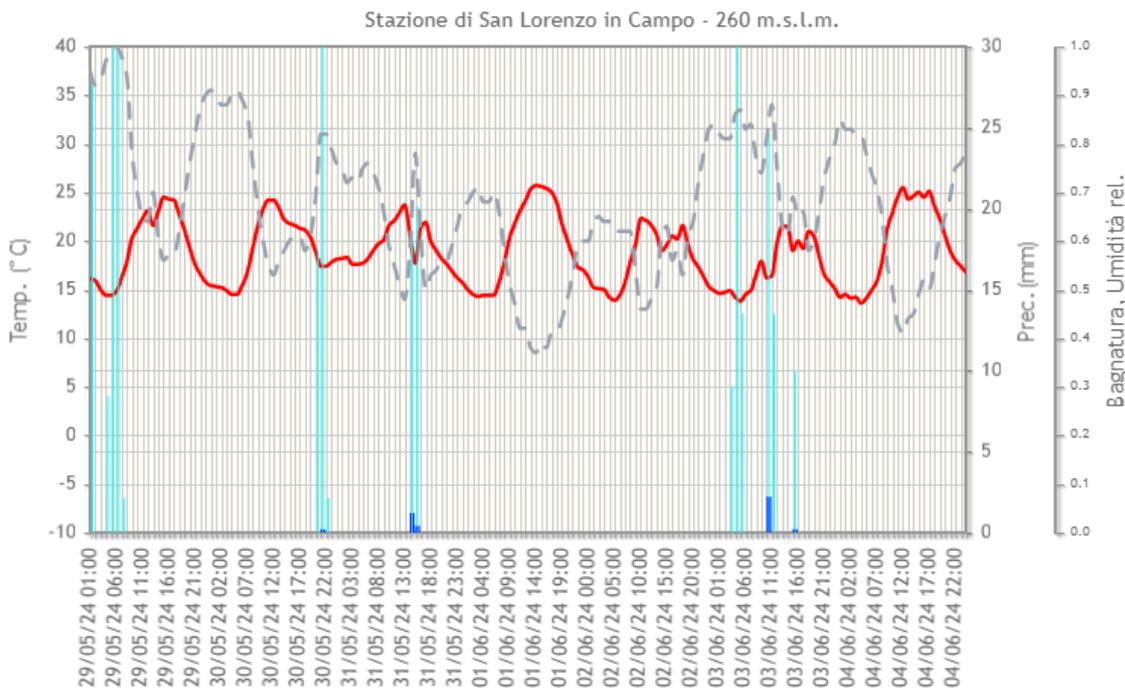
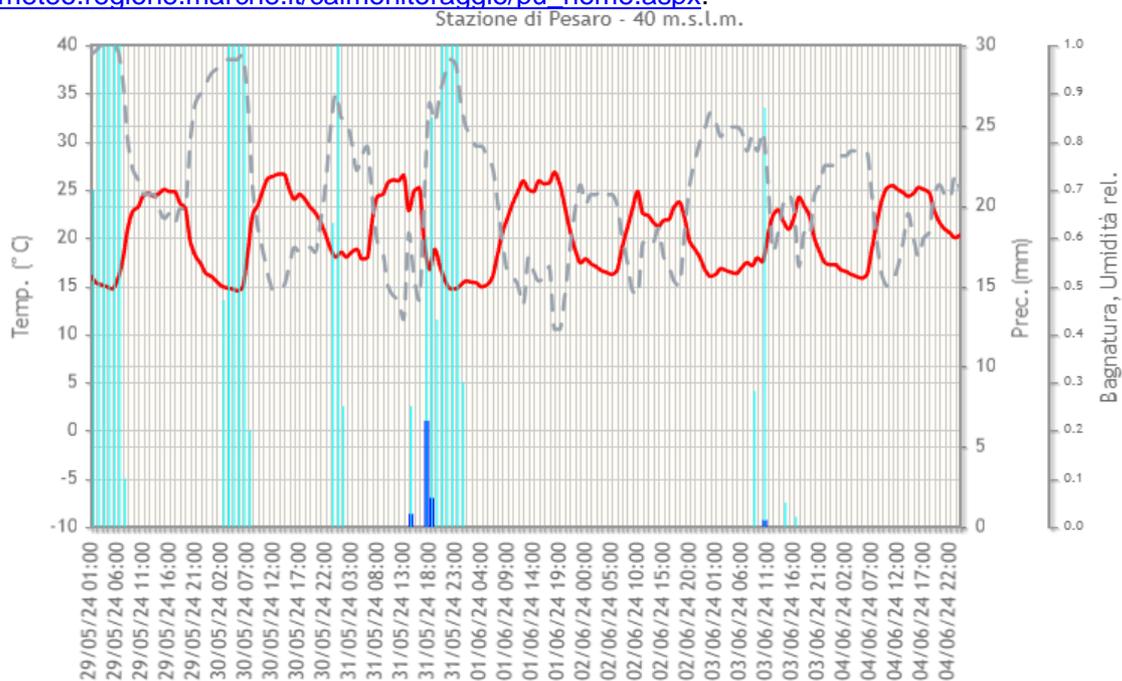


Centro Agrometeo Locale - Via Marconi,1 – Calcinelli di Colli al Metauro Tel. 0721/896222
Fax 0721/879337 e-mail: calps@regione.marche.it Sito Internet: www.meteo.marche.it

NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Ancora una settimana, quella appena trascorsa, contraddistinta da instabilità; si sono infatti registrate precipitazioni sparse di tipo temporalesco di intensità molto variabile fra le diverse zone della provincia; le temperature massime hanno raggiunto valori particolarmente elevati. Nella stazione di Fano sono stati, seppur di poco, superati i 30 °C, anche le minime si sono attestate su valori particolarmente alti: è possibile consultare tutti i grafici meteorologici disponibili per l'intera provincia al seguente indirizzo: http://meteo.regione.marche.it/calmonitoraggio/pu_home.aspx.



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

OLIVO

Su **olivo** la fase fenologica è fra fine allegagione e inizio dello sviluppo dei frutti [BBCH 69-71](#).

Come ogni anno è in corso il monitoraggio della **Tignola dell'olivo (Prays oleae)**. Al momento le catture di adulti sulle trappole della rete di monitoraggio risultano in leggero aumento attestandosi comunque su numeri piuttosto contenuti. Dal monitoraggio dei frutticini non si segnalano ancora deposizioni.

In funzione della forte presenza di **Margaronia (Palpita vitrealis)** riscontrata nell'anno precedente soprattutto nei giovani impianti e in quelli in piena produzione dove lo scorso anno sono stati riscontrati danni da **Margaronia** anche sulle drupe, si consiglia, in maniera preventiva, di effettuare nei prossimi giorni, approfittando anche delle condizioni meteo stabili, un trattamento con *Bacillus thuringensis* (♣), tale intervento, in questa fase, può avere un'azione collaterale anche contro la **Tignola dell'olivo**.

VITE

La fase fenologica della vite è, nella generalità dei casi, compresa fra mignolatura e, nei vitigni più precoci, acino delle dimensioni di un pisello [BBCH 73-75](#).

La coltura, in quasi tutti gli areali, presenta un buon rigoglio vegetativo, al momento non si segnalano problemi di natura fitosanitaria.



Mignolatura **BBCH 73**



Dimensione acino pisello **BBCH 75**

Peronospora e Oidio

La vite, in funzione del trattamento consigliato nel [precedente Notiziario](#) N. 21 è attualmente protetta da eventuali attacchi di **Peronospora e Oidio**.

In questa fase risulta particolarmente opportuno la corretta gestione della chioma, si raccomanda di mantenere uno spessore della parete fogliare piuttosto contenuto e defogliare la zona dei grappoli per favorire l'arieggiamento della vegetazione e permettere ai prodotti fitosanitari di giungere a bersaglio in maniera più efficace.

Per le aziende a **conduzione biologica**, si consiglia di **mantenere la protezione da possibili attacchi di Peronospora e Oidio**, con prodotti a base di **Rame** (♣) + **zolfo bagnabile micronizzato** (♣) + eventualmente *Cerevisane* (♣) o *COS-OGA* (♣).

Si consiglia di trattare a distanza di 7-8 giorni dal precedente trattamento, per proteggere la nuova vegetazione in crescita.

Da questa fase va prestata particolare attenzione alla difesa antioidica in difesa del grappolo.

È possibile inserire nella strategia di difesa anche altre sostanze attive (ammesse [nell'Allegato I del Regolamento 1165/2021](#)), che, pur non agendo direttamente sul patogeno, favoriscono la naturale attivazione dei meccanismi di difesa delle piante, valutando sempre attentamente la compatibilità e la miscibilità degli stessi secondo quanto indicato nelle rispettive etichette.

Si ricorda di non superare l'applicazione cumulativa di 28 kg di **rame** per ettaro nell'arco di 7 anni. Si raccomanda pertanto di rispettare il quantitativo applicato di 4 kg di rame per ettaro all'anno (al raggiungimento di tale limite concorrono anche gli apporti di rame metallo impiegati per la fertilizzazione).

Scaphoideus Titanus, vettore della [Flavescenza Dorata](#): prosegue il monitoraggio delle forme giovanili del fitofago.

Per le aziende che adottano la difesa con il **metodo di lotta integrato**, su indicazione del Servizio Fitosanitario delle Marche, esclusivamente nei comuni di: Gradara, Pesaro, Montecalvo in Foglia,

Vallefoglia, Montelabbate, Mombarroccio, Fano, San Costanzo, Colli al Metauro, Terre Roveresche, Montefelcino, Fratte Rosa, San Lorenzo in Campo e Urbino, per il controllo del vettore di **Flavescenza dorata**, è necessario intervenire secondo le indicazioni della tabella successiva:

Avversità	Criteri di intervento: vincoli	Criteri di intervento: consigli	Sostanza attiva	numero max trattamenti singolo principio attivo	numero max trattamenti gruppo di principio attivo	Limitazioni d'uso e note
SCAFOIDEO (Scaphoideus titanus)	Nelle aree delimitate dai Servizi Fitosanitari (in base a quanto stabilito nel Decreto di lotta obbligatoria alla Flavescenza dorata) eseguire gli interventi obbligatori previsti. Porre attenzione al rispetto delle api.	In caso di presenza ammessi al massimo due interventi anche nelle altre zone. Primo intervento (Rispettare il periodo della fioritura). Secondo intervento: Intervenire con un prodotto adulticida dopo circa 15 - 25 giorni dal primo trattamento, a seconda dell'infestazione presente e della persistenza del prodotto impiegato precedentemente.	<i>Sali potassici di acidi grassi</i> (♣)			Efficacia limitata alle forme giovanili (fino alla II e III età).
			<i>Olio essenziale di arancio dolce</i> (♣)			
			<i>Beauveria bassiana</i> (♣)			
			Acetamiprid	2		
			Flupyradifurone	1		
			<i>Piretrine</i> (♣)			
<i>Azadiractina</i> (♣)	2					

Nel caso di **aziende a conduzione biologica**, su indicazione del Servizio Fitosanitario delle Marche, esclusivamente nei comuni di: Gradara, Pesaro, Montecalvo in Foglia, Vallefoglia, Montelabbate, Mombarroccio, Fano, San Costanzo, Colli al Metauro, Terre Roveresche, Mondavio, Montefelcino, Fratte Rosa, San Lorenzo in Campo e Urbino, per il controllo del vettore di **Flavescenza dorata**, si consiglia di intervenire con: *Sali potassici di acidi grassi* (♣) o *Olio essenziale di arancio dolce* (♣) o *Azadiractina* (♣) o *Beauveria Bassiana* (♣); vista la bassa persistenza di queste sostanze attive si consiglia di ripetere il trattamento a distanza di 5-8 giorni a seconda di come indicato nelle etichette dei singoli formulati commerciali utilizzati.

(♣) prodotti ammessi in agricoltura biologica

FRUTTIFERI

Le fasi fenologiche dei fruttiferi risultano, nella maggior parte dei frutteti, le seguenti: **albicocco** fra la fase di ingrossamento frutti e maturazione di raccolta **BBCH 78-87**, il **susino** è ad ingrossamento frutti **BBCH 76-79**, il **pesco** è fra ingrossamento frutti e invaiatura **BBCH 76-81**, il **ciliegio** si trova fra invaiatura e maturazione di raccolta **BBCH 81-87**.

Il **melo** si trova nella fase fenologica frutto noce **BBCH 73**, e anche il **pero** si trova a frutto noce **BBCH 73**.

Dal monitoraggio delle trappole risulta la presenza di **Mosca del ciliegio (*Rhagoletis cerasi*)** e dal campionamento dei frutti di ciliegie risulta presente il **Moscerino dei piccoli frutti (*Drosophila suzukii*)**, pertanto per le cultivar che andranno in raccolta si raccomanda di seguire le indicazioni riportate nel [precedente Notiziario](#).

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 2024 approvate con Decreto del Dirigente del Settore Struttura Decentrata Agricoltura di Pesaro n. 36 del 19 marzo 2024, consultabile al link http://www.meteo.marche.it/news/DDS_SDA_PU_39_2024_Appr_e_DiscDifesaIntegrata_Marche_2024.pdf

(scaricabile dal sito Norme Marche al link <https://www.norme.marche.it/NormeMarche/atto/download-tutti-files.html?id=2218797> e dal sito della Regione Marche sezione Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca – Produzione Integrata al link https://www.regione.marche.it/Regione-Utile/Agricoltura-Sviluppo-Rurale-e-Pesca/Produzione-Integrata#22347_2024) 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.

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.regione.marche.it/calmonitoraggio/pu_home.aspx

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

Con Decreto del Dirigente del Settore Struttura Decentrata Agricoltura di Pesaro Urbino **n. 36 del 19 marzo 2024** sono state approvate le **Linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti della Regione Marche 2024**. È possibile consultare il decreto sul sito AMAP al seguente link:

http://www.meteo.marche.it/news/DDS_SDA_PU_39_2024_Appr_e_DiscDifesaIntegrata_Marche_2024.pdf.

Il DDS SDA PU n. 36 del 19/03/2024 è anche integralmente scaricabile dal sito Norme Marche al link <https://www.norme.marche.it/NormeMarche/atto/download-tutti-files.html?id=2218797> e dal sito della Regione Marche sezione Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca – Produzione Integrata al link https://www.regione.marche.it/Regione-Utile/Agricoltura-Sviluppo-Rurale-e-Pesca/Produzione-Integrata#22347_2024.

L'AMAP, da tempo punto di riferimento per il settore olivicolo-oleario marchigiano, dopo i numerosi corsi di Idoneità Fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva, realizzati in conformità alla normativa vigente, organizza anche le sedute di assaggio certificate presso il Laboratorio Analisi sensoriale di Osimo (via Thomas A. Edison, 2).

La partecipazione alle "**Giornate di Assaggio**" (DM del 07 ottobre 2021), condotte dal Capo Panel Barbara Alfei, è aperta sia a coloro che sono in possesso dell'Attestato di Idoneità fisiologica e che devono proseguire il percorso formativo-professionale, sia agli assaggiatori già iscritti all'Elenco che, per mantenere l'iscrizione, devono dimostrare una continuità nell'attività di assaggiatore.

Per iscriversi è necessario compilare [la domanda di partecipazione](#) ed inviarla all'indirizzo e-mail indicato. La quota di iscrizione è pari a 15,00 € (IVA inclusa) per ciascuna giornata; è possibile abbonarsi a pacchetti di 5 giornate per un importo pari a 60,00 € (IVA inclusa).

Sono stati programmati altri 3 appuntamenti con le Giornate di Assaggio, e precisamente:

- Giovedì 13 giugno 2024 – ore 17.00
- Venerdì 14 giugno 2024 – ore 11.00
- Martedì 18 giugno 2024 – ore 17.00

Le Giornate si svolgeranno presso la nuova **sede dell'AMAP, ad Osimo, in via Thomas A. Edison, 2**.

Solamente per coloro che hanno già provveduto a prenotare il pacchetto delle 5 sedute, ancora in itinere, non è necessario trasmettere nuovamente la scheda, ma è sufficiente inviare una e-mail, indicando le Giornate a cui si vuole partecipare.

Per informazioni:

Roberto Catorci: Telefono: 071 808324 - E-mail: catorci_roberto@amap.marche.it

Donatella Di Sebastiano: Telefono: 071 808303 - E-mail: disebastiano_donata@amap.marche.it

Terra Nostra Srl società benefit organizza un **ciclo di incontri** dal titolo "**SIAMO QUELLO CHE MANGIAMO - Stile di vita - educazione alimentare**"

Gli incontri si svolgeranno nei mesi di Maggio, Giugno e Luglio a **Fossombrone (PU)** in **Via Torricelli** presso il complesso di **Santa Barbara**. Gli eventi saranno fruibili esclusivamente in presenza pertanto è gradita la prenotazione.

Mercoledì 12 Giugno ore 20,45

"Grani antichi e moderni: la ricerca e le proprietà nutrizionali"

Martedì 25 Giugno ore 20,45

"La comunità delle api e i suoi prodotti: miele, pappa reale ed altro"

Ulteriori info e prenotazioni 327.2947401

Il **Servizio Fitosanitario Regionale**, partner del progetto [Cleanseed](#) (PSR 2014-2020 Mis.16.1.2), invita alla prova dimostrativa in campo - **06 Giugno 2024**

- **ore 10.30** c/o Az. Agricola Morbidelli Marco Via Vallisce, n 9/10 -Ripe Trecastelli (AN);

- **ore 15,00** San Lorenzo in Campo (PU) c/o Soc. Agricola Tenti Carlo e Coreani Giulietta Località Montalfoglio.

INTERVENTI:

Az. "Capofila": Morbidelli Marco – Trecastelli (AN) marco.morbidelli@gmail.com

Az. "Partner": Tenti Luca – S. Lorenzo in Campo (PU) tentiluca@gmail.com

Az. "Partner": Steca Daniela –Montefiore dell'Aso (AP) danilonapoleoni84@gmail.com

UNIVPM: Prof. Gianfranco Romanazzi – g.romanazzi@univpm.it

AMAP Marche: Dott. Sandro Nardi – nardi_sandro@assam.marche.it

ANSEME: Andrea Benedetti - anseme@anseme.it

Coop. Agr. Cesenate: Giancarlo Fabbri - fabbri@cacseeds.it

Marca di Ancona CIA: Dott. Agr. Dimitri Giardini – g.dimitri@cia.it

Per ulteriori informazioni: Dimitri Giardini – tel. 071200437

Sito Web: www.cleanseed.it

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

ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 29 MAGGIO AL 4 GIUGNO

	Quota stazione (m.s.l.m)	Temp. Media (°C)	Temp. Max (°C)	Temp. Min (°C)	Umidità relativa (%)	Precipitazione (mm)
FANO	11	20.2 (7)	30.3 (7)	11.5 (7)	73.9 (7)	7.4 (7)
PESARO	40	20.4 (7)	27.4 (7)	14.3 (7)	69.6 (7)	9.6 (7)
MONDOLFO	90	20.2 (7)	28.4 (7)	13.3 (7)	67.1 (7)	1.6 (7)
MONTELABBATE	110	19.3 (7)	27.6 (7)	13.0 (7)	67.5 (7)	12.0 (7)
PIAGGE	120	20.3 (7)	28.9 (7)	12.3 (7)	64.3 (7)	6.0 (7)
SERRUNGARINA	210	18.8 (7)	28.0 (7)	13.3 (7)	57.7 (7)	2.6 (7)
S. LORENZO IN C.	260	18.9 (7)	26.5 (7)	13.1 (7)	67.0 (7)	4.2 (7)
MONTEFELCINO	270	19.1 (7)	28.0 (7)	12.3 (7)	58.8 (7)	5.8 (7)
CAGLI	280	18.4 (7)	26.7 (7)	12.0 (7)	69.1 (7)	15.8 (7)
ACQUALAGNA	295	17.2 (7)	25.7 (7)	6.8 (7)	61.3 (7)	26.6 (7)
SASSOCORVARO	340	18.2 (7)	25.9 (7)	12.7 (7)	78.6 (7)	9.0 (7)
S. ANGELO IN V.	360	15.1 (7)	23.8 (7)	6.5 (7)	72.2 (7)	27.4 (7)
URBINO*	476	18.6 (7)	27.8 (7)	13.1 (7)	75.7 (7)	8.9 (7)
FRONTONE	530	16.1 (7)	22.9 (7)	10.6 (7)	64.1 (7)	11.2 (7)

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

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Ancor più proteso verso il Golfo del Leone si mostra stamane il promontorio di alta pressione marocchina. Nella sua risalita, continua a sospingere verso levante l'ondulazione ciclonica la quale anche oggi riuscirà ad innescare fenomeni termo-convettivi pomeridiani lungo il nostro Stivale, in special modo a ridosso delle catene orografiche.

Il proseguo della settimana ci proporrà il primo assaggio dell'estate. Ad offrircelo sarà l'anticiclone africano che già domani guadagnerà posizioni sul Mediterraneo Centrale, proiettandosi verso l'Italia. Copiose masse d'aria torrida risaliranno il Tirreno e faranno impennare i livelli di mercurio come non mai quest'anno, specialmente sulle regioni centro-meridionali. In effetti, l'arco alpino resterà nel limbo compreso tra l'aria più fresca oceanica pilotata dal vortice islandese e quella calda del Continente Nero, per cui sarà l'unico soggetto a manifestare rovesci e temporali fino a sabato. Un deterioramento delle condizioni è atteso per domenica quando il promontorio anticiclonico, migrando verso est, lascerà sempre più spazio ad una nuova perturbazione in ingresso dall'Atlantico e capace di infiltrare umidità almeno al Centro Nord. Valori termici in poderosa crescita sino a sabato per poi flettere in modo evidente.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

giovedì 6 Cielo generalmente sereno con modesta attività termo-convettiva nelle ore più calde della giornata. Precipitazioni assenti. Venti al massimo moderati, da ovest-sud-ovest tranne nelle ore centro-pomeridiane quando si attiveranno le brezze dai quadranti orientali. Temperature in ascesa specie nei valori massimi.

venerdì 7 Cielo sereno o poco coperto, da veli e qualche cumulo specie a nord e lungo la dorsale appenninica. Precipitazioni assenti. Venti sud-occidentali, deboli con tratti moderati, di nuovo contrastati dalle brezze marine nelle ore più calde della giornata. Temperature ancora in crescita.

sabato 8 Cielo sereno o poco velato al mattino; tendenza all'aumento di velature a quote medio-alte da nord-ovest nel pomeriggio-sera in special modo sul comparto settentrionale e appenninico. Precipitazioni assenti. Venti deboli o moderati, in prevalenza meridionali. Temperature sempre in aumento. Afa nelle ore centrali.

domenica 9 Cielo parzialmente o a tratti coperto da nuvolosità medio-alta composta da altostrati a cirrostrati in movimento da ponente, specie sull'entroterra appenninico. Precipitazioni ad oggi possibili nel pomeriggio-sera come diramazioni isolate o al più sparse dall'interno. Venti moderati dai quadranti occidentali, più tesi all'interno. Temperature in crescita le minime. Afa nelle ore centrali.

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 12 giugno 2024**