



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>

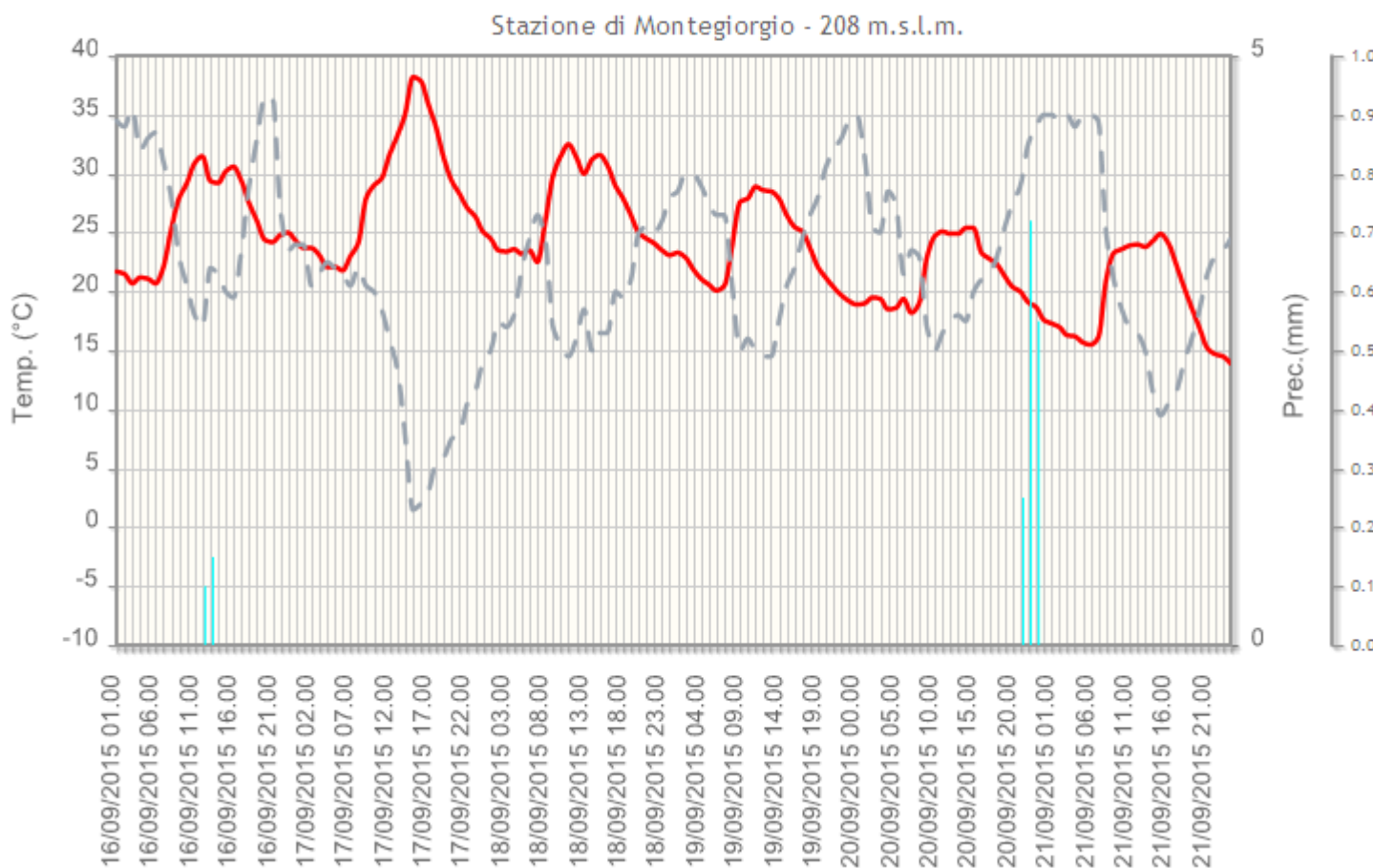
NOTE AGROMETEOROLOGICHE SETTIMANALI

Altra settimana di tempo stabile con giornate prevalentemente soleggiate con abbassamenti termici a partire dalla giornata di Domenica 20.

Nel seguente link si possono consultare i grafici orari dell'andamento meteo, aggiornati giornalmente:

http://meteo.regione.marche.it/calmonitoraggio/ap_home.aspx

■ Temperatura media (°C) ■ Precipitazione (mm) ■ Bagnatura ■ Umidità



OLIVO

L'olivo ha raggiunto la fase fenologica tra **fine accrescimento frutti** e **inizio invaiatura** (BBCH 79-81). Dai rilievi settimanali si evidenzia catture costanti della **Mosca delle olive** anche se non elevate con scarse **ovideposizioni**, pertanto non si consiglia di intervenire come da tabella sotto riportata:

METODO DI DIFESA ADULTICIDA (ammesso dal metodo di coltivazione biologico)	
Soglia d'intervento 1 – 2 % di infestazione attiva Modalità del trattamento su parte della chioma (per 1 ettaro di oliveto utilizzare 1 litro di prodotto commerciale diluito in una quantità di acqua compresa fra i 4 ed i 15 litri)	
AREA DA TRATTARE	NESSUNA
EPOCA INTERVENTO	NESSUNA
PRODOTTI UTILIZZABILI	Spinosad(*) già formulato con specifica esca pronta per l'uso (max 6 interventi).

METODO DI DIFESA LARVICIDA (ammesso dalle linee di difesa integrata)	
Soglia d'intervento 10% infestazione attiva uova e larve 1 e 2 età Modalità del trattamento su tutta la chioma	
AREA DA TRATTARE	NESSUNA
EPOCA INTERVENTO	NESSUNA
PRODOTTI UTILIZZABILI	Dimetoato (max 2 interventi) o Fosmet (max 1 intervento). o Imidacloprid (max 1 intervento)

INDICI DI MATURAZIONE DELLE OLIVE

La campagna olivicola 2015, si è distinta per la forte siccità nel periodo estivo con temperature sopra la norma del periodo. Da evidenziare gli scarsi attacchi di **mosca delle olive** dovuti alle particolari condizioni meteorologiche che al momento hanno richiesto un solo intervento larvicida nella sola fascia 3 (ad elevato rischio). Anche i prodotti adulticidi hanno, al momento, contribuito al controllo del dittero, **pertanto si raccomanda a ciascun olivicoltore di valutare attentamente la propria situazione specifica tenendo conto degli aspetti sopra indicati.**

Per le Province di **Ascoli Piceno/Fermo** verranno fornite indicazioni **sull'Indice di invaiatura** e sulla **Consistenza della polpa** per le seguenti varietà: **Leccino** e **Frantoio**, sia della zona litoranea che della zona interna, **Piantone di Falerone**, **Sargano di Fermo**, **Carboncella**, **Ascolana Tenera**.

-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 millimetro di diametro che, forando le olive, misura il grado di rammollimento 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 quanto riguarda il processo di maturazione di questa settimana si riportano nella tabella sottostante i valori degli indici per le varietà sopra descritte nelle aziende campione sia della zona litoranea che della zona interna:

VITE

La vite si trova nella fase fenologica di Maturazione ([BBCH 89](#)).

La maturazione delle uve, complici le particolari condizioni climatiche, sta procedendo rapidamente anche nei vitigni tardivi.

STATO DI MATURAZIONE DI ALCUNI VITIGNI CAMPIONE PRELEVATI IL 14.09.2015

VITIGNO	LOCALITA'	ZUCCHERI (°BABO)	ZUCCHERI (°BRIX)	ACIDITA' TOT. (g/l)
Sangiovese	Castorano	21.42	25.20	6.60
	Ascoli Piceno	19.47	22.90	6.00
	Carassai-Menocchia	16.49	19.40	5.48
	Carassai	17.77	20.90	6.83
Cabernet S.	Ripatransone	22.53	26.50	6.00
	Montalto Marche	21.08	24.80	8.55
Montepulciano	Ripatransone	21.17	24.90	6.00
	Ascoli Piceno	19.21	22.60	6.38
	Monsampolo T.-Stella	17.00	20.00	7.50
	Acquaviva Picena	18.87	22.20	6.90
	Montalto Marche	19.04	22.40	7.20
	Offida-S.Filippo	20.23	23.80	6.45
Montepulciano	Offida-Ciafone 1°	20.74	24.40	6.53

	Offida-Ciafone 2°	20.66	24.30	6.60
	Offida-S.Lazzaro	19.13	22.50	7.13
Passerina	Carassai	16.41	19.30	6.53
	Montefiore Aso	17.00	20.00	5.85
	Offida-Ciafone 1°	19.38	22.80	6.38
	Offida-Tesino	16.92	19.90	6.15
	Montalto Marche	17.77	20.90	6.38
	Fermo	17.26	20.30	7.28
	Acquaviva Picena	19.38	22.80	6.38
	Appignano del T.	17.00	20.00	5.55
Merlot	Carassai	19.55	23.00	5.40
Trebbiano	Ascoli Piceno	18.28	21.50	5.48
	Montalto Marche	17.00	20.00	5.63

COMUNICAZIONI

L'ASSAM organizza, per il giorno 28 Settembre c.m. alle ore 9.30 presso il Centro Agroalimentare Piceno sito a San Benedetto del Tronto (AP) in via Valle Piana 80, un incontro tecnico su "Strategie di difesa per la salvaguardia del patrimonio olivicolo". Per info: Barbara Alfei 071.808319

L'ASSAM organizza il Concorso "Premio Qualità Miele Marchigiano 2015", per partecipare è necessario far pervenire all'ASSAM Laboratorio agrochimico i campioni (2 vasi da 500 g) entro il 25 settembre 2015 accompagnati dalla scheda di iscrizione, scaricabile al seguente indirizzo: <http://www.assam.marche.it/component/jdownloads/send/57-centro-agrochimico/548-premio-miele-qualita-2015-regolamento-e-scheda-di-partecipazione>. Per informazioni: tel 071800400 fax 071808421 – email: laborjesi@assam.marche.it

Tutti i principi attivi indicati nel Notiziario sono previsti nelle Linee Guida per la Produzione Integrata delle Colture, Difesa Fitosanitaria e Controllo delle Infestanti della Regione Marche - 2015. ciascuno con le rispettive limitazioni d'uso (per la consultazione completa del documento http://www.meteo.marche.it/news/LineeGuidaPI_DifesaFito_2015.pdf) e pertanto il loro utilizzo risulta **conforme con i principi della difesa integrata volontaria**.

Le aziende che applicano soltanto la **difesa integrata obbligatoria**, non sono tenute al rispetto delle limitazioni d'uso dei prodotti fitosanitari previste nelle Linee Guida di cui sopra, per cui possono **utilizzare tutti gli agrofarmaci regolarmente in commercio, nei limiti di quanto previsto in etichetta,** applicando comunque **i principi generali di difesa integrata**, di cui all'**allegato III del D.Lgs 150/2012, e decidendo quali misure di controllo applicare sulla base della conoscenza dei risultati dei monitoraggi e delle informazioni previste al paragrafo A.7.2.3. del PAN (DM 12 febbraio 2014)**

Nel sito www.meteo.marche.it è attivo un **Servizio di Supporto per l'Applicazione delle Tecniche di Produzione Integrata e Biologica** dove è possibile la consultazione dei Disciplinari di Produzione e di Difesa Integrata suddivisi per schede colturali. Sono inoltre presenti link che consentono di collegarsi alle principali Banche dati per i prodotti ammessi in Agricoltura Biologica.

Per la consultazione dei prodotti commerciali disponibili sul mercato contenenti i principi attivi indicati nel presente notiziario è possibile fare riferimento alla banca dati disponibile su SIAN

[Banca Dati Fitofarmaci](#)



[Banca Dati Bio](#)



ANDAMENTO METEOROLOGICO NEL PERIODO DAL 16.09.2015 AL 22.09.2015

	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	24.2	23.9	21.7	23.9	22.7	23.0	23.9	24.1	23.4
T°C Max	36.6	37.4	36.0	35.1	35.8	33.7	35.6	34.5	34.2
T°C Min	13.2	12.1	9.3	14.7	13.5	12.8	14.6	12.4	11.8
Umid. (%)	54.0	53.4	65.7	53.2	49.9	44.8	52.3	57.7	61.8
Prec.(mm)	0.0	0.2	0.0	0.0	0.2	0.0	1.0	0.0	0.0
Etp	25.0	26.0	27.7	23.8	22.6	23.3	23.1	24.4	25.9

	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	20.0	22.5	23.0	23.4	23.5	19.4	24.5	22.8	23.0
T°C Max	36.6	35.5	37.0	35.6	38.7	32.5	35.6	37.8	38.2
T°C Min	7.3	11.1	11.7	12.5	12.8	7.8	14.5	8.9	11.6
Umid. (%)	59.7	77.2	52.1	56.4	64.6	60.4	69.0	67.8	63.2
Prec.(mm)	1.4	0.0	0.0	0.8	0.0	1.6	0.0	0.0	0.0
Etp	26.3	27.3	24.3	24.2	26.2	23.0	23.9	28.7	29.3

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Come da programma, è iniziata la fase di aggiramento alpino da parte della colata depressionaria nordica. Le Alpi Marittime sono saltate attraverso una importante propulsione in azione sopra i cieli liguri capace, grazie alla dorsale appenninica e all'effetto trampolino, di innescare fenomeni piovosi prima sotto vento e poi di schiacciamento a ridosso della catena alpina centro orientale. Degne di nota sono le abbondanti neviccate che interessano in quota le cime montuose di cui sopra come conseguenza delle correnti fresche in caduta dal Mare del Nord. Il passaggio destabilizzante frontale si esaurirà nella mattinata di domani dopo di che la depressione, segata dalle Alpi, chiuderà a vortice il suo apice a ridosso delle regioni centrali. Ne conseguirà un rallentamento significativo del suo percorso verso oriente e dunque l'inizio di una fase di richiamo di aria umido-instabile dalla superficie marina adriatica verso la terraferma. Questo indurrà diverse ondate di pioggia diffuse specialmente sul medio versante adriatico fino a venerdì, quando il nucleo traslerà più a levante. Il fine settimana si prevede dunque più stabile, soprattutto sulle regioni centrali, meno sulla fascia alpina e la Sicilia. Nel frattempo, temperature in repentino calo da stasera e per tutto domani, per poi recuperare un po'.

PREVISIONI E TENDENZA DEL TEMPO SULLE MARCHE





Giovedì 24: Cielo irregolarmente nuvoloso, a tratti molto nuvoloso, non escludendo temporanei dissolvimenti nelle fasi di ricarica. Precipitazioni ondate intense e diffuse soprattutto su fascia litoranea e province centro-meridionali, intervallate da momentanee attenuazioni. Venti da deboli sino a moderati dai quadranti settentrionali. Temperature in netto calo.

Venerdì 25: Cielo ancora generalmente coperto nella prima metà della giornata, con maggiori addensamenti sul settore costiero specie meridionale; assottigliamenti della nuvolosità, seguiti da dissolvimenti in espansione dal comparto di nord-ovest nell'ultima parte. Precipitazioni di buona incidenza e diffusione fino alle ore centrali, poi rapidamente a degradare e scemare verso sud-est nel pomeriggio. Venti settentrionali, per lo più deboli. Temperature in leggera ripresa le massime.

Sabato 26: Cielo poco o parzialmente coperto al mattino, con qualche addensamento in più sul pesarese e sull'ascolano; maggior soleggiamento nella seconda frazione. Precipitazioni non se ne escludono sul settore meridionale in mattinata. Venti deboli e a tratti moderati dai quadranti settentrionali. Temperature in lieve rialzo.

Domenica 27: Cielo poco o parzialmente nuvoloso, con espansione del sereno nella seconda parte. Precipitazioni per ora non se ne prevedono di importanti. Venti moderati da settentrione. Temperature in leggera discesa.

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	  

Notiziario curato dal **Centro Agrometeo Locale** di Ascoli Piceno

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 Settembre 2015