



DIFESA FITOSANITARIA DELL'OLIVO E DELLE ORTICOLE

OLIVO: fase fenologica: accrescimento drupe – inizio invaiatura. Si rileva un sensibile incremento delle catture di adulti di Mosca delle Olive in tutti i siti di monitoraggio, accompagnato ad un aumento delle ovideposizioni. L'infestazione attiva oscilla tra il 9 e il 18% con punte del 50% in aziende che non hanno effettuato interventi di controllo nei confronti della mosca nel corso del 2008. Le aziende che hanno effettuato l'intervento larvicida consigliato la scorsa settimana non devono effettuare ulteriori interventi. **Non è più possibile effettuare interventi larvicidi in quanto le varietà più precoci (leccino) si trovano già in avanzato stato di maturazione** (invaiatura oltre il 50%). **Le aziende che non hanno effettuato interventi o che hanno effettuato interventi adulticidi (dilavati dalle piogge cadute) devono assolutamente intervenire con il metodo adulticida** al fine di controllare gli adulti e limitare la deposizione delle uova ed eventualmente organizzarsi per anticipare le operazioni di raccolta.

| METODO | FASCIA DI RISCHIO | EPOCA | Sostanza attiva o tipologia |
|------------|-------------------|----------------|---|
| adulticida | 2 e 3 | Immediatamente | Esca avvelenata con Spinosad**(Spintor Fly) Esca avvelenata con Piretro**(nu-lure + Piretro) |

MOSCA DELL' OLIVO: RIPARTIZIONE IN FASCE DI RISCHIO

Fascia 3 (rischio elevato): Massa Fermana, Torre San Patrizio, Montalto delle Marche, Belmonte Piceno, Monte San Pietrangeli, Francavilla d' Ete, Montegranaro, Monte Urano, Ortezzano, Monte Vidon Combatte, Montottone, Grottazzolina, Monte Giberto, Sant' Elpidio a Mare, Monterubbiano, Petritoli, Fermo, Lapedona, Folignano, Cossignano, Ponzano di Fermo, Carassai, Appignano del Tronto, Moresco, Porto Sant' Elpidio, Ripatransone, Montefiore dell' Aso, Offida, Acquaviva Picena, Porto San Giorgio, Altidona, Massignano, Castorano, Campofilone, Maltignano, Castel di Lama, Cupra Marittima, Grottammare, Pedaso, Montepandone, Colli del Tronto, Monsampolo del Tronto, San Benedetto del Tronto, Spinetoli.

Fascia 2 (rischio medio): Palmiano, Montefalcone Appennino, Smerillo, Roccafluvione, Force, Rotella, Venarotta, Santa Vittoria in Matenano, Montelparo, Montedinove, Monte Rinaldo, Monte Vidon Corrado, Servigliano, Ascoli Piceno, Montappone, Montegiorgio, Monteleone di Fermo, Falerone, Castignano, Magliano di Tenna, Rapagnano, Monsanpietro Morico.

Fascia 1 (rischio basso): Montemonaco, Arquata del Tronto, Montefortino, Montegalfo, Acquasanta Terme, Amandola, Comunanza

CAVOLFIORE E CAVOLO BROCCOLO: per il controllo dell' *Altica* intervenire con *Deltametrina**, per il controllo della *Cavolaia* intervenire con *Teflubenzuron** (solo su cavolfiore), *Indoxacarb**, *Deltametrina**, *Bifentrin**, *Lambda-cialotrina**, *Cipermetrina**, *Zeta-cipermetrina**, *Azadiractina**(solo su cavolfiore), *Spinosad***, *Bacillus thuringiensis***.

CAVOLO CAPPUCCIO E CAVOLO VERZA: per il controllo dell' *Altica* intervenire con *Deltametrina**, per il controllo della *Cavolaia* intervenire con *Teflubenzuron**, *Indoxacarb**, *Deltametrina**, *Bifentrin**, *Lambda-cialotrina**, *Cipermetrina**, *Zeta-cipermetrina**, *Azadiractina**, *Spinosad***, *Bacillus thuringiensis***, *Lufenuron**, *Etofenprox**.

(*) ammessi dalle LINEE GUIDA NAZIONALI PER LA PRODUZIONE INTEGRATA DELLE COLTURE: DIFESA FITOSANITARIA E CONTROLLO DELLE INFESTANTI.

(**) ammessi in AGRICOLTURA BIOLOGICA.

MATURAZIONE E RACCOLTA DELLE OLIVE

L'annata in corso evidenzia buone produzioni ed uno stato sanitario delle olive generalmente buono.

La siccità estiva ha portato ad un leggero anticipo nella maturazione, non così evidente come nella scorsa annata, grazie anche alla elevata carica produttiva delle piante.

Il Leccino ha iniziato il processo di invaiatura, pertanto a partire dalla prossima settimana questo centro, in collaborazione con il Servizio Monitoraggio e Collaudo dell'Innovazione dell'ASSAM, il Consorzio Marche Extravergine e le Associazioni Olivicole AIOMA ed APROL attiverà il servizio di determinazione e divulgazione settimanale degli indici di maturazione per le varietà *Leccino* e *Frantoio* in zona litoranea ed interna, e per le varietà *Carboncella*, *Sargano di Fermo*, *Piantone di Falerone*; quest'anno verranno inoltre inserite indicazioni per la varietà *Ascolana tenera* (per produzione di olio).

L'individuazione dell'epoca ottimale di raccolta, intesa come periodo in cui si riesca a conciliare la massima quantità di olio con la migliore qualità, è infatti fondamentale ai fini dell'ottenimento di produzioni di qualità, unitamente ad una razionale tecnica di coltivazione, di difesa ed adeguate tecniche di estrazione e conservazione dell'olio.

ANDAMENTO METEOROLOGICO NEL PERIODO DAL 23.09.2008 AL 29.09.2008

| | OFFIDA | MONTE DINOVE | CARASSAI | CUPRA MARITTIMA | MONTALTO MARCHE | RIPATRANSONE | CASTORANO | SPINETOLI | FERMO |
|-----------|--------|--------------|----------|-----------------|-----------------|--------------|-----------|-----------|-------|
| Altit.(m) | 21.5 | 390 | 143 | 260 | 334 | 218 | 156 | 114 | 38 |
| T°C Med | 13.5 | 11.7 | 12.9 | 13.7 | 12.1 | 13.2 | 13.7 | 14.0 | 14.6 |
| T°C Max | 21.3 | 19.8 | 21.3 | 19.5 | 19.2 | 19.6 | 20.1 | 20.6 | 21.1 |
| T°C Min | 9.7 | 7.6 | 6.9 | 10.3 | 8.9 | 10.0 | 10.4 | 9.3 | 9.7 |
| Umid. (%) | 84.0 | 82.8 | 83.0 | 80.1 | 79.3 | 74.3 | 77.8 | 94.3 | 76.0 |
| Prec.(mm) | 73.4 | 75.2 | 51.8 | 61.0 | 53.2 | 71.0 | 56.4 | 61.4 | 41.2 |

| | SERVIGLIANO | MONTEFIORE DELL'ASO | CASTEL DI LAMA | COSSIGNANO | MONTEGIORGIO | MONTEFORTINO | MONTEURANO | MONTEPARO | MONTERUBBIANO |
|-----------|-------------|---------------------|----------------|------------|--------------|--------------|------------|-----------|---------------|
| Altit.(m) | 229 | 58 | 200 | 290 | 208 | 772 | 50 | 258 | 92 |
| T°C Med | 11.0 | 14.1 | 13.1 | 12.6 | 13.3 | 8.2 | 14.5 | 12.3 | 13.5 |
| T°C Max | 19.2 | 22.4 | 19.8 | 19.6 | 22.3 | 14.0 | 21.9 | 20.5 | 22.1 |
| T°C Min | 4.9 | 8.5 | 10.1 | 9.3 | 8.9 | 3.9 | 8.9 | 5.9 | 7.8 |
| Umid. (%) | 82.8 | 82.5 | 67.8 | 77.6 | 84.9 | 78.4 | 79.8 | 92.8 | 82.3 |
| Prec.(mm) | 46.8 | 55.4 | 56.4 | 61.2 | 60.6 | 38.6 | 44.6 | 48.8 | 64.8 |

SITUAZIONE METEOROLOGICA – SITUAZIONE GENERALE

In giornata fenomeni saranno possibili al sud, anche temporaleschi su Sicilia e Calabria, a causa di un minimo depressionario posizionato a latitudini molto basse, tra Marocco e Tunisia. Più a nord, sull'Italia centro-settentrionale condizioni di stabilità grazie alla protezione dell'alta pressione atlantica, anche se sporadici fenomeni saranno possibili sui rilievi alpini per infiltrazioni umide oceaniche. Ancora elevata l'escursione termica giorno-notte con massime in rialzo grazie a correnti calde di libeccio.

Sostanziale stabilità al centro-nord fino a giovedì mentre l'evoluzione al sud sarà molto più variabile con precipitazioni sul basso Tirreno per la presenza sul nord-Africa di un blanda figura ciclonica. Temperature in graduale aumento per il flusso di correnti calde sud-occidentali, ma in netto calo tra venerdì e sabato per il temporaneo sfondamento dell'alta pressione oceanica da parte di una saccatura nord-atlantica che causerà una generale instabilità su tutta la penisola fino alla giornata di sabato.

PREVISIONE E TENDENZA DEL TEMPO SULLE MARCHE

Mercoledì 1: Cielo sereno o al più velato in mattinata. Incremento della nuvolosità pomeridiana sulle zone interne, specie sui settori appenninici settentrionali. Precipitazioni assenti. Venti generalmente moderati da sud-ovest sulle zone interne, meno presenti lungo le coste provenienti dai settori meridionali. Temperature in aumento: Min 10/14°C, Max 21/25°C.

Giovedì 2: Cielo generalmente velato sull'entroterra in mattinata, più spazi di sereno lungo le coste. Incremento della copertura da ovest durante la seconda parte della giornata, specie sulla dorsale appenninica. Non si prevedono precipitazioni significative. Venti in prevalenza deboli in mattinata; rinforzi dal pomeriggio, da sud-ovest sulle zone interne, da sud-est sulle coste ma con tendenza a disporsi dai settori sud-occidentali per la sera. Temperature ancora in crescita, specie le minime: Min 12/15°C, Max 22/26°C.

Venerdì 3: Cielo prevalentemente nuvoloso in mattinata con maggiore variabilità lungo le coste, specie su quelle meridionali. Incremento della copertura nel proseguo della giornata, più marcatamente sui settori interni. Dalle ore centrali, prime deboli piogge sull'entroterra settentrionale. Incremento della diffusione e dell'intensità delle precipitazioni nel pomeriggio-sera, con maggiore consistenza sui settori interni, dove non si escludono locali fenomeni temporaleschi. Venti moderati da sud-ovest la mattina. In attenuazione durante le ore successive con tendenza a disporsi dai settori nord-orientali. Temperature minime in ascesa; in diminuzione le massime e durante le ore serali.

Sabato 4: Cielo prevalentemente nuvoloso. Ampi rasserenamenti da nord nel pomeriggio-sera. Al momento si prevedono precipitazioni diffuse generalmente di debole intensità. Graduale scomparsa dei fenomeni da nord dal pomeriggio. Venti moderati, a tratti forti sulle coste, settentrionali. Più deboli nel pomeriggio-sera. Temperature in netta diminuzione.

Previsioni elaborate dal C. O. di AgroMeteorologia – ASSAM -aggiornate quotidianamente su: www.meteo.marche.it

Notiziario curato dal Centro Agrometeo Locale di Ascoli Piceno . - Hanno collaborato i Consorzi Fitosanitari (C.F.M. AP. - CON.DI.FI. AP - CO.FITO.MARCHE), l'AMPO.

Per informazioni: Dr. Agr. Iaria Ferri: 0736344240 - 3393342582

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 Alpi, 21 Ancona, 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 presente servizio.

Prossimo notiziario: martedì 7 ottobre 2008