



DIFESA FITOSANITARIA DELL'OLIVO

OLIVO: fase fenologica: inizio invaiatura-raccolta. Le catture di adulti di Mosca delle Olive sono ancora elevate in tutti i siti di monitoraggio. Solo le aziende che hanno deciso di procedere alle operazioni di raccolta in Novembre possono ripetere l'intervento adulticida.

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)

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

(**) ammessi in AGRICOLTURA BIOLOGICA.

MATURAZIONE DELLE OLIVE

Vengono di seguito date indicazioni per la varietà Ascolana tenera.

Ascolana tenera: presenta un'invasatura tardiva e scalare, una consistenza della polpa bassa, una resa in olio intermedia, con inolizione medio-tardiva. Molto sensibile alla mosca.

L'olio presenta un buon fruttato erbaceo con sentore di pomodoro, equilibrato nelle sensazioni gustative. L'epoca ottimale di raccolta ai fini qualitativi precede leggermente quella ai fini quantitativi. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive ad un livello di invaiatura intorno ad 1,0-2.

Si riportano in tabella gli indici di maturazione rilevati nelle aziende campione - **si consiglia a ciascun olivicoltore di valutare attentamente la propria situazione specifica** tenendo conto della carica delle piante (bassa carica accelera i processi di maturazione) e del livello di infestazione di mosca delle olive (in caso di elevata infestazione attiva anticipare la raccolta, garantendo il rispetto dei tempi di carenza dall'ultimo trattamento).

Zona di rilevazione	Indice di invaiatura	Penetrometria (g/mm ²)
FRANTOIO litorale	1.5	373
FRANTOIO interno	0.4	484
CARBONCELLA	1.5	482
SARGANO DI FERMO	1.5	343
PIANTONE DI FALERONE	0.7	380
ASCOLANA TENERA	0.3	410

Il **Leccino** ha superato già nella scorsa settimana il livello ottimale di maturazione in **tutta la provincia**; si consiglia pertanto di **procedere alla raccolta** entro breve tempo, ai fini di una migliore qualità dell'olio.

Il Frantoio litoraneo ed il Sargano di Fermo si stanno approssimando al livello ottimale di maturazione, con una polpa in graduale diminuzione; si consiglia pertanto di organizzarsi per la raccolta concordando con i frantoiani il calendario di lavorazione delle olive.

Le altre varietà risultano ancora indietro nel processo di maturazione delle olive. Si consiglia pertanto di attendere, monitorando lo stato sanitario delle olive.

A cura di Alfei Barbara - ASSAM, Consorzio "Marche Extravergine" e Associazioni Olivicole AIOMA ed APROL.

COMUNICAZIONI E APPUNTAMENTI

L'ASSAM, in collaborazione con la Regione Marche, ha organizzato il Forum nazionale:

"Qualità e Tracciabilità nel settore agroalimentare - Esperienze a confronto"

martedì 21 ottobre ore 9

presso l'Hotel La Fonte di Portonovo ad Ancona.

Per informazioni www.qualimarche.it/forum o contattare il Centro Operativo Autorità di Controllo e Tracciabilità dell'ASSAM ai seguenti numeri: 071/808222; 071/808295; 071/808326

L'Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani Carne, con il Patrocinio della Regione Marche, Mercoledì 22 ottobre alle ore 10.00, presso l'Abbadia di Fiastra (Tolentino MC), organizza il Convegno: **"Marchigiana, il valore della qualità"**

ANDAMENTO METEOROLOGICO NEL PERIODO DAL 07.10.2008 AL 13.10.2008

	OFFIDA	MONTE DINOVE	CARASSAI	CUPRA MARITTIMA	MONTALTO MARCHE	RIPATRANSONE	CASTORANO	SPINETOLI	FERMO
Alt.(m)	21.5	390	143	260	334	218	156	114	38
T°C Med	18.0	16.4	15.9	18.1	16.8	17.5	17.5	17.9	16.7
T°C Max	26.0	26.4	27.5	24.5	24.5	23.3	25.6	25.0	24.2
T°C Min	13.3	10.4	9.2	14.0	12.8	12.8	11.4	13.0	9.8
Umid. (%)	73.5	69.8	77.6	69.9	66.3	65.2	72.1	87.9	77.0
Prec.(mm)	0.2	0.0	0.4	0.0	0.2	0.2	0.0	0.0	0.0

	SERVIGLIANO	MONTEFIORE DELL'ASO	CASTEL DI LAMA	COSSIGNANO	MONTEGIORGIO	MONTEFORTINO	MONTEURANO	MONTEPARO	MONTERUBBIANO
Alt.(m)	229	58	200	290	208	772	50	258	92
T°C Med	14.1	16.2	16.9	17.4	17.6	12.6	17.0	15.8	16.4
T°C Max	24.8	24.8	24.2	25.3	26.7	21.2	27.3	27.8	27.1
T°C Min	6.8	10.2	10.9	13.2	11.2	8.2	9.0	8.3	9.5
Umid. (%)	75.0	81.9	61.5	66.0	73.4	64.7	76.4	86.0	77.3
Prec.(mm)	0.6	0.2	0.2	0.0	0.0	0.0	0.4	0.0	0.0

SITUAZIONE METEOROLOGICA – SITUAZIONE GENERALE

Il movimento verso sud-ovest della circolazione ciclonica iberico-marocchina, causerà un arretramento del promontorio di alta pressione subtropicale che da giorni sta garantendo un clima quasi estivo sulla nostra penisola. Dunque, anche se avremo ancora condizioni di stabilità, non sempre i cieli si presenteranno soleggiati, per la presenza di nuvolosità sottile, conseguenza dell'aumento del flusso di correnti umide oceaniche. Stabili le temperature ancora su valori elevati.

Per domani, assisteremo ad un generale aumento della nuvolosità sulle regioni centro-settentrionali per il rafforzamento di correnti umide oceaniche dovuto al movimento verso sud-est di una saccatura depressionaria nord-atlantica. Le uniche precipitazioni che interesseranno la nostra penisola saranno localizzate principalmente sull'arco alpino nella giornata di giovedì, in corrispondenza del passaggio della suddetta perturbazione sull'Europa centrale, la quale provocherà anche una graduale diminuzione delle temperature che si protrarrà per tutto il fine-settimana.

PREVISIONE E TENDENZA DEL TEMPO SULLE MARCHE

Mercoledì 15: Cielo sereno o poco coperto; maggiore nuvolosità sulle zone interne nel pomeriggio, in genere di basso spessore, ma con possibili locali addensamenti lungo la dorsale appenninica. Precipitazioni assenti. Venti molto deboli sulle zone interne, al più a regime di brezza sulle coste. Rinforzi sud-occidentali nel pomeriggio-sera. Temperature stabili: Min 12/15°C, Max 22/25°C. Foschie e nebbie mattutine e serali sulle pianure dell'interno.

Giovedì 16: Cielo sereno o poco velato in mattinata. Incremento della nuvolosità da ponente nel proseguo della giornata con maggiore copertura sui settori interni, specie su quelli settentrionali. Precipitazioni assenti. Venti in prevalenza moderati da sud-ovest sull'entroterra; meno presenti sulle coste, dai settori meridionali. Temperature senza variazioni significative: Min 12/15°C, Max 22/25°C. Foschie.

Venerdì 17: Cielo in mattinata, prevalentemente nuvoloso sulle zone interne, con più copertura su quelle settentrionali; maggiore variabilità lungo le coste con più spazi di sereno lungo i litorali meridionali. Ulteriori rasserenamenti in giornata. Al momento non si escludono deboli piovaski sui settori interni, più probabili su quelli settentrionali durante la prima parte della giornata. Venti deboli sud-occidentali in mattinata. Più sostenuti lungo le coste nel pomeriggio, provenienti dai settori orientali. Temperature in lieve calo le massime. Foschie e possibili nebbie mattutine e serali.

Sabato 18: Cielo generalmente poco coperto con maggiore nuvolosità sull'entroterra. Precipitazioni assenti. Venti deboli, più presenti sui litorali per fenomeni di brezza marina. Temperature in calo, più avvertibile per le minime. Foschie e possibili nebbie mattutine e serali.

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 21 ottobre 2008