



Centro Agrometeo Locale Via Indipendenza 2-4, Ascoli Piceno Tel. 0736/336443 Fax. 0736/344240
e-mail: calap@regione.marche.it Sito Internet: <http://meteo.marche.it/assam>

NOTE AGROMETEOROLOGICHE SETTIMANALI

Settimana caratterizzata da tempo perturbato con precipitazioni sparse su tutto il territorio provinciale. Temperature nella norma del periodo.

CEREALI

In base ai risultati ottenuti dalle prove di sperimentazione nazionale sui cereali autunno-vernini, condotte dall'ASSAM in alcune località della regione Marche, si indicano le varietà consigliate per le semine 2013, sulla base dei requisiti produttivi, merceologici e qualitativi.

FRUMENTO DURO

Varietà consigliate in coltivazione tradizionale (indicate nel Disciplinare QM):

ACHILLE, ANARCORIS, ANCO MARZIO, ARIOSTO, ASDRUBAL, ATHORIS, AUREO, BIENSUR, CASANOVA, CLAUDIO, COLORADO, DUILIO, DYLAN, GRECALE, HATHOUR, IRIDE, ISILDUR, KARUR, LATINUR, LEVANTE, LIBERDUR, MARCO AURELIO, MASSIMO MERIDIO, MERIDIANO, MONASTIR, NEOLATINO, NORMANNO, ODISSEO, OROBEL, PR22D40, PR22D78, PR22D89, QUADRATO, RUSTICANO, SAN CARLO, SARAGOLLA, SCULPTUR, SEVERO, SORRENTO, SVEVO, TIREX, VENDETTA, VIRGILIO, YELODUR.

Oltre alle suddette cultivar, si ritiene di consigliare anche varietà di recente introduzione nelle prove (attualmente non incluse nel disciplinare QM): EMILIO LEPIDO, COLOMBO, RAMIREZ, KANAKIS, SERAFO NICK.

FRUMENTO TENERO

Varietà consigliate in coltivazione tradizionale (indicate nel Disciplinare QM):

Frumenti di Forza: BLASCO – ESPERIA – SAGITTARIO – TAYLOR – ASTER

Frumenti Panificabili Superiori: BOLOGNA - APACHE – KALANGO – AVORIO - VITTORIO – SERPICO – SOISSON – QUALITY – TROFEO - BORA

Frumenti Panificabili: A416 – EXOTIC – COPERNICO - AUBUSSON – BOKARO – BOLERO – GERONIMO – SERIO – MIETI – PALESIO

Frumenti da Biscotto: ARTICO – BISQUIT

Oltre alle suddette cultivar, si ritiene di consigliare anche altre varietà testate nelle prove (attualmente non incluse nel disciplinare QM): ANTILLE – AZZORRE – BANDERA – EGIZIO – EPIDOC – GROSTÈ – ISENGRAIN – PR22R58 – QUATOUR – SOLEHIO – SOLLARIO – ALTAMIRA.- GUAPPO – FARINELLI – NOGAL - MIROIR

FRUMENTO DURO E TENERO IN BIOLOGICO

Le varietà consigliate di frumento duro e tenero in coltivazione biologica, provenienti dalla sperimentazione effettuata nelle località di Jesi (AN) e Pollenza (MC) sono le seguenti:

➤ Frumento duro:

ANCO MARZIO – CLAUDIO – DUILIO – IRIDE – MERIDIANO – NEOLATINO – NORMANNO – SARAGOLLA – SEVERO – SVEVO – TIREX – KARALIS - HATHOR.- AUREO

➤ Frumento tenero:

ALBACHIARA – A416 – AQUILANTE – ASTER – AUBUSSON – AZZORRE – BLASCO – BOLERO – BOLOGNA – BRAMANTE – EGIZIO – EXOTIC – PROFETA – PR22R58.

ORZO

I campi sperimentali di orzo sono stati svolti nelle località di Jesi (AN) e Tolentino (MC) e le varietà consigliate sulla base delle caratteristiche produttive sono:

Orzo autunnale zootecnico:

ALDEBARAN – ALIMINI – CAMPAGNE – CAMEL – EXPLORA – KETOS – LUTECE – MARJORIE – MATTINA – FEDERAL - SHANGRILA – SIXTINE – SONORA – FLANELLE – GOTIC

Orzo primaverile:

OTIS – SCARLETT – BRAEMAR – DORIA - TIPPLE – CONCERTO – TEA - QUENCH - GRACE

Orzo da malto:

BRAEMAR - ALDEBARAN - TUNIKA – PARIGLIA - TIPPLE - TEA - QUENCH - CONCERTO – KANGOO.

I dati della sperimentazione sono consultabili nel sito internet www.assam.marche.it "Progetto cerealicoltura" e/o "Pubblicazioni".

DIFESA DELL'OLIVO

OLIVO: fase fenologica da **Inizio invaiatura** a **invaiatura completa** (BBCH 81-85). Dai rilievi effettuati in questa settimana risulta in diminuzione il numero delle catture di **Mosca delle Olive**.

INDICI DI MATURAZIONE DELLE OLIVE

Gli indici di maturazione evidenziano un ritardo rispetto alla scorsa annata.

Vengono di seguito descritte le varietà Sargano di Fermo, Carboncella, Ascolana tenera e Piantone di Falerone, mentre per Leccino e Frantoio si rimanda al notiziario precedente.

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 1-2.

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. Nella tabella sottostante si riportano gli indici di maturazione rilevati questa settimana nelle aziende campione.

| Varietà | Indice di invaiatura | Penetrometria (g/mm ²) |
|----------------------|----------------------|------------------------------------|
| LECCINO litoraneo | 2.77 | 486 |
| LECCINO interno | 2.22 | 516 |
| FRANTOIO litoraneo | 1.16 | 472 |
| FRANTOIO interno | 1 | 543 |
| SARGANO DI FERMO | 0.56 | 571 |
| PIANTONE DI FALERONE | 0.17 | 574 |
| CARBONCELLA | 0.51 | 615 |

Il Leccino litoraneo e interno si sta approssimando al livello di invaiatura superficiale ottimale (rispettivamente indice 3) ai fini della qualità dell'olio, con una polpa ancora consistente.

Le varietà Frantoio, Carboncella, Sargano di Fermo e Piantone di Falerone risultano indietro nella maturazione (indice 1,5 – 2), come evidenziato in tabella.

STATO DI MATURAZIONE DI ALCUNI VITIGNI CAMPIONE PRELEVATI IL 07.10.2013

| VITIGNO | LOCALITA' | ZUCCHERI (°BABO) | ZUCCHERI (°BRIX) | ACIDITA' TOT. (g/l) |
|---------------|--------------------|------------------|------------------|---------------------|
| Trebbiano | Montalto Marche | 17.17 | 20.20 | 6.98 |
| Montepulciano | Ripatransone | 18.70 | 22.00 | 5.85 |
| | Acquaviva Picena | 20.06 | 23.60 | 5.63 |
| | Offida-Lava | 17.77 | 20.90 | 6.38 |
| Montepulciano | Monsampolo del T. | 19.72 | 23.20 | 4.95 |
| | Montalto Marche | 17.85 | 21.00 | 6.53 |
| | Offida-Ciafone II° | 18.62 | 21.90 | 5.85 |
| Passerina | Ripatransone | 17.94 | 21.10 | 5.85 |
| | Appignano del T. | 16.92 | 19.90 | 6.23 |
| | Montefiore Aso | 15.98 | 18.80 | 6.45 |

| | | | | |
|-------------|-----------------------|-------|-------|------|
| Passerina | Montalto Marche | 17.00 | 20.00 | 7.43 |
| | Acquaviva Picena | 18.70 | 22.00 | 5.85 |
| Sangiovese | Ripatransone-Messieri | 18.02 | 21.20 | 6.38 |
| | Montefiore Aso | 16.32 | 19.20 | 6.98 |
| Cabernet S. | Ripatransone | 20.57 | 24.20 | 5.25 |
| | Castel Di Lama | 18.36 | 21.60 | 5.63 |

ANDAMENTO METEOROLOGICO NEL PERIODO DAL 02.10.2013 AL 08.10.2013

| | OFFIDA | MONTE DINOVE | CARASSAI | CUPRA MARITTIMA | MONTALTO MARCHE | RIPATRANSONE | CASTIGNANO | SPINETOLI | FERMO |
|-----------|--------|--------------|----------|-----------------|-----------------|--------------|------------|-----------|-------|
| Altit.(m) | 215 | 390 | 143 | 260 | 334 | 218 | 415 | 114 | 38 |
| T°C Med | 16.3 | 15.2 | 15.6 | 15.9 | 14.5 | 15.5 | 15.2 | 16.9 | 16.8 |
| T°C Max | 23.4 | 22.5 | 22.9 | 21.8 | 20.6 | 22.3 | 21.8 | 23.8 | 24.0 |
| T°C Min | 12.7 | 10.2 | 9.0 | 12.4 | 10.8 | 11.2 | 11.8 | 12.8 | 9.6 |
| Umid. (%) | 87.7 | 89.8 | 93.4 | 81.2 | 84.1 | 83.9 | 83.2 | 96.5 | 89.4 |
| Prec.(mm) | 27.2 | 54.8 | 51.0 | 29.4 | 43.4 | 30.2 | 43.0 | 31.8 | 36.2 |
| Etp | 12.1 | 12.7 | 13.3 | 12.3 | 11.5 | 12.0 | 11.9 | 12.5 | 13.9 |

| | SERVIGLIANO | MONTEFIORE DELL'ASO | CASTEL DI LAMA | COSSIGNANO | MONTEGIORGIO | MONTEFORTINO | SANT'ELPIDIO A MARE | MONTEPARO | MONTERUBBIANO |
|-----------|-------------|---------------------|----------------|------------|--------------|--------------|---------------------|-----------|---------------|
| Altit.(m) | 229 | 58 | 200 | 290 | 208 | 772 | 80 | 258 | 92 |
| T°C Med | 14.7 | 16.6 | 15.9 | 15.2 | 15.7 | 10.9 | 17.1 | 15.9 | 16.2 |
| T°C Max | 21.9 | 23.7 | 21.6 | 21.8 | 22.7 | 15.3 | 21.7 | 23.6 | 25.1 |
| T°C Min | 6.8 | 9.5 | 11.5 | 11.3 | 11.0 | 4.9 | 13.2 | 8.5 | 7.7 |
| Umid. (%) | 89.2 | 92.7 | 85.0 | 81.4 | 93.0 | 90.7 | 74.5 | 90.7 | 91.4 |
| Prec.(mm) | 58.2 | 31.4 | 44.2 | 36.8 | 54.4 | 79.0 | 29.2 | 56.2 | 40.6 |
| Etp | 14.1 | 13.7 | 12.0 | 11.6 | 12.2 | 9.9 | 11.6 | 14.0 | 14.9 |

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Con il vortice depressionario ben avvinghiato sopra le nostre teste, l'Italia è ancora soggetta a cospicui flussi di aria umida marittima che poi si riversano come precipitazioni soprattutto sulle regioni meridionali tirreniche e adriatiche. I fenomeni comunque, tenderanno a ridursi e a scemare verso oriente perché, finalmente, uno spiraglio si è aperto nel blocco anticiclonico est-europeo permettendo il progressivo riassorbimento dell'anomalia barica italiana. Un giovedì di attesa, tutto sommato stabile, prima dell'arrivo di una impetuosa quanto repentina colata gelida polare in discesa sull'Europa centrale verso l'arco alpino. Il carico di aria fredda farà crollare le temperature sui territori transalpini per poi rilasciare abbondanti nevicate sulle Alpi. La resistenza della barriera montuosa sarà comunque efficace, aiutata d'altronde dal supporto alto-barico mediterraneo. Tutto ciò attenuerà molti dei potenziali effetti precipitativi e termici. Dunque il maltempo e il calo termico rigarderà soprattutto le regioni settentrionali nonché le estreme meridionali per i richiami di correnti caldo-umide di libeccio.

PREVISIONI E TENDENZA DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 10 Cielo generalmente poco nuvoloso, maggiori gli spazi di sereno sulle zone costiere; incremento pomeridiano-serale della copertura da ponente. Precipitazioni assenti. Venti in sensibile intensificazione dai quadranti meridionali specie sulla dorsale appenninica dove potranno divenire forti da sud-ovest. Temperature in lieve aumento le massime. Altri fenomeni foschie e locali nebbie mattutine.

Venerdì 11 Cielo irregolare nuvolosità di maggiore estensione al primo mattino e sul settore montano; rasserenamenti nella seconda parte della giornata. Precipitazioni possibili di poco incidenti e dal carattere sparso, specie sul settore appenninico; scomparse per il pomeriggio. Venti da moderati a forti sud-occidentali, quindi in attenuazione serale. Temperature in calo nel pomeriggio.

Sabato 12 Cielo sereno o poco nuvoloso al mattino; nuova intensificazione della copertura da nord-ovest durante la seconda parte della giornata. Precipitazioni al momento non se ne prevedono di significative. Venti deboli sud-occidentali sull'entroterra, moderati da sud-est nel pomeriggio sulle coste; di nuovo in indebolimento serale. Temperature in sensibile calo nei valori minimi poi in recupero in quelli massimi.

Domenica 13 Cielo generalmente poco coperto. Precipitazioni assenti. Venti sempre dai quadranti sud-occidentali sulle zone interne, deboli con qualche parvenza moderata al mattino; meno incidenti e di direzione variabile su quelle costiere. Temperature in netto aumento.

Previsioni elaborate dal C. O. di AgroMeteorologia – ASSAM: www.meteo.marche.it

| | | | |
|---|---|---|---|
| FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI | | | |
|  | Unione Europea / Regione Marche PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2007-2013 |  |  |
| | | MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI | |

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.

Per informazioni: Per. Agr. Dante Ripa 0736/336443 – 0734/655990

Prossimo notiziario mercoledì 16 Ottobre 2013