



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 comunque al di sotto della soglia di intervento . 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 adulcidi a base di Spinosad (7 gg di carenza) fino alla raccolta, soprattutto nelle aziende in cui questa è prevista nel mese di Novembre.

| METODO | FASCIA DI RISCHIO | EPOCA | Sostanza attiva o tipologia |
|----------|-------------------|---|---|
| adulcida | 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) |

(*) 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. 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). Il **Leccino** nella **zona litoranea** ha raggiunto il livello di invaiatura superficiale (indice 3), mentre la consistenza della polpa sta diminuendo

| Varietà | Indice di invaiatura | Penetrometria (g/mm ²) |
|----------------------|----------------------|------------------------------------|
| LECCINO litorale | 3.0 | 406 |
| LECCINO interno | 2.8 | 377 |
| FRANTOIO litorale | 2.4 | 405 |
| FRANTOIO interno | 1.3 | 448 |
| SARGANO DI FERMO | 2.6 | 417 |
| PIANTONE DI FALERONE | 1.9 | 343 |
| CARBONCELLA | 2.5 | 462 |
| ASCOLANA TENERA | 0.1 | 456 |

(in generale l'indice di penetrometria non dovrebbe essere inferiore ai 350 g/mm² per evitare ammaccature nelle olive e l'avvio di processi fermentativi e ossidativi); si consiglia pertanto di **procedere tempestivamente con le operazioni di raccolta**, ai fini della migliore qualità del prodotto. Si consiglia una raccolta tempestiva anche per le

varietà **Sargano di Fermo, Carboncella, Piantone di Falerone e Frantoio** nella **zona litoranea**. Leccino e Frantoio nella zona interna sono prossimi ai valori di maturazione ottimali, si consiglia pertanto di programmare la raccolta nei prossimi giorni, concordando con i frantoiani il calendario di lavorazione delle olive. L'Ascolana Tenera, invece, risulta ancora indietro ai fini della produzione di olio; si consiglia pertanto di seguire le prossime indicazioni sugli indici di maturazione, monitorando lo stato sanitario delle olive. Si ribadisce inoltre l'importanza di osservare le seguenti indicazioni inerenti il trattamento delle olive dopo la raccolta:

- conservazione delle olive: deve essere fatta in strati sottili o in cassette traforate, in ambienti aerati e a basse temperature (10-15°C) e non deve essere superiore alle 48 ore;
- trasporto delle olive: deve essere effettuato in contenitori rigidi di piccole e medie dimensioni e forati.

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

APPUNTAMENTI

ASSAM e SAPROV (Università Politecnica delle Marche) organizzano l'incontro tecnico in campo: "CONTROLLO DELL'ALLEGAGIONE DELL'OLIVO: EPOCA E TIPOLOGIA DI POTATURA" sabato 17 ottobre. Punto di incontro Santuario di S.Maria Fuor di Monsano (chiesa delle apparizioni) ore 10:00. Per informazioni Alfio Santinelli 349.4458035; Davide Neri ed Enrico M. Lodolini 071.2204431; Michele Bravetti 347.6494612.

La Società Cooperativa Produttori Olivicoli dell'Italia Centrale organizza per martedì 13 ottobre 2009, presso il Centro Fieristico di Civitanova Marche, un convegno sulla Tracciabilità e rintracciabilità della filiera produttiva dell'olio di oliva all'interno del 6° Salone dei Prodotti e delle Attrezzature per le Attività ricettive (Tech & Food).

STATO DI MATURAZIONE DI ALCUNI VITIGNI CAMPIONE PRELEVATI IL 08.10.2009

| Comune | Vitigno | Zuccheri (°Babo) | Zuccheri (°Brix) | Acidità |
|------------------|---------------|------------------|------------------|---------|
| Colli del Tronto | Passerina | 15.50 | 18.2 | 6.00 |
| Monsampolo | Montepulciano | 19.13 | 22.5 | 5.85 |
| Offida nord | Passerina | 16.32 | 19.2 | 6.45 |
| Offida | Montepulciano | 19.30 | 22.7 | 6.05 |
| Ripatransone | Sangiovese | 19.55 | 23.0 | 6.53 |

ANDAMENTO METEOROLOGICO NEL PERIODO DAL 06.10.2009 AL 12.10.2009

| | OFFIDA | MONTEGINOVE | CARASSAI | CUPRA MARITTIMA | MONTALTO MARCHE | RIPATRANSONE | CASTORANO | SPINETOLI | FERMO |
|-----------|--------|-------------|----------|-----------------|-----------------|--------------|-----------|-----------|-------|
| Altit.(m) | 215 | 390 | 143 | 260 | 334 | 218 | 156 | 114 | 38 |
| T°C Med | 20.0 | 18.4 | 18.2 | 20.0 | 18.8 | 19.3 | 19.6 | 19.9 | 19.4 |
| T°C Max | 27.9 | 29.1 | 29.1 | 27.3 | 26.9 | 26.1 | 28.2 | 26.9 | 28.0 |
| T°C Min | 9.4 | 7.9 | 9.8 | 9.4 | 8.2 | 9.4 | 10.2 | 10.1 | 11.2 |
| Umid. (%) | 79.0 | 74.0 | 82.0 | 80.3 | 71.8 | 72.0 | 78.5 | 91.4 | 80.1 |
| Prec.(mm) | 32.8 | 25.8 | 20.0 | 31.4 | 17.6 | 43.6 | 18.4 | 28.4 | 24.2 |

| | SERVIGLIANO | MONTEFFIORE 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 | 16.7 | 18.6 | 18.6 | 19.6 | 19.7 | 15.3 | 19.5 | 18.3 | 19.0 |
| T°C Max | 28.7 | 28.0 | 26.8 | 27.8 | 29.3 | 26.1 | 29.2 | 31.7 | 30.9 |
| T°C Min | 7.6 | 10.7 | 9.1 | 8.9 | 9.6 | 4.2 | 12.0 | 8.8 | 10.2 |
| Umid. (%) | 76.3 | 86.8 | 67.5 | 70.5 | 78.3 | 64.2 | 75.7 | 88.4 | 78.8 |
| Prec.(mm) | 27.2 | 29.6 | 19.4 | 13.2 | 23.8 | 21.8 | 26.6 | 20.6 | 25.4 |

SITUAZIONE METEOROLOGICA – SITUAZIONE GENERALE

All'indomani della colata di aria fredda nordica causa di estreme condizioni di maltempo su ampie zone del territorio nazionale, assistiamo ad un graduale recupero della stabilità specie al nord e versante tirrenico; addensamenti nuvolosi più consistenti sul medio-basso versante adriatico laddove è più evidente il flusso di correnti fredde settentrionali rimasto attivo dopo il passaggio sopra citato. Decisamente rigide le temperature, specie in serata con zero termico al di sotto dei 1000 metri sull'arco alpino, a quota 1500 metri sull'Appennino.

La colata di aria fredda artica che si chiuderà a vortice sull'Europa orientale bloccata ad ovest da una maestosa ed impenetrabile area anticiclonica atlantica segnerà profondamente la settimana meteorologica italiana, con valori termici invernali, specie al nord e versante adriatico, al di sotto dei 0°C già a quote medie sull'arco alpino. Non sono comunque attese precipitazioni consistenti, le più diffuse tra domani e giovedì al sud e regioni di levante, a carattere nevoso sulle Alpi e sporadicamente anche sui rilievi appenninici.

PREVISIONE E TENDENZA DEL TEMPO SULLE MARCHE

Mercoledì 14: Cielo in prevalenza coperto con nuvolosità in transito da nord verso sud nel corso della giornata; dissolvimenti e possibili schiarite verso le ore serali a partire dalle province settentrionali. Precipitazioni piuttosto diffuse al mattino, anche localmente di moderata intensità, più incidenti sulle province meridionali; in graduale arretramento verso sud nel pomeriggio-sera. Venti nord-orientali, da deboli a moderati, più presenti sulle coste in mattinata. Temperature in avvertibile calo: Min 5/9°C, Max 13/16°C.

Giovedì 15: Cielo parzialmente o prevalentemente coperto con maggiori accumuli sull'entroterra specie meridionale; dissolvimenti da nord in serata. Al momento non si escludono fenomeni sparsi, generalmente deboli, in arretramento verso sud durante la seconda parte della giornata. Venti in prevalenza nord-orientali, deboli all'interno, più sostenuti sulla fascia litoranea. Temperature ancora in calo le minime: Min 4/8°C, Max 13/16°C.

Venerdì 16: Cielo sereno o poco coperto, nuvolosità residua a sud durante la prima parte della giornata. Precipitazioni assenti. Venti deboli settentrionali. Temperature in recupero le massime.

Sabato 17: Cielo n genere poco coperto sulle province meridionali in mattinata, maggiore nuvolosità verso l'entroterra settentrionale. Ulteriore espansione della copertura da nord nel proseguo della giornata. Precipitazioni più probabili dal pomeriggio, a partire dalle zone appenniniche settentrionali in estensione verso sud-est, con buona diffusione sul settore interno, più consistenti sulle province meridionali. Venti da nord-est, in graduale rafforzamento nel corso della giornata. Temperature in crescita.

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 20 ottobre 2009