



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- maturazione. Risultano ancora molto elevate le catture di Mosca delle Olive. L'infestazione attiva risulta ancora elevata e, in molti casi, al di sopra della soglia di intervento anche negli oliveti che hanno effettuato il trattamento larvicida consigliato il 15 settembre. Si consiglia di effettuare regolarmente i campionamenti in tutti gli oliveti. In caso di presenza di deposizioni si consiglia di intervenire con metodi adulticidi a base di Spinosad (7 gg di carenza) fino alla raccolta. Solo le aziende che prevedono di effettuare la raccolta dopo il 31 di Ottobre possono valutare la possibilità di effettuare un ulteriore intervento larvicida, tenuto conto che per il Disciplinare Regionale di Produzione integrata sono ammessi al massimo 2 interventi larvicidi all'anno ma che, con nota n.4336 del 29.09.2009, è stato espresso, dal SFR, parere favorevole alla **concessione della deroga che ammette il 3° intervento larvicida con Dimetoato, in fascia 3, per le aziende aderenti all'Accordo Agroambientale d'Area e limitatamente alle varietà da olio e alle aziende che hanno programmato le attività di raccolta a partire dal mese di Novembre.**

METODO	FASCIA DI RISCHIO	EPOCA	Sostanza attiva o tipologia
larvicida	3 Aziende ricadenti nell'Accordo Agroambientale che hanno effettuato 2 interventi larvicidi, solo per raccolte dopo il 31 ottobre	subito	Dimetoato (28 gg)
adulticida	2 e 3	ogni 10 giorni (da ripetere in caso di pioggia).	Esca avvelenata con Spinosad** (max 5 interventi l'anno) (7 gg)

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, 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.

(*) 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

Ai fini della migliore qualità dell'olio, si consiglia di seguire attentamente il processo di maturazione delle olive per ciascuna varietà, per determinare l'epoca ottimale di raccolta.

In particolare verranno fornite indicazioni sui due indici di maturazione, ritenuti utili a descrivere il processo dal punto di vista qualitativo.

1. Indice di invaiatura: è un indice visivo, utile per indicare il modello di colorazione delle varietà (ad esempio precoce e contemporaneo nel Leccino, tardivo e scalare nel Frantoio).

Per ogni classe di colore viene attribuito un numero indice come riportato nella tabella sottostante:

Indice 0	olive tutte verdi
Indice 1	olive invaiate su meno del 50% della buccia
Indice 2	olive invaiate su più del 50% della buccia
Indice 3	olive tutte invaiate in superficie
Indice 4	olive invaiate su meno del 50% della polpa
Indice 5	olive invaiate fino in profondità

2. Consistenza della polpa: viene misurata con il penetrometro, strumento con un puntale di un mm di diametro che, forando le olive, misura il grado di ammorbidimento della polpa. Con la maturazione la consistenza della polpa tende a diminuire, più o meno velocemente a seconda delle varietà. Valori troppo bassi di penetrometria rischiano di compromettere l'integrità del frutto, e di conseguenza la qualità dell'olio (aumento di acidità, perossidi, difetti sensoriali di avvinato e riscaldamento...). In generale si consiglia di raccogliere le olive con un indice di penetrometria non inferiore ai 350 g/mm² al fine di mantenere un buon livello qualitativo dell'olio.

Per le Province di Ascoli Piceno e Fermo verranno fornite indicazioni per le seguenti varietà: **Leccino** e **Frantoio** sia della zona litoranea che della zona interna, Carboncella, Ascolana tenera, Sargano di Fermo, Piantone di Falerone.

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 quella ai fini quantitativi.

Frantoio: presenta 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 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.

Nella tabella sottostante si riportano gli indici di maturazione rilevati questa settimana nelle aziende campione, **si consiglia comunque a ciascun olivicoltore di valutare attentamente la propria situazione specifica** tenendo conto della carica delle piante (bassa carica anticipa i processi di maturazione), della disponibilità di acqua (lo stress idrico accelera la 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).

Varietà	Indice di invaiatura	Penetrometria (g/mm ²)
LECCINO litorale	1.7	475
LECCINO interno	1.7	494
FRANTOIO litorale	0.2	539
FRANTOIO interno	0.2	546

Gli indici di maturazione del Leccino evidenziano una invaiatura intorno al 50% della buccia, con una polpa ancora abbastanza consistente. Si ricorda che il momento ottimale ai fini della qualità dell'olio è ad invaiatura superficiale (indice 3). Si consiglia di programmare la raccolta del Leccino verso la metà del mese di ottobre, concordando già da ora con i frantoiani il calendario di lavorazione delle olive. Il Frantoio e le altre varietà della provincia sono ancor indietro con la maturazione. Si consiglia pertanto di seguire le prossime indicazioni sugli indici di maturazione, monitorando lo stato sanitario delle olive.

A cura di Alfei Barbara – ASSAM, Consorzio "Marche Extravergine" e CAL di Ascoli Piceno

STATO DI MATURAZIONE DI ALCUNI VITIGNI CAMPIONE PRELEVATI IL 25.09.2009

Comune	Vitigno	Zuccheri (°Babo)	Zuccheri (°Brix)	Acidità
Carassai	Cabernet S.	18.36	21.6	6.38
Carassai	Merlot	18.28	21.5	4.60
Colli del Tronto	Passerina	13.69	16.1	6.60
Monsampolo	Montepulciano	17.85	21.0	6.23
Monsampolo	Sangiovese	16.92	19.9	5.10
Montalto Marche	Sangiovese	16.92	19.9	5.93
Montalto Marche	Montepulciano	17.68	20.8	5.85
Montefiore	Passerina	15.39	18.1	6.30
Montefiore	Verdicchio	18.28	21.5	6.15
Montefiore	Vermentino	17.77	20.9	4.28
Montefiore	Sangiovese	15.98	18.8	6.68
Offida	Passerina	15.30	8709	6.45
Offida nord	Passerina	15.05	17.7	6.68
Offida	Montepulciano	16.92	19.9	6.30
Offida	Montepulciano	16.92	19.9	6.00
Ripatransone	Montepulciano	16.92	19.9	6.38
Ripatransone	Cabernet S.	20.06	23.6	6.15
Ripatransone	Passerina	14.62	17.2	6.23
Ripatransone	Sangiovese	17.85	21.0	6.53

ANDAMENTO METEOROLOGICO NEL PERIODO DAL 22.09.2009 AL 28.09.2009

	OFFIDA	MONTE DINOVE	CARASSAI	CUPRA MARITTIMA	MONTALTO MARCHE	RIPATRANSONE	CASTORANO	SPINETOLI	FERMO
Altit.(m)	215	390	143	260	334	218	156	114	38
T°C Med	20.7	18.7	9.7	20.2	18.9	19.9	20.4	20.8	20.7
T°C Max	27.5	26.4	10.7	25.6	24.6	25.1	26.6	27.3	27.3
T°C Min	15.9	13.0	11.4	16.6	14.9	15.2	14.3	15.6	14.0
Umid. (%)	81.0	78.4	8.0	84.3	77.9	75.0	79.5	92.6	79.0
Prec.(mm)	0.4	0.0	0.0	0.6	0.8	0.4	0.0	0.0	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	17.4	4.5	5.1	19.2	1.5	15.0	20.5	18.8	4.6
T°C Max	25.8	11.9	7.6	26.4	10.4	21.4	28.0	27.7	10.9
T°C Min	10.2	12.5	11.7	14.6	12.4	10.3	14.4	11.9	12.9
Umid. (%)	77.9	8.6	3.7	77.1	8.4	74.3	77.4	90.4	3.2
Prec.(mm)	1.0	5.6	0.3	0.2	0.0	9.4	1.0	0.4	2.5

SITUAZIONE METEOROLOGICA – SITUAZIONE GENERALE

Un sottile promontorio di alta pressione taglia l'intera Europa dalla Turchia alle isole britanniche. Dell'Italia solo le estreme regioni meridionali non ne risentono appieno dei benefici stabilizzanti. Qualche pioggia vi è pertanto ancora possibile, tuttavia a scemare nel corso della sera. Da evidenziare solo il vortice atlantico che continua ad instradare parecchia umidità sulla penisola iberica: le piogge appaiono abbastanza consistenti sulla parte meridionale ed orientale della Spagna.

Prevalente stabilità fino alla prima parte di giovedì su vaste zone della penisola. In effetti il freno rappresentato dal promontorio barico mediterraneo e dallo scudo alpino conterrà i tentativi di infiltrazione della depressione nordica. Tuttavia, tra giovedì e venerdì, si attende il parziale debordo ciclonico sopra la barriera alpina e un contemporaneo avvicinamento della goccia d'aria instabile tirrenica sulle isole maggiori. Piogge previste soprattutto in scivolamento al centro-sud, particolarmente consistenti sul versante tirrenico e Appennino centro meridionale. Temperature ancora stazionarie su valori gradevoli, poi in leggera flessione al centro nord tra venerdì e sabato.

PREVISIONE E TENDENZA DEL TEMPO SULLE MARCHE

Mercoledì 30: Cielo generalmente sereno, con qualche cumulo pomeridiano lungo la dorsale appenninica. Precipitazioni assenti. Venti in mattinata generalmente deboli sud occidentali; rinforzi di brezze sud-orientali sulle coste al pomeriggio. Temperature invariate: Min 17/19°C, Max 26/28°C. Foschie mattutine.

Giovedì 1: Cielo sereno al mattino; progressivo aumento da nord-ovest delle velature prima e della copertura di medio spessore poi nel corso delle ore, specie dalla sera e nella notte. Precipitazioni possibili dal tardo pomeriggio ma in espansione soprattutto per la serata e nel corso della notte a partire dal settore appenninico settentrionale; di buona continuità e intensità, in estensione verso le zone pianeggianti. Venti moderati sud-occidentali in mattinata con qualche rinforzo sull'entroterra; in indebolimento e con recupero di brezze sud-orientali nella seconda frazione del giorno. Temperature stabili: Min 17/19°C, Max 26/28°C.

Venerdì 2: Cielo prevalentemente coperto a nord e sulle zone interne, parzialmente sui litorali sud; ispessimento ed espansione della stratificazione nelle ore centrali; attenuazione in serata da nord-ovest. Precipitazioni a carattere diffuso e di buona intensità nella prima frazione del giorno; baricentro del maltempo in graduale spostamento verso sud nel corso del pomeriggio-sera; possibilità di fenomeni temporaleschi. Venti deboli o localmente moderati in prevalenza da nord-est, più tesi sulla fascia litoranea. Temperature in lieve aumento le minime, in flessione le massime. Foschie e locali nebbie.

Sabato 3: Cielo al mattino, parziale copertura a nord, maggiore al sud; progressivi dissolvimenti in espansione da nord nel corso della giornata. Al momento non si escludono residui piovosi al mattino sul settore appenninico meridionale, comunque a scemare velocemente. Venti moderati da nord sull'entroterra, più forti sui litorali. Temperature senza grandi variazioni. Foschie sull'entroterra.

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 6 ottobre 2009