



DIFESA FITOSANITARIA DEI FRUTTIFERI DELL'OLIVO E DELLE ORTICOLE

FRUTTETI IN CONFUSIONE SESSUALE

Si rilevano catture di adulti all'interno di tutti i frutteti in **Confusione Sessuale**. In generale, il fenomeno è dovuto all'esaurimento dei feromoni contenuti negli erogatori stessi. Tenere costantemente sotto controllo le trappole e di effettuare un campionamento visivo sui frutti delle piante disposte nel perimetro esterno. In caso di catture o di presenza di bacato sui frutti si consiglia di intervenire con un prodotto larvicida o con del feromone liquido, tenendo presente gli intervalli di sicurezza in relazione alle epoche di raccolta. Nel caso di utilizzo di feromone liquido, l'intervento deve essere effettuato ogni 10 giorni e ripetuto in caso di pioggia.

PESCO : continua il volo della terza generazione di *Cydia molesta*. Al superamento della soglia di intervento (10 aduti/trappola/settimana) eseguire un trattamento con **Bacillus thuringensis****(3gg) , **Spinosad****(7 gg), **Etofenprox*** (7 gg), **Thiacloprid***(14 gg), **Clorpirifos-etile*** (30 gg), **Fosmet*** (30 gg).

Per il controllo della **Moniliosi** si consiglia di programmare 1 o 2 interventi in pre-raccolta utilizzando **Tebuconazolo*** (intervallo di sicurezza 7 gg), **Fenbuconazolo*** (7 gg), **Difenoconazolo***(7 gg), **Ciprodinil+fludioxonil***(14 gg), **Fenexamide** (1gg), **Boscalid+Piraclostrobin** (3 gg).

MELO: è terminato il volo della seconda generazione di **Carpocapsa**, si consiglia di sostituire i feromoni nelle trappole.

SUSINO: sta volgendo al termine il volo della terza generazione di *Cydia funebrana*. Al superamento della soglia di intervento intervenire con **Etofenprox*** (7 gg) o **Spinosad****.

Per il controllo della **Moniliosi** si consiglia di programmare 1 o 2 interventi in pre-raccolta utilizzando **Tebuconazolo*** (7 gg), **Fenbuconazolo*** (3 gg), **Propiconazolo***(14 gg), **Ciprodinil+fludioxonil***(14 gg), **Fenexamide** (1gg), **Boscalid+Piraclostrobin** (3 gg).

CAVOLFIORE, CAVOLO BROCCOLO, CAVOLO CAPPUCCIO, CAVOLO VERZA: per il controllo di **Altica** intervenire con **Deltametrina**.

OLIVO: fase fenologica accrescimento drupe.

Continua il volo della seconda generazione di **Mosca delle Olive**. L'infestazione attiva risulta al sopra della soglia di intervento in tutta la fascia litoranea, nei Comuni a ridosso del mare. In tutte le aziende a produzione integrata o biologiche ricadenti in fascia 3 e 2 si consiglia di ripetere l'intervento adulticida ogni 10 giorni e di effettuare i campionamenti negli oliveti in cui sono stati installati metodi di cattura massale (ecotrap, magnetoil) per verificare l'efficacia del metodo e l'assenza di eventuali ovideposizioni. Le aziende ricadenti nei Comuni a ridosso del mare, dovranno effettuare l'intervento larvicida sulle varietà da olio. Nelle varietà da mensa (Ascolana tenera, in particolare) è opportuno ripetere l'intervento larvicida in tutta la fascia 3. Si consiglia, quindi, di intervenire come segue:

SULLE VARIETA' DA MENSA, TENERA ASCOLANA IN PARTICOLARE

METODO	FASCIA DI RISCHIO	EPOCA	Sostanza attiva o tipologia
larvicida	3	Entro il fine settimana	Dimetoato* Imidacloprid* (max 1 intervento l'anno con formulazione "dispersione in olio")
adulticida	2 e 3	ogni 10 giorni (da ripetere in caso di pioggia).	Esca avvelenata con Dimetoato* Esca avvelenata con Spinosad**

SULLE VARIETA' DA OLIO

METODO	FASCIA DI RISCHIO	EPOCA	Sostanza attiva o tipologia
adulticida	3	ogni 10 giorni (da ripetere in caso di pioggia).	Esca avvelenata con Dimetoato* Esca avvelenata con Spinosad**

larvicida	3 solo Comuni a ridosso del mare (San benedetto del Tronto, Grottammare, Cupramarittima, Pedaso, Altidona, Porto San Giorgio, Campofilone, Porto Sant'Elpidio, Fermo)	Entro il fine settimana	Dimetoato* Imidacloprid* (max 1 intervento l'anno con formulazione "dispersione in olio")
-----------	---	-------------------------	--

MOSCA DELL' OLIVO: RIPARTIZIONE IN FASCE DI RISCHIO

Fascia 3 (rischio elevato): Massa Fermata, 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, Monteprandone, 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

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

(**) ammessi in AGRICOLTURA BIOLOGICA.

STATO DI MATURAZIONE DI ALCUNI VITIGNI CAMPIONE PRELEVATI IL 17.08.2009

VITIGNO	LOCALITA'	ZUCCHERI (°BABO)	ACIDITA' TOT. (g/l)
CHARDONNAY	OFFIDA	17.00-20.00	6.50
PINOT	OFFIDA	20.00	6.00
PECORINO	OFFIDA	15.50	16.00

COMUNICAZIONI

Prove di "Crio-selezione di uve bianche" presso ASSAM – Cantina Sperimentale – Camerano AN

L'ASSAM nella stagione vitivinicola 2008 ha attuato presso il proprio stabilimento - cantina sperimentale di Camerano, prove sperimentali di criostrazione selettiva di uve.

La criostrazione selettiva è una tecnica che, attraverso un rapido e parziale congelamento dell'uva subito prima della pressatura, permette di ottenere vini bianchi di caratteristiche peculiari di alto pregio. Abbassando la temperatura del grappolo, fino a congelare le parti più esterne di ogni singolo acino, viene infatti inibito ogni processo enzimatico, così da impedire qualsiasi fenomeno degenerativo prima della fermentazione. Oltre al blocco dell'attività enzimatica, questa tecnica permette di ottenere una serie di effetti supplementari a seconda delle temperature a cui viene portata l'uva quali criostrazione, crio-selezione e crioconcentrazione. Visti gli esiti positivi delle prove, si ritiene opportuno la ripetizione delle stesse, ad un costo che è in corso di definizione. Pertanto le aziende vitivinicole marchigiane interessate ad utilizzare tale tecnologia presso la Cantina Sperimentale di Camerano, sono pregate di inviare una richiesta scritta al numero di fax 071/85979 all'att.ne del Direttore Generale Dott. Enzo Polidori e del Responsabile del Centro INN Dott. Settimio Virgili entro e non oltre il 28/08/09. Per ciascuna prova potranno essere conferiti 30-40 quintali/giorno di uva che dovrà pervenire in cassetta ed i mosti risultanti dalla pressatura dovranno essere ritirati subito dalla ditta committente.

Per qualsiasi ulteriore informazione o chiarimento contattare il responsabile della Cantina Sperimentale Giuseppe Camilli allo 071/959309 oppure al 339/7322923.

ANDAMENTO METEOROLOGICO NEL PERIODO DAL 04.08.2009 AL 10.08.2009

	OFFIDA	MONTE DINOVE	CARASSAI	CUPRA MARI TTIMA	MONTALTO MARCHE	RIPATRANSONE	CASTORANO	SPINETOLI	FERMO
Altit.(m)	21.5	390	143	260	334	218	156	114	38
T°C Med	24.0	22.2	23.2	24.0	22.4	23.5	23.7	23.9	24.1
T°C Max	31.5	31.2	32.8	30.8	30.8	30.5	32.3	30.7	31.4
T°C Min	17.3	15.9	16.6	17.3	16.2	17.3	17.7	17.9	18.0
Umid. (%)	71.8	71.2	72.2	72.1	67.3	64.4	70.7	86.7	72.7
Prec.(mm)	17.2	10.4	6.8	13.2	10.2	15.8	28.4	57.0	12.6
	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	21.1	23.9	23.5	23.3	23.9	18.7	24.3	22.8	23.8
T°C Max	32.9	32.4	30.8	32.3	33.5	28.8	33.5	33.3	34.1
T°C Min	14.4	17.9	17.5	16.7	16.9	11.8	18.1	16.4	16.8
Umid. (%)	72.3	75.3	57.9	66.2	72.8	69.4	70.0	84.6	72.3
Prec.(mm)	23.2	7.2	40.0	8.8	18.2	36.2	14.4	7.8	8.8

ANDAMENTO METEOROLOGICO NEL PERIODO DAL 11.08.2009 AL 17.08.2009

	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	25.9	23.9	24.3	26.1	24.7	25.0	24.8	25.1	25.2
T°C Max	34.0	32.6	33.8	32.4	31.8	32.3	33.2	31.2	32.7
T°C Min	19.8	17.3	15.3	20.8	19.9	19.4	18.2	18.8	15.8
Umid. (%)	63.4	65.0	69.6	64.7	59.3	59.3	69.5	84.7	69.7
Prec.(mm)	0.0	20.6	2.2	0.0	5.4	0.6	28.4	7.6	0.0

	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	22.7	24.9	24.3	25.3	25.7	20.9	25.4	23.8	25.3
T°C Max	33.6	33.2	31.8	34.0	34.8	29.8	35.1	35.0	35.5
T°C Min	13.3	16.3	17.5	19.5	18.0	14.4	16.3	15.1	15.1
Umid. (%)	66.3	72.3	59.5	59.2	65.8	61.5	66.3	82.7	67.4
Prec.(mm)	3.2	0.0	30.0	8.6	0.0	26.6	0.0	35.8	0.0

SITUAZIONE METEOROLOGICA – SITUAZIONE GENERALE

Scrutando le immagini satellitari di questa mattina, dalla Penisola Iberica fino al Mar Nero, dalla Gran Bretagna fino al Mediterraneo, ben pochi sono i corpi nuvolosi degni di tale nome. Sono i benefici offerti dall'alta pressione che dall'Atlantico si è espansa fino all'est europeo; laddove poi essa trova il supporto nord-africano (vedi Penisola Iberica) le temperature schizzano verso livelli decisamente torridi. Chiaro che il bel tempo interessa anche l'Italia, ancora con qualche isolato fenomeno temporalesco pomeridiano sull'arco alpino, e temperature elevate, con punte massime intorno ai 35°C.

I modelli di previsione prefigurano un'evoluzione simmetrica e duale per il resto della settimana, rappresentata dal contrasto fra un'ampia saccatura depressionaria nord-atlantica in movimento verso l'arcipelago britannico e la Scandinavia, e un altrettanto vasta area anticiclonica che dal Mediterraneo si ergerà verso latitudini elevate fino al Mare di Norvegia. L'Italia rimarrà sempre e comunque sotto la protezione dell'alta pressione e quindi il bel tempo continuerà per il resto della settimana, tranne che sulle zone alpine dove frequenti saranno i rovesci pomeridiani di natura termica, specie da venerdì. Temperature stabili, in calo al centro-nord nel weekend.

PREVISIONE E TENDENZA DEL TEMPO SULLE MARCHE

Mercoledì 19: Cielo generalmente sereno; esigua e sporadica nuvolosità pomeridiana sull'Appennino. Precipitazioni assenti. Venti a ritmo di brezza nel pomeriggio, provenienti dai settori adriatici; generalmente molto deboli nelle altre ore. Temperature stazionarie: Min 21/24°C, Max 32/36°C. Afa.

Giovedì 20: Cielo sereno. Precipitazioni assenti. Spunti di brezze orientali nelle ore pomeridiane. Temperature in lieve calo le minime: Min 20/23°C, Max 32/36°C. Afa.

Venerdì 21: Cielo generalmente sereno al mattino. Probabile formazione di velature sulle zone interne nel pomeriggio, specie a nord. Precipitazioni assenti. Venti fino al pomeriggio, al più a regime di brezza provenienti da oriente; deboli rinforzi sud-occidentali nelle ore successive. Temperature stazionarie. Afa, specie nelle ore centrali della giornata.

Sabato 22: Cielo sereno o poco coperto al mattino; incremento della nuvolosità sulle zone interne nel pomeriggio, specie sulla dorsale appenninica dove si prospettano maggiori addensamenti. Al momento non si escludono isolati e brevi rovesci pomeridiani sull'area del Montefeltro. Venti deboli sud-occidentali al mattino; rinforzi da nord-est nel proseguo della giornata, più sostenuti sulle coste specie nel pomeriggio. Temperature in calo dai valori massimi.

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

Notiziario curato dal Centro Agrometeo Locale di Ascoli Piceno

Per informazioni: Dr. Agr. Ilaria Ferri: 0736344240 - 3386801424

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 25 agosto 2009