



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 variabile, con alternanza di sole e nuvole che in qualche caso hanno prodotto scarse precipitazioni. Temperature nella norma del periodo con tendenza al rialzo.

OLIVO

OLIVO: fase fenologica da **invaiaura** a **maturazione** (BBCH 85-89). Dal monitoraggio effettuato in questa settimana si riscontrano ancora catture di **Mosca dell'olivo** e dalle analisi delle drupe continuano le ovideposizioni.

INDICI DI MATURAZIONE DELLE OLIVE

Nella tabella sottostante si riportano gli indici di maturazione rilevati questa settimana nelle aziende campione sia della zona litoranea che della zona interna.

Varietà	Indice di invaiatura	Penetrometria (g/mm ²)
LECCINO litoraneo	3.22	366
LECCINO interno	3.50	347
FRANTOIO litoraneo	2.14	330
FRANTOIO interno	2.16	449
ASCOLANA TENERA	0.37	373
SARGANO DI FERMO	1.36	439
PIANTONE DI FALERONE	0.88	379
CARBONCELLA	1.64	464

Il Leccino, litoraneo e interno, e il Frantoio litoraneo hanno raggiunto il livello ottimale di maturazione ai fini della qualità dell'olio. Si consiglia di procedere con la raccolta, concordando con i frantoiani il calendario di lavorazione delle olive.

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

Si raccomanda 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).

Si raccomanda inoltre di seguire le seguenti indicazioni dopo la raccolta:

- conservazione delle olive: deve essere effettuata in cassette di plastica traforate o in strati sottili, in ambienti aerati e a basse temperature (10-15°C) e non deve essere superiore alle 24, massimo 48 ore;
- trasporto delle olive: deve essere effettuato in contenitori rigidi di piccole e medie dimensioni e forati.

CEREALI AUTUNNO – VERNINI

Viste le ottimali condizioni dei terreni, in questi giorni, si sta provvedendo alla preparazione del letto di semina per i cereali. Nei terreni non lavorati è consigliabile procedere con una minima lavorazione (es. erpice a dischi), oppure effettuare la semina direttamente su sodo.

Per la determinazione della quantità di seme necessario ad ettaro per ottenere una densità ottimale (**numero di semi germinabili a metroquadrato**) si consiglia di procedere come indicato di seguito.

Nella tabella a fianco sono indicate il numero ottimale di piante a mq.; le densità maggiori si consigliano con semine tardive o in condizioni difficili.

Frumento duro	Frumento tenero	Orzo
400-450	400-500	250-350

La quantità di seme può essere calcolata attraverso la seguente formula:

$$Q \text{ (quantità di seme in Kg da distribuire ad ettaro)} = (P * N) / (100 * G * Pu) \quad \text{dove}$$

P= peso di 1.000 cariossidi in g **N**= numero di semi a mq **G**= germinabilità (%) del seme
Pu = Purezza (%) del seme

Nel caso di semina su sodo o con letto di semina grossolano è opportuno aumentare la dose di seme del 10%.

COMUNICAZIONI

L'ASSAM organizza un corso sul **Benessere degli animali negli allevamenti zootecnici**.

Il corso, della durata complessiva di 16 ore è tenuto presso la sede del Servizio Decentrato Agricoltura Via Genova 12/14 – Ascoli Piceno.

Il costo del corso è di € 300 IVA inclusa.

Per maggiori informazioni sul programma 071808258 o romagnoli_emilio@assam.marche.it

ANDAMENTO METEOROLOGICO NEL PERIODO DAL 16.10.2013 AL 22.10.2013

	OFFIDA	MONTEDINOVE	CARASSAI	CUPRA MARITTIMA	MONTALTO MARCHE	RIPATRANSONE	CASTIGNANO	SPINETOLI	FERMO
Altit.(m)	215	390	143	260	334	218	415	114	38
T°C Med	17.2	16.4	15.3	16.9	15.9	16.4	16.9	17.0	16.2
T°C Max	27.1	26.1	27.0	25.7	23.8	25.1	24.3	26.8	25.8
T°C Min	11.7	9.4	7.3	11.3	11.5	10.1	12.0	10.8	8.0
Umid. (%)	84.7	76.9	89.2	76.7	74.3	79.2	70.4	94.8	87.5
Prec.(mm)	2.0	2.2	2.2	1.6	1.8	1.0	2.4	0.8	1.4
Etp	14.4	15.6	15.9	13.7	12.6	13.7	13.2	14.4	15.3

	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	14.1	15.9	16.0	16.7	16.5	12.4	16.7	15.9	15.6
T°C Max	24.5	27.3	24.3	24.3	25.4	20.4	21.7	27.4	27.6
T°C Min	5.5	8.1	9.6	10.7	10.3	4.7	10.9	7.3	7.8
Umid. (%)	84.4	90.5	79.2	72.5	90.1	66.5	74.5	85.1	87.9
Prec.(mm)	2.8	1.2	1.6	0.6	3.0	6.8	1.4	2.6	3.8
Etp	15.5	15.7	14.1	13.7	14.8	13.1	9.0	17.3	16.8

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

E' bastata una leggera variazione del promontorio anticiclonico, oggi più inclinato verso nord-est, per spalancare di nuovo la porta ai convogli umidi atlantici sulle regioni settentrionali italiane. Ancora instabilità dunque in propagazione dall'alto Tirreno con serio rischio di forti temporali specie su Liguria, Toscana e zone prealpine. Permangono invece buone le condizioni sul resto della Penisola laddove resiste la protezione anticiclonica. L'impeto depressionario si esaurirà non prima delle prossime 48 ore con fenomeni ancora molto intensi al Nord e tirreniche centrali. Poi l'energica proiezione verso nord-est del promontorio alto-barico africano sarà garante di stabilità generale e soleggiamento per il resto della settimana. Valori termici in crescita ulteriore, ma dopo giovedì.

PREVISIONI E TENDENZA DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 24: Cielo prevalentemente coperto nella prima parte della giornata, specie a nord, poi maggiore variabilità dalle ore centrali, sebbene con passaggi nuvolosi e accorpamenti temporaneamente consistenti fino al tardo pomeriggio. Precipitazioni localizzate con più probabilità sul settore settentrionale, dove potranno assumere anche una certa intensità, e a ridosso della dorsale appenninica meridionale in mattinata, con potenziali strascichi sino al pomeriggio. Venti deboli o al più moderati da sud-ovest in mattinata, a scemare nel proseguo. Temperature in flessione. Altri fenomeni foschie e nebbie.

Venerdì 25: Cielo residua nuvolosità mattutina tendente poi a dissolversi ma con la probabile presenza di filtri nebbiosi. Precipitazioni assenti. Venti da molto deboli a deboli meridionali. Temperature ancora in lieve calo le minime. Altri fenomeni nebbie diffuse soprattutto al mattino e alla sera.

Sabato 26: Cielo sereno o poco velato in quota; probabili filtri nebbiosi. Precipitazioni assenti. Venti latitanti all'interno, modeste brezze orientali lungo i litorali nelle ore più calde. Temperature in recupero. Altri fenomeni nebbie ancora di buona diffusione.

Domenica 27: Cielo parziale o prevalente copertura di maggiore spessore sul settore interno; ancora probabile presenza di filtri nebbiosi specie mattutini e verso le zone litoranee. Precipitazioni non previste. Venti sud-occidentali e fino a moderati sull'entroterra, meno sostenuti e variabili dai quadranti meridionali sulle zone costiere. Temperature in aumento specie le minime. Altri fenomeni nebbie specie mattutine.

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 30 Ottobre 2013