



Centro Agrometeo Locale sede di Ascoli Piceno Via Indipendenza 2-4 Tel/Fax 0736/344240
E-mail: calap@regione.marche.it - sito internet: www.meteo.marche.it

DIFESA FITOSANITARIA DELL'OLIVO

OLIVO: fase fenologica: invaiatura.

Risultano ancora elevate le catture di Mosca delle Olive. Le aziende che hanno effettuato l'intervento larvicida consigliato nello scorso notiziario non devono effettuare ulteriori interventi ma sono tenute al rispetto dell'intervallo di sicurezza in base alla sostanza attiva utilizzata (Dimetoato 28gg – Imidacloprid 30gg). Si consiglia di effettuare regolarmente 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. In caso di presenza di deposizioni si consiglia di contattare i tecnici del Centro Agrometeo Locale. Le aziende che seguono il metodo adulticida devono mantenere la copertura insetticida e ripetere l'intervento in caso di pioggia.

Si consiglia, quindi, di intervenire come segue:

SULLE VARIETA' DA OLIO

METODO	FASCIA DI RISCHIO	EPOCA	Sostanza attiva o tipologia
adulticida	2 e 3	ogni 10 giorni (da ripetere in caso di pioggia).	Esca avvelenata con Dimetoato* Esca avvelenata con Spinosad** (max 5 interventi l'anno)

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

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

(**) ammessi in AGRICOLTURA BIOLOGICA.

DETERMINAZIONE DEGLI INDICI DI MATURAZIONE PER L'EPOCA OTTIMALE DI RACCOLTA DELLE OLIVE

Anche quest'anno come per gli anni precedenti questo centro, in collaborazione con il Servizio Monitoraggio e Collaudo dell'Innovazione dell'ASSAM e il Consorzio Marche Extravergine, 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* e *Ascolana Tenera*.

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.

Per quanto riguarda l'annata in corso è da segnalare una certa disomogeneità sia relativa alla carica di frutti che allo stress idrico; è bene ricordare che in situazioni di bassa carica e di piante sofferenti il processo di maturazione generalmente risulta anticipato.

Al momento lo stato sanitario delle olive risulta buono, per le aziende che hanno seguito le indicazioni di lotta fornite da questo Centro. Da segnalare che in quest'ultimo periodo si continuano a registrare catture elevate di adulti mosca delle olive nelle trappole.

Il Leccino, soprattutto nella fascia litoranea, ha già iniziato il processo di invaiatura, e, in molti casi (piante in stress idrico e bassa carica di frutti) ha interessato quasi la totalità delle drupe, pertanto, già dai prossimi notiziari verranno forniti i valori relativi agli indici di maturazione.

STATO DI MATURAZIONE DI ALCUNI VITIGNI CAMPIONE PRELEVATI L' 18.09.2009

Comune	Vitigno	Zuccheri (°Babo)	Zuccheri (°Brix)	Acidità
Carassai	Cabernet S.	18.28	21.05	6.60
Carassai	Merlot	17.60	20.7	5.18
Castignano	Rebo	19.21	22.6	5.78
Colli del Tronto	Pecorino	19.81	23.3	7.13
Colli del Tronto	Passerina	13.60	16.0	7.20
Monsampolo	Montepulciano	17.60	20.7	6.68
Monsampolo	Sangiovese	16.83	19.8	5.63
Montalto Marche	Sangiovese	16.83	19.8	6.45
Montalto Marche	Montepulciano	17.34	20.4	6.60
Montefiore	Passerina	14.71	17.3	6.53
Montefiore	Verdicchio	17.09	20.1	6.23
Montefiore	Vermentino	17.60	20.7	4.50
Montefiore	Sangiovese	15.47	18.02	6.98
Offida	Passerina	15.22	17.9	6.53
Offida nord	Passerina	14.03	16.5	7.28
Offida	Montepulciano	16.92	19.9	7.13
Offida	Montepulciano	16.83	19.8	6.83
Ripatransone	Montepulciano	16.83	19.8	6.98
Ripatransone	Cabernet S.	19.30	22.7	6.60
Ripatransone	Passerina	14.45	17.0	6.50
Ripatransone	Sangiovese	17.80	21.0	6.90

ANDAMENTO METEOROLOGICO NEL PERIODO DAL 15.09.2009 AL 21.09.2009

	OFFIDA	MONTEDINOVE	CARASSAI	CUPRA MARITTIMA	MON TALTO MARCHE	RIPATRANSONE	CASTORANO	SPINETOLI	FERMO
Altit.(m)	215	390	143	260	334	218	156	114	38
T°C Med	20.7	19.0	19.8	20.6	19.2	20.0	20.3	20.8	21.2
T°C Max	28.3	27.9	28.0	26.7	26.5	26.9	27.4	27.4	28.6
T°C Min	16.3	14.1	14.6	16.2	14.9	15.7	16.1	16.6	15.4
Umid. (%)	87.1	83.8	87.3	88.8	81.5	79.6	86.1	96.8	85.6
Prec.(mm)	18.6	29.4	52.0	43.8	35.8	81.6	46.4	36.2	7.0

	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	18.2	20.4	19.8	19.3	20.4	15.5	21.1	19.4	20.6
T°C Max	27.1	26.8	27.5	27.1	29.6	22.1	28.8	29.9	29.9
T°C Min	12.6	15.3	15.3	15.1	14.7	11.9	15.7	13.8	14.9
Umid. (%)	81.6	90.4	72.7	81.7	87.8	79.0	82.5	93.6	84.3
Prec.(mm)	38.2	28.0	66.4	53.6	41.0	22.4	22.4	32.4	20.0

SITUAZIONE METEOROLOGICA – SITUAZIONE GENERALE

Seppur l'imbuto di bassa pressione balcanica rimanga ancora attivo, la sua efficacia è diminuita sulle regioni settentrionali italiane, e parzialmente su quelle centrali, per il suo sfaldamento progressivo. Nel corso della giornata odierna continuerà ancora a perdere smalto da nord in virtù del sempre più pressante apporto dell'anticiclone delle Azzorre, profondamente incuneatosi fin sul Mar Nero.

Tempo stabile al centro nord sino a giovedì grazie all'azione protettrice dell'alta pressione azzorriana. Il circolo depressionario tirrenico continuerà comunque ad autoalimentarsi sulla superficie marina e a provocare piogge forti sulle isole maggiori, specie la Sicilia, e soprattutto sull'immaginario triangolo d'acqua che esse ritagliano con la Tunisia. Per venerdì si attendono flussi settentrionali moderatamente ciclonici che porteranno un parziale peggioramento delle condizioni da nord. Temperature sostanzialmente stabili fino a sabato.

PREVISIONE E TENDENZA DEL TEMPO SULLE MARCHE

Mercoledì 23: Cielo generalmente sereno. Precipitazioni assenti. Venti generalmente deboli nord-orientali, con qualche rinforzo sulle coste. Temperature senza variazioni apprezzabili: Min 15/18°C, Max 26/28°C.

Giovedì 24: Cielo sereno o poco nuvoloso; qualche cumulo pomeridiano in più potrà formarsi sulle province meridionali e soprattutto sull'entroterra ascolano. Precipitazioni assenti. Venti deboli in prevalenza orientali in mattinata, in rafforzamento da nord-est nel pomeriggio. Temperature stabili: Min 15/18°C, Max 26/28°C.

Venerdì 25: Cielo sereno o poco coperto in mattinata; progressivo aumento da nord delle velature nel corso del pomeriggio-sera, seguito da nuvole di medio spessore in nottata. Precipitazioni assenti. Venti deboli da nord all'interno, moderati da nord-est sulla fascia litoranea. Temperature invariate.

Sabato 26: Cielo nella prima parte, parzialmente o prevalentemente nuvoloso sulla fascia appenninica, maggiori spazi di cielo andando verso i litorali; dissolvimenti in serata. Precipitazioni possibili a carattere sparso sino al pomeriggio sulla fascia interna. Venti deboli settentrionali, con rinforzi nord-orientali. Temperature in lieve flessione le massime.

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 29 settembre 2009