



Centro Agrometeo Locale sede di Ascoli Piceno Via Indipendenza 2-4 Tel/Fax 0736/344240

E-mail: [calap@regione.marche.it](mailto:calap@regione.marche.it) - sito internet: [www.meteo.marche.it](http://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.** Si consiglia di effettuare regolarmente i campionamenti in tutti gli oliveti. In caso di presenza di deposizioni si consiglia di intervenire solo ed esclusivamente con prodotti adulticidi a base di Spinosad (7 gg di carenza) fino alla raccolta.

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 Spinosad** (max 5 interventi l'anno) (7 gg di intervallo di sicurezza )

### 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.

(\*) 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

Si consiglia di seguire attentamente il processo di maturazione delle olive per ciascuna varietà, per determinare l'epoca ottimale di raccolta, ai fini della migliore qualità dell'olio, talora a scapito della quantità.

In particolare verranno fornite indicazioni sull'indice di invaiatura e la consistenza della polpa, ritenuti utili a descrivere il processo dal punto di vista qualitativo.

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.

Si rimanda al notiziario precedente per le indicazioni relative alle varietà Leccino e Frantoio.

**Piantone di Falerone:** è una varietà a maturazione precoce; l'invaiatura è media e contemporanea, la consistenza della polpa diminuisce rapidamente. E' particolarmente importante raccogliere quando la pigmentazione è intorno al 50% della buccia (indice di invaiatura intorno a 1,5 – 2) e la polpa è ancora consistente, al fine di evitare notevoli scadimenti qualitativi nell'olio. Essendo precoce l'accumulo di olio e la resa elevata, si riesce a conciliare massima quantità di olio con migliore qualità. Si ricorda inoltre che essendo la cascola anticipata, ritardare la raccolta comporta una perdita di prodotto. L'olio presenta un elevato contenuto in polifenoli e un buon fruttato, piccante e amaro al retrogusto, solo nel caso di raccolta tempestiva.

**Sargano di Fermo:** presenta un modello di invaiatura tardivo e scalare, una consistenza della polpa che diminuisce piuttosto velocemente con la maturazione, una resa in olio modesta con accumulo precoce. 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 ad un livello di colorazione prossimo al 50% della buccia (indice 1,5-2), quando l'accumulo di olio è quasi terminato. L'epoca ottimale di raccolta ai fini qualitativi coincide pertanto con quella ai fini quantitativi.

**Carboncella:** presenta un modello di invaiatura tardivo e contemporaneo, una consistenza della polpa elevata fino a maturazione avanzata, una resa in olio alta con accumulo tardivo. L'olio presenta un fruttato medio, con sentori di mandorla e carciofo, con buone note di amaro e piccante. 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 prossimo all'invaiatura superficiale (indice 2,5-3), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

**Ascolana tenera:** presenta un'invaiatura 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.

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 invaiatura	di Penetrometria (g/mm <sup>2</sup> )
LECCINO litorale	2.6	407
LECCINO interno	2.6	398
FRANTOIO litorale	1.4	434
FRANTOIO interno	1.0	449
SARGANO DI FERMO	1.2	423
PIANTONE DI FALERONE	1.7	351
CARBONCELLA	2.5	462
ASCOLANA TENERA	0.0	476

Le elevate temperature del periodo stanno accelerando il processo di maturazione in diverse varietà.

Il **Leccino** in tutta la provincia si sta velocemente approssimando al livello di invaiatura superficiale (indice 3), ritenuto ottimale ai fini della qualità dell'olio ma non della quantità, mentre la consistenza della polpa sta diminuendo; anche la Carboncella è prossima al livello ottimale di maturazione; il **Piantone di Falerone** evidenzia un livello di maturazione piuttosto avanzato, con una polpa già abbastanza morbida, che rischia l'avvio di processi fermentativi a scapito della qualità dell'olio. Si consiglia pertanto di programmare la raccolta nei prossimi giorni, concordando con i frantoiani il calendario di lavorazione delle olive.

Il Frantoio risulta invece leggermente indietro, così come l'Ascolana Tenera, ai fini della produzione di olio; si consiglia pertanto di seguire le prossime indicazioni sugli indici di maturazione, monitorando lo stato sanitario delle olive.

A cura di Alfei Barbara – ASSAM e CAL di Ascoli Piceno

### STATO DI MATURAZIONE DI ALCUNI VITIGNI CAMPIONE PRELEVATI IL 01.10.2009

Comune	Vitigno	Zuccheri (°Babo)	Zuccheri (°Brix)	Acidità
Colli del Tronto	Passerina	15.39	18.1	6.15
Monsampolo	Montepulciano	18.70	22.0	6.15
Offida nord	Passerina	16.15	19.0	6.38
Offida	Montepulciano	18.70	22.0	6.20
Offida	Montepulciano	17.68	20.8	5.95
Ripatransone	Cabernet S.	21.08	24.8	6.23
Ripatransone	Passerina	15.05	17.7	6.15
Ripatransone	Sangiovese	18.53	21.8	6.75

### CEREALI AUTUNNO VERNINI - SCELTA VARIETALE 2009

In base alla sperimentazione nazionale sui cereali autunno-vernini, condotta nella regione Marche dall'Assam, le **varietà consigliate per le semine 2009/10** sono le seguenti:

**GRANO DURO:** Claudio, Virgilio, Dylan, Iride, Normanno, Anco Marzio, Levante, Saragolla, PR22D89, Neolatino, Casanova, Latinur, Liberdur, Duetto, Tirex, San Carlo, Svevo.

**GRANO TENERO:** Aubusson (FP), Artico (FB), Blasco (FF), PR22R58 (FP), Isengrain (FP), Apache (FPS), Exotic (FP), Bokaro (FP), Grosté (FP). Altre di Tenero: A416 (FP), Bolero (FP), Mieti (FP), Soisson (FP), Bologna (FPS), Kalango (FPS); Sagittario (FF), Esperia (FF), Aster (FF), Taylor (FF), Artico (FB), Eureka (FB).

**ORZO AUTUNNALE: Varietà Polistiche:** Mattina, Marado, Ketos, Sonora, Lutece, Estival, Aldebaran, Federal, Sixtine, Nickel, Amorosa, Gotic, Campagne, Caramel, Esplora.

**Varietà Distiche:** Marjorie, Amillis, MH98EY7, Cometa, Baraka.

**Legenda grano tenero:**

(FP) = Frumenti Panificabili

(FPS) = Frumenti Panificabili Superiori

(FF) = Frumenti Forza

(FB) = Frumenti per Biscotti

(FAU) = Frumenti Altri Usi

A cura di: Giuliano Mazzieri ASSAM - Centro Monitoraggio e Innovazione Az. Sper. Jesi: Tel. 0731-56041 ; Fax 0731-221084

**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	20.3	18.7	18.5	20.3	18.9	19.6	20.0	20.1	19.8
T°C Max	28.8	28.4	29.3	27.6	26.3	26.7	28.4	27.6	28.5
T°C Min	12.8	10.4	9.2	14.6	12.7	12.9	12.5	12.2	10.2
Umid. (%)	70.1	67.4	76.2	70.3	64.3	62.3	69.8	86.9	70.7
Prec.(mm)	0.4	1.0	0.8	6.2	0.8	0.6	0.6	2.8	0.4

  

	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	16.8	18.9	19.1	19.8	20.0	15.0	19.7	18.5	19.4
T°C Max	28.3	27.0	27.9	28.3	30.3	23.2	29.1	29.3	30.1
T°C Min	6.6	10.2	11.9	12.8	11.9	6.8	10.0	8.2	10.4
Umid. (%)	71.5	79.3	60.3	62.9	68.7	65.4	68.8	85.2	71.8
Prec.(mm)	0.6	0.2	13.4	0.2	0.4	13.8	5.0	1.0	0.0

**SITUAZIONE METEOROLOGICA – SITUAZIONE GENERALE**

La persistenza di un ampio vortice depressionario atlantico sulla Penisola Iberica non fa che favorire l'irrobustimento del campo anticiclonico nord-africano sull'area mediterranea centro-occidentale. Si spiega così la giornata odierna, all'insegna della stabilità, confortevole nei valori termici specie in quelli diurni; infiltrazioni umide oceaniche potranno dare origine a corpi nuvolosi più o meno consistenti sulle regioni settentrionali, specie sulla Pianura Padana, senza il verificarsi di fenomeni precipitativi degni di nota.

I cieli in gran parte sereni e un'ulteriore crescita delle temperature doneranno un sapore estivo alle prossime due giornate; ma le piogge (anche intense) attese già da giovedì sera sull'arco alpino saranno il preludio di una nuova fase di maltempo al centro-nord, tra venerdì e sabato, dovuto al transito di un nucleo depressionario atlantico seguito dalla discesa di un sistema di correnti fredde settentrionali artefice di un deciso calo dei valori termici nel fine-settimana.

**PREVISIONE E TENDENZA DEL TEMPO SULLE MARCHE**

**Mercoledì 7:** Cielo sereno in genere. Precipitazioni assenti. Venti deboli, da sud-ovest sulle zone interne, variabili dai settori meridionali sulla fascia litoranea. Temperature in aumento, specie le massime: Min 15/17°C, Max 25/28°C.

**Giovedì 8:** Cielo sereno al mattino. Probabile comparsa di nuvolosità medio-alta dal pomeriggio, a partire dal settore interno settentrionale. Precipitazioni assenti. Venti deboli di provenienza sud-occidentale tranne che nelle ore pomeridiane quando saranno avvertibili rinforzi dai settori orientali, specie lungo le coste. Temperature ancora in crescita: Min 16/29°C, Max 27/29°C.

**Venerdì 9:** Cielo sereno o poco coperto lungo le coste in mattinata, maggiore nuvolosità sul settore interno e settentrionale. Ulteriore estensione della nuvolosità da nord-ovest nel proseguo della giornata. Precipitazioni dal pomeriggio, sulle zone interne a partire da quelle appenniniche settentrionali in estensione verso sud, in progressiva intensificazione, con locali fenomeni temporaleschi più probabili sull'area appenninica. Venti dai settori meridionali, deboli, a regime di brezza sulle coste nel pomeriggio. Temperature in calo, nei valori massimi e durante le ore serali.

**Sabato 10:** Cielo generalmente nuvoloso, più coperto sull'entroterra. Possibili dissolvimenti da nord in serata. Precipitazioni incidenti soprattutto sul settore interno, anche con fenomeni di moderata intensità; in graduale attenuazione ed arretramento verso sud nel corso del pomeriggio-sera. Venti deboli meridionali. Temperature in ulteriore calo. Foschie mattutine e serali.

Previsioni elaborate dal C. O. di AgroMeteorologia – ASSAM -aggiornate quotidianamente su: [www.meteo.marche.it](http://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 13 ottobre 2009**