT PLANET, SY CHASKA, SY SOLAR, SY STANZA, SUNSHINE

### **Coltivazione in Biologico**

#### **Frumento duro**

ANTALIS, ANVERGUR, BARONIO, BERING, DAURUR, DIOGENE, EMILIO LEPIDO, FUEGO, GIULIO, IDEFIX, IRIDE, MARCO AURELIO, RGT DAURUR, RGT RANGODUR, RGT VOILUR, SARAGOLLA, TITO FLAVIO

#### **Nota:**

la suddetta lista è basata sul monitoraggio poliennale, con particolare riferimento ai risultati produttivi, merceologici e qualitativi delle cultivar in prova nell'ultima campagna cerealicola 2022/23, relativamente all'attività sperimentale di confronto varietale su cereali autunno-vernnini condotta dall'A.M.A.P. con coordinamento della rete nazionale da parte del CREA-CI.

Oltre al presente elenco, rimangono confermate le varietà ormai consolidate e indicate negli anni precedenti.

Per maggiori dettagli si invita alla consultazione degli speciali delle riviste "Informatore Agrario" e "Terra e Vita" e dei dati pubblicati nel sito [www.amap.marche.it](http://www.amap.marche.it) "[progetti - cerealicoltura](#)", affinché la scelta varietale venga effettuata soprattutto in base ai parametri di interesse.

A cura della Dott.ssa Catia Governatori - A.M.A.P. - C.O. Sperimentazione e Monitoraggio dell'Innovazione delle colture agrarie

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.regionemarche.it/calmonitoraggio/pu\\_home.aspx](http://meteo.regionemarche.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](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

L'Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca (AMAP) in accordo con la Regione Marche organizza il **convegno "Il Sistema Filiere Agroalimentari, Forestali e Ittiche - un percorso condiviso per una valorizzazione resiliente"** che si terrà venerdì **27 ottobre**, dalle ore **08.30** alle ore **13.30** presso l'I.I.S. "G. Garibaldi" – Macerata.

L'evento ha tra le sue finalità quella di fornire alle organizzazioni del mondo agroalimentare, ittico e forestale, conoscenze e prospettive in merito al "sistema integrato di filiera", soffermandosi sugli aspetti legati alla programmazione e sviluppo rurale, alla multifunzionalità e alla multidisciplinarietà delle imprese, e approfondendo le tematiche della sostenibilità e della ricerca a sostegno delle filiere, alla valorizzazione delle produzioni, delle risorse territoriali, culturali, economiche e produttive al fine di garantire lo sviluppo sostenibile del territorio. Sarà l'occasione, inoltre, per promuovere e diffondere la conoscenza "olistica" del mondo agroalimentare integrando gli aspetti sopra richiamati con un modello di stile di vita del nostro territorio che richiami le sane abitudini e le relazioni con l'ambiente che ci circonda.

È previsto un caffè di benvenuto e un light lunch al termine del convegno.

**Necessaria l'iscrizione tramite l'invio di una e-mail all'indirizzo: [ac@amap.marche.it](mailto:ac@amap.marche.it).**

L'evento sarà fruibile anche in modalità online

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

## ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 04 OTTOBRE AL 10 OTTOBRE

	Quota stazione (m.s.l.m)	Temp. Media (°C)	Temp. Max (°C)	Temp. Min (°C)	Umidità relativa (%)	Precipitazione (mm)
FANO	11	20.2 (7)	31.0 (7)	13.1 (7)	77.1 (7)	0.0 (7)
PESARO	40	20.9 (7)	30.1 (7)	12.4 (7)	74.6 (7)	0.0 (7)
MONDOLFO	90	21.3 (7)	30.0 (7)	14.7 (7)	70.2 (7)	0.0 (7)
MONTELABBATE	110	20.0 (7)	32.1 (7)	11.9 (7)	73.2 (7)	0.0 (7)
PIAGGE	120	21.4 (7)	32.2 (7)	13.8 (7)	65.5 (7)	0.0 (7)
SERRUNGARINA	210	20.1 (7)	30.5 (7)	12.8 (7)	57.7 (7)	0.0 (7)
S. LORENZO IN C.	260	22.7 (7)	34.1 (7)	15.4 (7)	60.4 (7)	0.0 (7)
MONTEFELCINO	270	20.9 (7)	34.0 (7)	13.0 (7)	58.9 (7)	0.0 (7)
CAGLI	280	20.0 (7)	33.0 (7)	10.3 (7)	66.6 (7)	0.0 (7)
ACQUALAGNA	295	17.7 (7)	30.9 (7)	8.1 (7)	65.7 (7)	0.2 (7)
SASSOCORVARO	340	21.7 (7)	33.4 (7)	14.4 (7)	66.4 (7)	0.0 (7)
S. ANGELO IN V.	360	18.5 (7)	31.6 (7)	9.4 (7)	71.2 (7)	0.2 (7)
URBINO*	476	20.3 (7)	28.9 (7)	14.4 (7)	72.6 (7)	0.0 (7)
FRONTONE	530	18.0 (7)	27.2 (7)	11.8 (7)	61.1 (7)	0.0 (7)

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

## SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

C'è davvero da impegnarsi per osservare dei mutamenti sullo scenario barico continentale. Lo stallo che ancora immobilizza l'Europa con temperature ben al di sopra delle norme periodali, grazie alla cupola anticlonica africana, non accenna a disincagliarsi. Ma per lo meno si inizia a notare una smussatura e uno schiacciamento da nord della volta altopressionaria da parte della depressione che dall'Islanda si sta portando sulla penisola scandinava. Circa il nostro Stivale, questo si traduce in un leggero incremento di correnti fresco-umide balcaniche in caduta verso la Calabria, ma parliamo sempre di roba di poco conto. Per il resto, sole e stabilità diffusi regnano sovrani nel Bel Paese. Nulla di sostanzialmente nuovo sino a venerdì, come assicurato da tempo, poi tra sabato e domenica il potenziamento dell'area depressionaria nordica provocherà un arretramento dello sperone anticlonico verso sud e l'ingresso di aria più fresca e umida di matrice occidentale a partire dalle aree alpine e prealpine. Finalmente l'instabilità e fenomeni piovosi faranno la loro ricomparsa al nord da sabato sera-notte, per scendere sul versante tirrenico per domenica. In sostanza la prossima settimana vedrà l'arrivo dell'autunno, finora latitante, con un evidente abbassamento termico, il quale sarà comunque accennato nella seconda parte di questa settimana.

## PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

**giovedì 12** Cielo generalmente sereno; non si esclude tuttavia locale nuvolaglia bassa mattutina lungo le coste del centro-nord, a dissolversi comunque nel seguito Precipitazioni assenti. Venti deboli dai quadranti settentrionali. Temperature con poche variazioni, nel caso al ribasso. Foschie mattutine.

**venerdì 13** Cielo sereno o a tratti un po' velato in quota, con locali cumuli bassi mattutini lungo i litorali. Precipitazioni assenti. Venti deboli settentrionali. Temperature in flessione assai modesta. Foschie e locali nebbie mattutine.

**sabato 14** Cielo generalmente sereno. Precipitazioni assenti. Venti deboli da sud-ovest. Temperature praticamente stabili, semmai in leggero recupero le massime.

**domenica 15** Cielo al mattino ingresso di nuvolosità a quote basse a nord, poi in accumulo a ridosso della dorsale appenninica; estensione della nuvolosità a quote medio-alte nel corso del pomeriggio. Precipitazioni per ora non si escludono fenomeni isolati sul settore appenninico specialmente settentrionale nelle ore pomeridiane. Venti deboli occidentali. Temperature massime in calo.

**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**

 È TEMPO DI AGRICOLTURA	 Unione Europea / Regione Marche PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020 FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: EUROPA INVESTI NELLE ZONE RURALI	 Unione Europea MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI	 REGIONE MARCHE
<p>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.</p>			
prossimo notiziario: <b>mercoledì 18 ottobre 2023</b>			