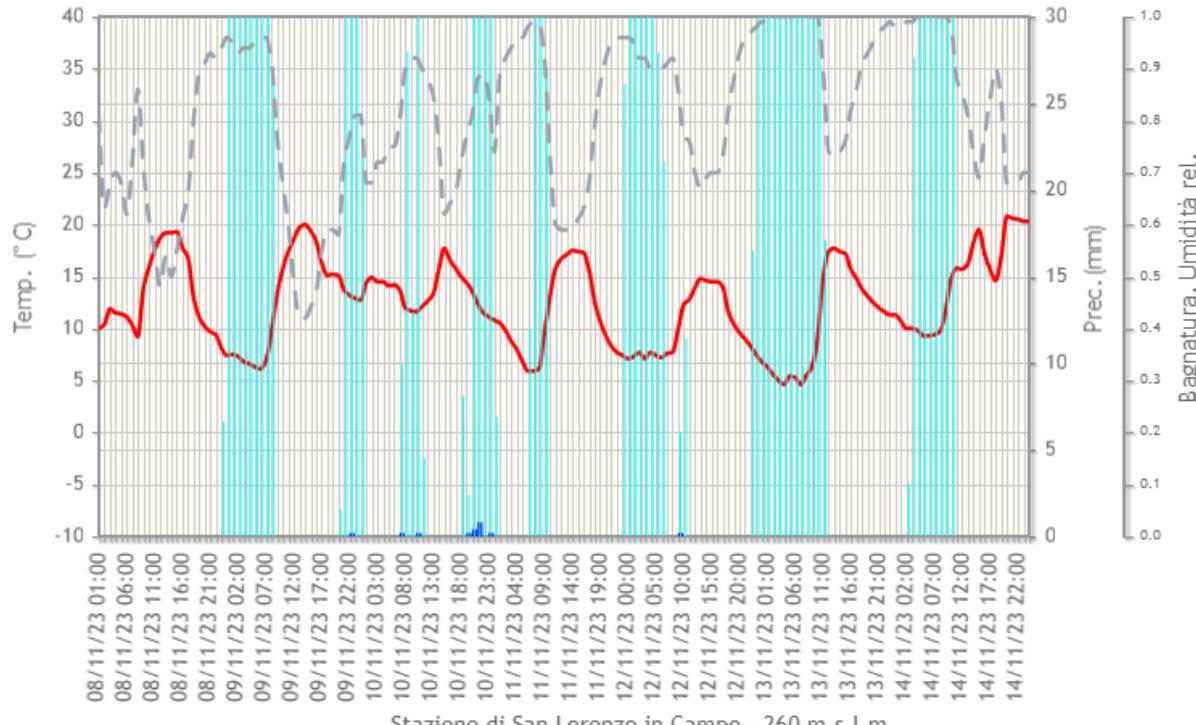


**Centro Agrometeo Locale - Via Marconi, 1 – Calcinelli di Colli al Metauro Tel. 0721/896222
Fax 0721/879337 e-mail: calps@regione.marche.it Sito Internet: www.meteo.marche.it**

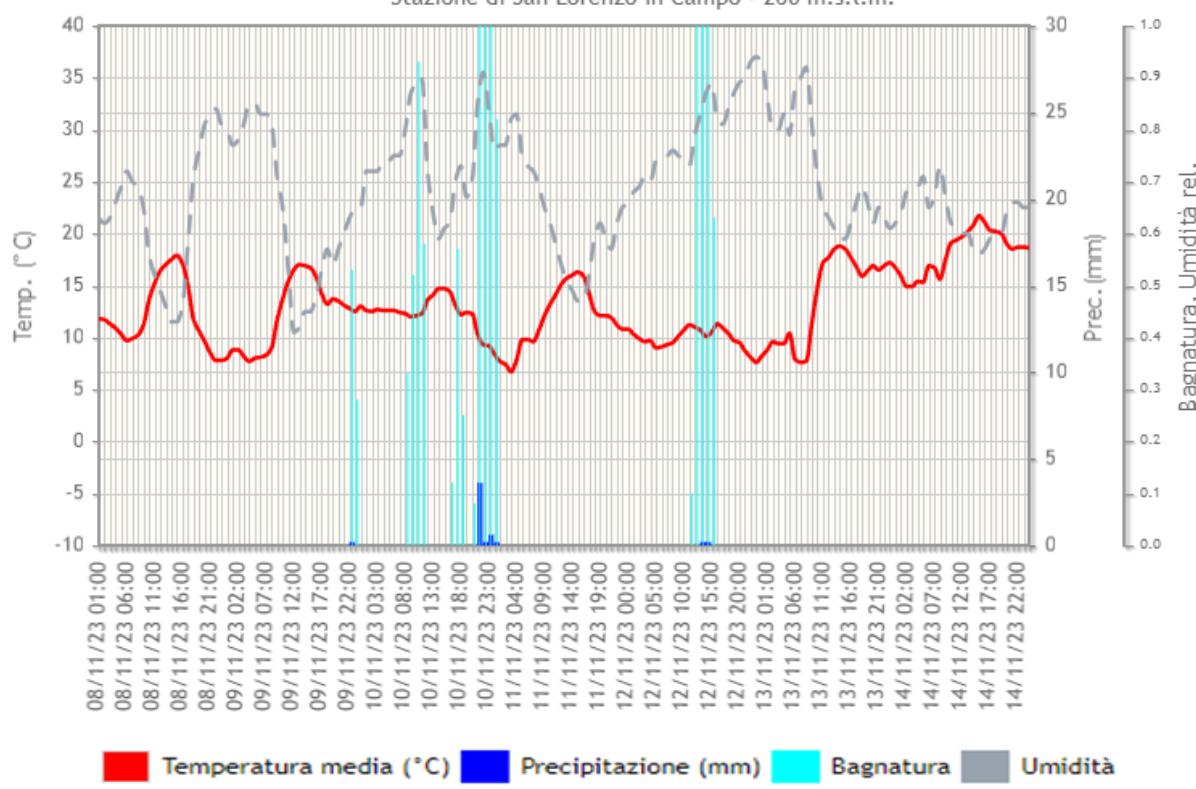
NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Ancora una settimana trascorsa con precipitazioni deboli e sparse, temperature massime ancora sopra la media del periodo: è possibile consultare tutti i grafici meteorologici disponibili per l'intera provincia al seguente indirizzo: 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

CAMPAGNA OLIVICOLA 2023

Può ritenersi conclusa la deludente campagna olivicola 2023; quella appena trascorsa si può infatti annoverare fra le peggiori annate per l'olivicoltura non solo pesarese ma anche marchigiana e, più in generale del centro Italia, caratterizzata da scarsissime produzioni e fortissima pressione della **mosca dell'olivo**, significativa presenza anche di insetti secondari come **margaronia, cicale e oziorrincos** che hanno arrecato qualche danno in diversi oliveti.

La produzione di olive nell'annata 2023, nel complesso, è risultata molto scarsa, nonostante una fioritura piuttosto abbondante in quasi tutti gli oliveti, le frequenti ed abbondanti piogge che sono cadute durante tutto il periodo della fioritura fino all'allegagione potrebbero essere la causa della generalizzata scarsa presenza di olive. Solo occasionalmente, in alcuni oliveti, si è registrata una buona carica, nella maggior parte dei casi invece non erano praticamente presenti olive con piante completamente prive di frutti.

Dal punto di vista fitosanitario la **Mosca dell'olivo** (*Bactrocera oleae*) ha iniziato le prime deposizioni attorno al 10 luglio quando nelle drupe non era ancora raggiunta la fase di indurimento del nocciolo; la bassa carica e la forte disponibilità idrica hanno fatto sì che le olive crescessero in maniera molto veloce e quindi diventassero rapidamente recettive. Le condizioni meteorologiche estive hanno favorito lo sviluppo delle generazioni successive e, solo in minima parte, le ondate di calore hanno contenuto lo sviluppo delle larve di mosca dell'olivo. In particolare, solo con il caldo di fine luglio in molte aziende, anche a conduzione biologica, si è riscontrata una certa mortalità. La difesa è risultata particolarmente impegnativa, sono infatti stati consigliati tre trattamenti larvicidi, ed oltre otto adulticidi e si sono riscontrati buoni risultati in alcune aziende biologiche che hanno eseguito una difesa attenta fin dalle fasi iniziali della campagna olivicola, mentre chi non ha eseguito la difesa per questioni di convenienza economica legata alla scarsa quantità di olive, ha assistito alla completa perdita di produzione.

Da segnalare attacchi di **Margaronia** (*Palpita unionalis*) le cui larve hanno eroso in maniera piuttosto evidente i germogli più teneri di numerose piante in quasi tutti gli oliveti, facendo riscontrare anche danni sulle drupe e determinando un'ulteriore perdita di prodotto nella già scarsa presenza di olive. Solitamente questo lepidottero non arreca danni significativi e, anche nell'annata appena trascorsa, nonostante la presenza evidente, non si è ritenuto necessario intervenire con trattamenti specifici.

Anche le **Cicale**, che solitamente non arrecano danni sull'olivo, nell'annata appena trascorsa hanno fatto la loro parte, facendo riscontrare la presenza di danni da *Tettigetta brullei* che, con le deposizioni delle uova, ha causato il disseccamento di numerosi rametti apicali.

La presenza dell'**Oziorrincos** (*Otiorhynchus sulcatus*) è anche questa stata riscontrata in diversi oliveti ma soprattutto sui polloni e pertanto non ha causato danni.

A titolo informativo si fa notare la quasi completa scomparsa della **Cecidomia** (*Dasineura oleae*), nella quasi totalità degli areali della provincia.

Si ricorda che è opportuno, immediatamente dopo la raccolta delle olive, effettuare un trattamento con **Prodotti rameici** (♣) o **Bacillus subtilis** (♣) al fine di disinfezione le lesioni causate dagli abbacchiatori durante il distacco delle olive e limitare l'eventuale possibile diffusione della **rogna dell'olivo** e di altre malattie funginee.

(♣) ammessi anche in agricoltura biologica

Anche nelle aziende a conduzione biologica, appena ultimate le operazioni di raccolta, occorre effettuare un trattamento con **Prodotti rameici o Bacillus subtilis** al fine di disinfezione le lesioni causate dagli abbacchiatori durante il distacco delle olive e limitare l'eventuale possibile diffusione della **rogna dell'olivo** e di altre malattie funginee.

CARATTERISTICHE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Le olive giunte al frantoio nell'annata appena trascorsa, non sempre perfettamente sane, visti i pesanti e continui attacchi di mosca, a seguito delle alte temperature durante la raccolta e conservazione, potrebbero anche aver accelerato fenomeni fermentativi che conseguentemente hanno fatto innalzare i valori di acidità nell'olio. Questo è confermato dal laboratorio analisi di AMAP che sta riscontrando casi di acidità ben oltre il valore di 0,8 limite massimo per classificare un olio come extravergine.

La mancanza di piogge, le elevate temperature nel mese di ottobre e la scarsa produzione hanno in genere anticipato la maturazione delle olive e contribuito ad innalzare le rese in olio rispetto alle annate passate.

Si ritiene utile riportare di seguito una descrizione dei parametri e delle caratteristiche che può avere un olio di oliva.

Parametri chimici e sensoriali

Al fine di commercializzare l'olio nella categoria "extravergine" è fondamentale il rispetto dei parametri chimici e sensoriali previsti dalla normativa vigente (Reg. UE n. 2104 del 29 luglio 2022). Tra le analisi chimiche, si segnalano: **acidità** che deve essere inferiore a 0,8%, **numero di perossidi** che

deve essere inferiore a 20 e le **costanti spettrofotometriche (K232, K270 e Delta K)**, i cui limiti massimi per un olio extravergine sono rispettivamente 2,5, 0,2 e 0,01. Inoltre, deve essere eseguito il **Panel test** per verificare la presenza del fruttato e l'assenza di difetti.

In sintesi, per la classificazione merceologica di **Olio Extravergine di Oliva**

ACIDITA' (%)	N. PEROSSIDI (meqO2/kg)	SPETTROFOTOMETRIA			Valutazione organolettica Mediana del difetto (Md)	Valutazione organolettica Mediana del fruttato (Mf)
		K232	K270	ΔK		
≤ 0,8	≤ 20	≤ 2,5	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0

Per quanto riguarda invece gli oli destinati ad essere etichettati come **Olio Extravergine di Oliva IGP Marche**, ricordiamo che i parametri sia chimici che sensoriali sono più restrittivi rispetto ai precedenti, come riportato nella tabella sottostante.

ACIDITA' (%)	N. PEROSSIDI (meqO2/kg)	SPETTROFOTOMETRIA			Valutazione organolettica Mediana del difetto (Md)	Valutazione organolettica Valore della Mediana
		K232	K270	ΔK		
≤ 0,4	≤ 12	≤ 2,2	≤ 0,15	≤ 0,005	Md = 0	Fruttato 3-7 Amaro 2,5-7 Piccante 3-7 Erba e/o mandorla e/o carciofo 2-6

Il **Panel Test** è un parametro previsto dalla normativa per la classificazione merceologica di un olio vergine di oliva. Il Panel è un gruppo di 8-12 assaggiatori esperti ed addestrati che si riuniscono in condizioni codificate dalla normativa per esprimere un giudizio. Il Panel Test è la prova di analisi sensoriale effettuata da questo gruppo.

Un olio può essere classificato “extravergine di oliva” se, e solo se, non evidenzia difetti a livello sensoriale e presenta note positive di fruttato. In caso di difetti, l’olio viene declassato a vergine di oliva o lampante in base alla loro intensità. Non è quindi sufficiente controllare che l’acidità sia inferiore allo 0,8% e tutti i parametri chimici entro i limiti di legge, ma è necessario il Panel test per verificare la rispondenza alla categoria dell’extravergine.

- **Pregi**

Fruttato: è la sensazione che ricorda l’odore e il sapore del frutto sano e fresco, raccolto al giusto grado di maturazione. Il fruttato può essere leggero, medio o intenso, di tipo verde o di tipo maturo.

Amaro: si percepisce nella parte posteriore della lingua, in genere non subito appena messo l’olio in bocca e può essere più o meno persistente.

Piccante: si percepisce in gola ed è una sensazione tattile pungente, tipo peperoncino.

Amaro e piccante sono grandissimi pregi dell’olio, in quanto sono legati alla presenza di polifenoli, sostanze antiossidanti che preservano sia l’olio che le cellule dell’organismo umano dall’ossidazione.

Una considerazione particolare, parlando di oli di elevato livello qualitativo, meritano i **sentori varietali**. Sontori di erba, mandorla, carciofo, pomodoro, frutti di bosco e numerosi altri sono ulteriori caratteri di pregio che consentono di valorizzare le peculiarità e di differenziare gli oli di provenienze varietali e territoriali diverse; questi possono essere percepiti a livello olfattivo e per via retronasale.

- **Difetti**

Avvinato: odore che ricorda quello dell’aceto; è dovuto fondamentalmente ad un processo fermentativo delle olive o della pasta di olive, in presenza di ossigeno.

Riscaldo: odore che ricorda quello delle olive in salamoia; è dovuto a fermentazioni anaerobiche (in assenza di aria) di olive ammazzate.

Muffa: odore che ricorda quello di cantina e di sottobosco; ottenuto da olive ammuffite a seguito di conservazione per molti giorni in luoghi umidi.

Morchia: odore sgradevole dovuto alla fermentazione in assenza di aria delle impurità presenti nell’olio non filtrato.

Rancido: caratteristico odore dei grassi ossidati; è tipico di un olio vecchio, o conservato in presenza di luce, aria e alte temperature.

Un olio con difetti non può essere classificato come extravergine di oliva, anche se i parametri chimici rientrano nei limiti di legge.

L’AMAP, presso il **Centro Agrochimico di Jesi**, determina i principali parametri chimico-fisici precedentemente indicati, nonché la composizione acidica e il contenuto in polifenoli totali, mentre presso il **Laboratorio di Analisi Sensoriale di Osimo** (Panel Regionale AMAP-Marche, riconosciuto dal

Ministero dell'Agricoltura), effettua il Panel test ai fini della verifica della conformità alla classe merceologica "olio extravergine di oliva" e delle indicazioni sensoriali facoltative per l'etichettatura. L'accettazione dei campioni viene fatta presso il Centro Agrochimico di Jesi (AN), Via Roncaglia, 20, sia per le analisi chimiche che sensoriali. Per informazioni più dettagliate, è possibile telefonare allo 0731 53033 o 071 808400 per le analisi chimiche (e-mail: laborjesi@amap.marche.it) o allo 071808319 per il Panel test (e-mail: alfei_barbara@amap.marche.it).

• Gli oli monovarietali delle Marche

La capacità di differenziare e caratterizzare l'olio rappresenta per le aziende olivicole un'opportunità per affrontare un mercato nazionale ed internazionale quasi esclusivamente condizionato dal fattore prezzo e che spesso non lascia spazio alla diversificazione sensoriale dell'olio extravergine d'oliva.

L'unicità di profumi e sapori degli oli monovarietali è diretta espressione delle caratteristiche della singola varietà di oliva e del territorio di coltivazione. La Regione Marche vanta un ricchissimo patrimonio di biodiversità, sono ben 23 le varietà iscritte al Repertorio (L.R. 12/2003 - Tutela delle risorse genetiche animali e vegetali del territorio marchigiano).

I profili sensoriali degli oli monovarietali marchigiani, oltre che i principali acidi grassi e il contenuto in polifenoli, possono essere consultati sulla banca dati del sito www.olimonovarietali.it, costituita grazie alle diverse edizioni della Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, organizzata da AMAP, con il supporto statistico di IBE-CNR di Bologna. La banca dati, aggiornata annualmente, ad oggi contiene oltre 4.000 oli appartenenti a 194 varietà, provenienti da 19 regioni italiane.

CEREALI AUTUNNO VERNINI

La mancanza o le molto scarse precipitazioni e le alte temperature nel mese di ottobre e prima decade di novembre hanno reso i terreni particolarmente asciutti e secchi rendendo difficoltose le semine dei cereali autunno vernini. Ad oggi solo una minima parte è stata seminata, in particolare quelli su sodo. In questi pochi casi il cereale ha raggiunto in genere la fase fenologica di una foglia vera **BBCH 11**.

Restano pertanto ancora un gran numero di appezzamenti in cui non è possibile affinare il terreno e tantomeno poter procedere con le semine.

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](#)



BOLLETTINO NITRATI

Come negli anni scorsi, a partire dal mese di novembre, è ripresa la pubblicazione del Bollettino Nitrati (visibile on-line all'indirizzo <http://www.meteo.marche.it/nitrati.aspx>). Il Bollettino Nitrati viene emesso in applicazione alla DGR Marche 1282 del 22 ottobre 2019 "Programma di azione per le zone vulnerabili da nitrati di origine agricola".

La DGR Marche 1282/2019 prevede (in ottemperanza al DM 5046 del 26/02/2016) un periodo invernale di divieto di distribuzione di fertilizzanti azotati pari a 90 giorni di cui 62 fissi, a partire dal 1 dicembre al 31

gennaio, mentre altri 28 giorni (distribuiti fra il mese di novembre e febbraio) stabiliti sulla base delle condizioni pedoclimatiche locali. Al fine di ottimizzare, dal punto di vista agronomico, i periodi nei quali è consentito lo spandimento, anche sulla base delle esperienze degli anni precedenti, nel mese di novembre verranno comunque individuati almeno 15 giorni di divieto spandimento, così da poter comunque avere un congruo numero di giorni utili anche nel mese di febbraio. Si precisa che il rispetto di tale calendario di distribuzione è vincolante soltanto per le aziende che ricadono in Zone Vulnerabili da Nitrati (ZVN) e solo per i seguenti materiali:

- a) Concimi azotati ed ammendanti organici di cui al Decreto Legislativo 29 aprile 2010 n.75, ad eccezione dell'ammendante compostato verde e dell'ammendante compostato misto con tenore di azoto < 2,5% sul secco (di questo non più del 20% in forma ammoniacale)
- b) I letami, ad eccezione del letame bovino, ovicaprino e di equidi, quando utilizzato su pascoli e prati permanenti o avvicendati ed in preimpianto di colture orticole;
- c) I materiali assimilati al letame;
- d) Liquami, materiali ad essi assimilati ed acque reflue nei terreni con prati, ivi compresi i medicai, cereali autunno-vernini, colture ortive, arboree con inerbimento permanente o con residui culturali ed in preparazione dei terreni per la semina primaverile anticipata

Per la determinazione dei giorni in cui è vietato lo spandimento nei mesi di novembre e febbraio, a partire dal 1 novembre p.v. viene emanato un apposito Bollettino Nitrati il quale verrà aggiornato con cadenza bisettimanale, il lunedì (con indicazioni per i giorni di martedì, mercoledì e giovedì) ed il giovedì (con indicazione per il venerdì, sabato, domenica e lunedì). Il Bollettino potrà essere consultato al link <http://www.meteo.marche.it/nitrati.aspx>

Dal 1 dicembre al 31 gennaio essendo vietata la distribuzione di fertilizzanti e matrici azotate nelle zone a vulnerabilità nitrati viene dunque sospesa la pubblicazione del bollettino nitrati. La pubblicazione riprenderà il 31 gennaio 2024.

APPUNTAMENTI E COMUNICAZIONI

Nonostante l'annata olivicola particolarmente difficile, **AMAP - Agenzia per l'innovazione del Settore Agroalimentare e della Pesca** (ex ASSAM) dà il via alla **21° Edizione della Rassegna Nazionale degli oli monovarietali**, per proseguire nel lavoro di caratterizzazione degli oli ottenuti dalla ricca biodiversità olivicola italiana ed offrire visibilità ai produttori che sono riusciti ad ottenere un buon risultato.

Le valutazioni sensoriali saranno effettuate dal Panel AMAP – Marche, le analisi chimiche dal Centro Agrochimico Regionale AMAP di Jesi. Tutti i dati saranno elaborati statisticamente da IBE-CNR di Bologna, per aggiornare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it.

I campioni possono essere inviati al Centro Agrochimico regionale in uno dei seguenti periodi:

- **dal 13 novembre al 15 dicembre 2023**
- **dal 15 al 26 gennaio 2024**

Quota di partecipazione: 90 Euro pacchetto Rassegna, 120 Euro pacchetto qualità.

È 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.

Modalità di partecipazione e schede di adesione (per azienda e per campione) possono essere scaricate dal sito www.assam.marche.it e www.olimonovarietali.it

Per informazioni:

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

Donatella Di Sebastiano: tel. 071.808303, disebastiano_donata@amap.marche.it

Torna al CODMA di Fano (PU), il **19 e 26 novembre**, la **XXXV^ edizione di Sapori e Aromi d'Autunno®**

- Il Salotto del Gusto® 2023.

Sapori e Aromi.... Il più longevo e qualificato appuntamento con i sapori e le eccellenze della Terra Marchigiana® e precursore delle tante manifestazioni eno-gastronomiche regionali che fin dalla sua nascita, nel 1988, rivolge attenzione alla qualità dei prodotti, consigliando regole base per una sana e corretta alimentazione e consumi consapevoli, favorendo la cultura alimentare e, non da meno, l'economia del territorio.

Una fucina di eventi di interesse regionale ne **"Il Salotto del Gusto®"**, con mostre, seminari, degustazioni aperte al pubblico sulle migliori produzioni, il **XXXI° Premio Marche Nostre, il Gran Galà dell'Olio Marchigiano** con il **24° Concorso regionale L'Oro delle Marche®** e il **3° Concorso amatoriale L'Oro di Casa**, di O.L.E.A.. Anche in questa edizione sarà presente l'interessante **Mostra Micologica regionale**, giunta anch'essa alla XXXV^ edizione, i momenti riservati alla Solidarietà ed allo Sport e Salute, attraverso la **9^ Camminata Gusto & Cuore** e la **3^ Pedalata "Prima del tempo, va in bici"**.

RIMANDATO A DATA DA DESTINARSI

Roadshow Dal PSR AL CSR Marche: Nuove proposte per la diversificazione nelle aziende agricole:L'OLEOTURISMO

La **Regione Marche** prosegue con gli incontri organizzati sul territorio, dedicati alla presentazione di un'innovativa opportunità per la diversificazione in agricoltura, l'**OLEOTURISMO**, nuova forma di accoglienza esperienziale fortemente legata alle tradizioni rurali e alla valorizzazione delle risorse naturali e paesaggistiche regionali. Gli incontri saranno occasione di confronto con i protagonisti del settore direttamente coinvolti – i produttori agricoli e i produttori oleicoli – sulle scelte strategiche ed organizzative da attuare.

L'incontro per la Provincia di Pesaro e Urbino previsto per mercoledì **8 novembre 2023 - ore 18.00** presso il **Consorzio DOP Cartoceto**, Piazza Garibaldi 1 **Cartoceto (PU)** è stato **RIMANDATO A DATA DA DESTINARSI**.

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

ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 08 AL 14 NOVEMBRE

	Quota stazione (m.s.l.m)	Temp. Media (°C)	Temp. Max (°C)	Temp. Min (°C)	Umidità relativa (%)	Precipitazione (mm)
FANO	11	11.6 (7)	22.0 (7)	3.6 (7)	85.0 (7)	2.2 (7)
PESARO	40	12.4 (7)	21.0 (7)	4.3 (7)	81.4 (7)	2.4 (7)
MONDOLFO	90	12.8 (7)	21.1 (7)	6.1 (7)	76.4 (7)	1.6 (7)
MONTELABBATE	110	12.0 (7)	20.4 (7)	3.5 (7)	75.7 (7)	7.2 (7)
PIAGGE	120	13.4 (7)	23.8 (7)	6.0 (7)	72.8 (7)	3.0 (7)
SERRUNGARINA	210	12.2 (7)	20.3 (7)	5.1 (7)	60.1 (7)	3.0 (7)
S. LORENZO IN C.	260	13.0 (7)	22.5 (7)	6.4 (7)	68.9 (7)	5.2 (7)
MONTEFELCINO	270	12.9 (7)	20.3 (7)	5.5 (7)	62.6 (7)	4.2 (7)
CAGLI	280	12.2 (7)	20.8 (7)	5.8 (7)	71.3 (7)	7.6 (7)
ACQUALAGNA	295	12.3 (7)	20.6 (7)	3.9 (7)	64.2 (7)	9.8 (7)
SASSOCORVARO	340	12.4 (7)	20.0 (7)	6.0 (7)	79.7 (7)	10.0 (7)
S. ANGELO IN V.	360	10.8 (7)	20.0 (7)	2.8 (7)	82.4 (7)	19.2 (7)
URBINO*	476	11.3 (7)	17.1 (7)	7.1 (7)	87.5 (7)	4.7 (7)
FRONTONE	530	11.0 (7)	17.0 (7)	5.9 (7)	65.7 (7)	25.6 (7)

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

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Quest'oggi assisteremo all'erosione dell'angolo destro dell'anticiclone africano all'altezza dell'Adriatico. Nonostante la sua base radicale risulti ancora molto ampia, spaziando dalle Canarie all'Egitto, la spinta da nord dell'apparato ciclonico scandinavo si è fatta più consistente e costringe le isobare a incurvarsi maggiormente verso il Peloponneso. Tuttavia, la presenza della barriera alpina ridurrà assai efficacemente i potenziali effetti instabili sulla nostra penisola poiché la traiettoria dei flussi nord-occidentali impatterà sull'arco montuoso tracimando solo nuvolosità di innalzamento specialmente al centro-sud e poche manifestazioni piovose.

Dopo le infiltrazioni di oggi, per domani i modelli fisico-matematici prevedono un pronto recupero del campo anticlonico mediterraneo in grado di consolidare la stabilità sul Belpaese. Solo dalla nottata tra giovedì e venerdì si attende un secondo e più concreto impulso depressionario di matrice nord-occidentale la cui traiettoria gli consentirà di aggirare meglio le Alpi Liguri e scaricare maggiori piogge al centro-sud a partire dal versante tirrenico. Le regioni settentrionali e quelle adriatiche resteranno ben più protette e solo tra venerdì e sabato i flussi umidi di caduta dall'Adriatico destabilizzeranno un po' il medio-basso versante di levante, ma sarà solo un retaggio temporaneo prima di una domenica generalmente tranquilla. Temperature in flessione sino a domenica mattina in forza delle correnti nordiche balcaniche, poi in ripresa.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

giovedì 16 Cielo: la velature anche ampie del primo mattino saranno presto dissolte per lasciare spazio al sereno per la tarda mattinata e ore centrali; rinnovo di una più estesa copertura a quote medio-alte da ponente tra il pomeriggio-sera. Precipitazioni assenti. Venti da deboli a moderati dai quadranti meridionali, più da sud-ovest sull'entroterra, più da sud-est sulle coste. Temperature in discesa.

venerdì 17 Cielo: alla prevalente nuvolosità mattutina, seguiranno dissolvimenti progressivi da nord nelle ore centro-pomeridiane, restando un più duraturo retaggio della copertura al centro-sud e sul settore montuoso. Precipitazioni a carattere sparso sino alle ore centrali sulle province centro-meridionali. Venti tra deboli a moderati da nord-ovest. Temperature in marcata flessione le massime.

sabato 18 Cielo sereno o poco coperto per gran parte del giorno; aumento di cirri e cirrostrati da occidente per la sera. Precipitazioni assenti. Venti da nord-nord-est, deboli all'interno con rinforzi lungo la fascia costiera. Temperature in discesa le minime, in ripresa le massime.

domenica 19 Cielo al mattino un po' sporcato da cirri e cirrostrati in movimento verso levante, nel seguito generalmente sereno o poco nuvoloso. Precipitazioni assenti. Venti deboli occidentali. Temperature in calo le minime, in recupero 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

 È TEMPO DI AGRICOLTURA	 Unione Europea / Regione Marche PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020 FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE L'EUROPA INVESTE 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: mercoledì 22 novembre 2023				