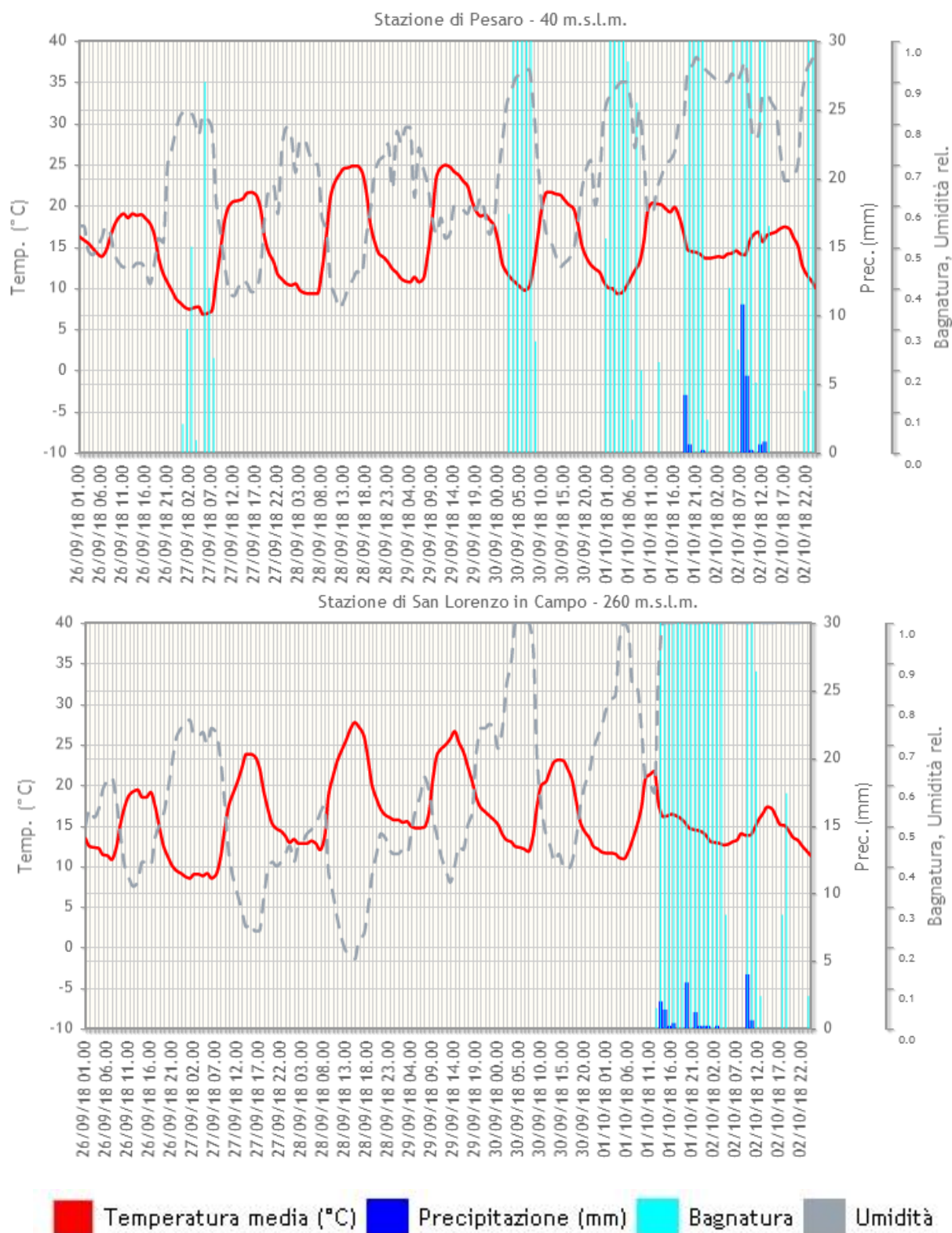




Centro Agrometeo Locale - Via Marconi,1 – Calcinelli di Colli al Metauro Tel. 0721/896222
Fax 0721/879337 e-mail: calps@regione.marche.it Sito Internet: www.meteo.marche.it

NOTE AGROMETEOROLOGICHE

La prima parte della settimana appena trascorsa si è contraddistinta per condizioni di bel tempo, mentre da lunedì si è assistito ad un peggioramento con piogge hanno interessato l'intera provincia; da segnalare la forte escursione termica fra minime notturne e temperature massime del giorno. E' possibile consultare tutti i grafici meteorologici disponibili per l'intera provincia al seguente indirizzo: http://meteo.regione.marche.it/calmonitoraggio/pu_home.aspx



OLIVO DA OLIO: Mosca dell'olivo

L'olivo è nella fase fenologica di invaiatura, **BBCH 81-85**.

Dal monitoraggio delle trappole della rete, si riscontrano ancora numeri particolarmente elevati di catture di adulti di **mosca**, nelle olive controllate e correttamente trattate, attualmente l'infestazione attiva risulta comunque piuttosto contenuta.

Per le aziende che adottano il **metodo adulticida** si consiglia di intervenire tempestivamente sia negli areali di fascia 2 (medio rischio), dove il trattamento è stato dilavato, sia negli areali di fascia 3 (elevato rischio).

Per chi adotta il **metodo larvicida** VISTO LE CATTURE ANCORA ELEVATE, SI SUGGERISCE DI POSIZIONARE TEMPESTIVAMENTE UN **TRATTAMENTO ADULTICIDA**, CON SPINOSAD FORMULATO CON ESCA PROTEICA (♣) OPPURE UN TRATTAMENTO ABBATTENTE A TUTTA CHIOMA CON PIRETRO(♣) sia in fascia 2 (medio rischio), sia in fascia 3 (elevato rischio).

In sintesi:

METODO DI DIFESA ADULTICIDA (ammesso dalle linee di difesa integrata e anche dal metodo di coltivazione biologico)	
Soglia d'intervento per olive da olio	1% di infestazione attiva (uova e larve di I e II età) per cultivar da olio
Modalità del trattamento	su parte della chioma (per 1 ettaro di oliveto utilizzare 1 litro di prodotto commerciale diluito in 4 litri di acqua)
Prodotti utilizzabili	Spinosad (♣) già formulato con specifica esca pronta per l'uso (max 6 interventi anno)
AREA DA TRATTARE	<u>Fascia 3 (elevato rischio):</u> <u>sottozona litoranea:</u> Gabicce Mare, Gradara, Pesaro, Tavullia, Fano, San Costanzo, Mondolfo. <u>Sottozona collinare:</u> Cartoceto, Colli al Metauro, Mombaroccio, Mondavio, Monte Porzio, Montelabbate, Terre Roveresche, Vallefoglia. <u>Fascia 2 (medio rischio):</u> Acqualagna, Auditore, Fermignano, Fossombrone, Fratte Rosa, Isola del Piano, Montecalvo in Foglia, Monteciccardo, Montefelcino, Pergola, Petriano, San Lorenzo in Campo, Sant'Ippolito, Tavoletto
EPOCA D'INTERVENTO	APPENA POSSIBILE ENTRO GIOVEDÌ 4 OTTOBRE

METODO DI DIFESA LARVICIDA (ammesso dalle linee di difesa integrata)	
Per le catture elevate anche per queste aziende si consiglia di effettuare un trattamento adulticida da effettuarsi al più presto sia in fascia 2 (medio rischio), sia in fascia 3 (elevato rischio)	
Prodotti consigliati	Spinosad (♣) già formulato con specifica esca pronta per l'uso su parte della chioma o Piretro (♣) distribuito su tutta chioma.
AREA DA TRATTARE	<u>Fascia 3 (elevato rischio):</u> <u>sottozona litoranea:</u> Gabicce Mare, Gradara, Pesaro, Tavullia, Fano, San Costanzo, Mondolfo. <u>Sottozona collinare:</u> Cartoceto, Colli al Metauro, Mombaroccio, Mondavio, Monte Porzio, Montelabbate, Terre Roveresche, Vallefoglia. <u>Fascia 2 (medio rischio):</u> Acqualagna, Auditore, Fermignano, Fossombrone, Fratte Rosa, Isola del Piano, Montecalvo in Foglia, Monteciccardo, Montefelcino, Pergola, Petriano, San Lorenzo in Campo, Sant'Ippolito, Tavoletto
EPOCA D'INTERVENTO	APPENA POSSIBILE ENTRO GIOVEDÌ 4 OTTOBRE

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.

Si ricorda che bassa carica di olive o attacchi di mosca accelerano i processi di maturazione mentre una elevata carica di olive ritarda la maturazione ottimale.

Dai dati rilevati le olive da olio al momento non risultano ancora idonee per la raccolta, in quanto ancora lontane dai valori ottimali.

I dati riportati nella tabella seguente si riferiscono a campioni di **Leccino** della zona litoranea ed interna.

<i>Varietà</i>	<i>Indice di invaiatura</i>	<i>Penetrometria (g/mm²)</i>
LECCINO litoraneo	2.2	441
LECCINO interno	2.1	478
FRANTOIO litoraneo	0.3	518
FRANTOIO interno	0.4	492
RAGGIOLA litoranea	0.5	494
RAGGIOLA interna	0.3	526

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 - 2018 ciascuno con le rispettive limitazioni d'uso, per la consultazione completa del documento: http://www.meteo.marche.it/news/LineeGuidaPI_DifesaFito_2018.pdf 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](#)



ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 26 SETTEMBRE AL 2 OTTOBRE

	Quota stazione (m.s.l.m.)	Temp. Media (°C)	Temp. Max (°C)	Temp. Min (°C)	Umidità relativa (%)	Precipitazione (mm)
FANO	11	15.6 (7)	26.7 (7)	7.3 (7)	66.3 (7)	13.8 (7)
PESARO	40	15.5 (7)	25.5 (7)	6.3 (7)	66.9 (7)	23.0 (7)
MONDOLFO	90	16.3 (7)	24.3 (7)	8.9 (7)	60.1 (7)	23.4 (7)
MONTELABBATE	110	13.8 (7)	25.0 (7)	4.3 (7)	75.5 (7)	17.8 (7)
PIAGGE	120	15.2 (7)	25.7 (7)	7.8 (7)	55.3 (7)	16.6 (7)
SERRUNGARINA	210	14.5 (7)	26.0 (7)	5.6 (7)	54.8 (7)	19.2 (7)
S. LORENZO IN C.	260	16.1 (7)	27.9 (7)	8.2 (7)	64.0 (7)	14.0 (7)
MONTEFELCINO	270	14.0 (7)	25.8 (7)	4.9 (7)	59.7 (7)	17.8 (7)
CAGLI	280	12.7 (7)	25.8 (7)	2.1 (7)	73.0 (7)	19.4 (7)
ACQUALAGNA	295	11.2 (7)	24.2 (7)	0.5 (7)	71.9 (7)	17.6 (7)
SASSOCORVARO	340	15.4 (7)	25.7 (7)	7.3 (7)	57.5 (7)	21.4 (7)
S. ANGELO IN V.	360	11.9 (7)	25.1 (7)	1.1 (7)	78.7 (7)	26.6 (7)
URBINO*	476	13.8 (7)	21.7 (7)	7.2 (7)	73.2 (7)	24.4 (7)
NOVAFELTRIA	490	12.6 (7)	24.3 (7)	3.6 (7)	70.7 (7)	15.2 (7)
FRONTONE	530	10.9 (7)	22.0 (7)	3.1 (7)	73.6 (7)	23.8 (7)

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

SITUAZIONE METEOROLOGICA E EVOLUZIONE

Il vortice rimasto isolato sul Mediterraneo a nord della Tunisia continua a riversare cospicue quantità di aria caldo-umida sulle regioni meridionali italiane che anche oggi saranno soggette a precipitazioni, particolarmente incidenti sul versante ionico, Sicilia sud-orientale e Sardegna meridionale. Evidenti condizioni di bel tempo invece al centro-nord ora che l'incudine alto-barica euro-atlantica ha raggiunto il suo massimo splendore. Temperature in generale recupero. La naturale lentezza di movimento dei cicloni coadiuvata pesantemente dal blocco anticiclonico presente più a est di esso renderà tutto decisamente statico, con le regioni meridionali italiane a soffrire ancora delle infiltrazioni umide. Da venerdì, la circolazione ciclonica tunisina tenderà a risalire verso nord per poi intraprendere l'usuale cammino verso oriente, indebolendosi e accelerando. Tale traiettoria significherà un peggioramento delle condizioni anche sulle regioni centro-settentrionali fino alla giornata di domenica quando il definitivo allontanamento del vortice verso est comporterà dei miglioramenti.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

giovedì 4: cielo al mattino, generalmente sereno con qualche nuvola in più sull'ascolano; nel corso della giornata parziale risalita di velature con ispessimenti serali. Precipitazioni assenti. Venti deboli e a tratti moderati da nord-est, più percepibili nelle ore centrali. Temperature in ascesa, più accentuata per le minime.

venerdì 5: cielo a divenire prevalentemente nuvoloso da sud, più probabilmente fra la tarda mattinata ed il pomeriggio quando si attende la maggiore stratificazione della copertura; dissolvimenti in serata, anch'essi in estensione da sud. Precipitazioni fenomeni, anche intesi specie sulle coste dove potranno assumere carattere di temporale, in diramazione dalle province meridionali dalla mattina, quindi in attenuazione e contrazione verso nord con il finire del giorno. Venti in prevalenza deboli con possibili tratti moderati sulle coste specie nelle ore centrali, orientali al mattino poi in rotazione antioraria. Temperature massime in calo.

sabato 6: cielo parzialmente o prevalentemente velato con dissolvimenti nella prima parte della mattinata; successivi ispessimenti e addensamenti da ponente. Precipitazioni possibili specialmente dalle ore centrali, fino alla buona intensità in estensione dall'entroterra dove sono previste le più incidenti. Venti deboli o moderati in genere dai quadranti sud. Temperature con poche variazioni.

domenica 7: parziale o prevalente copertura in tendenziale dissolvimento da nord specie dal pomeriggio. Precipitazioni ad oggi previste sulle province centro-meridionali e fino al pomeriggio. Venti deboli con possibili tratti moderati provenienti da occidente. Temperature in recupero nei valori massimi.

Notiziario curato dal Centro Agrometeo Locale. 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)



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: ASSAM - 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 10 ottobre 2018**