



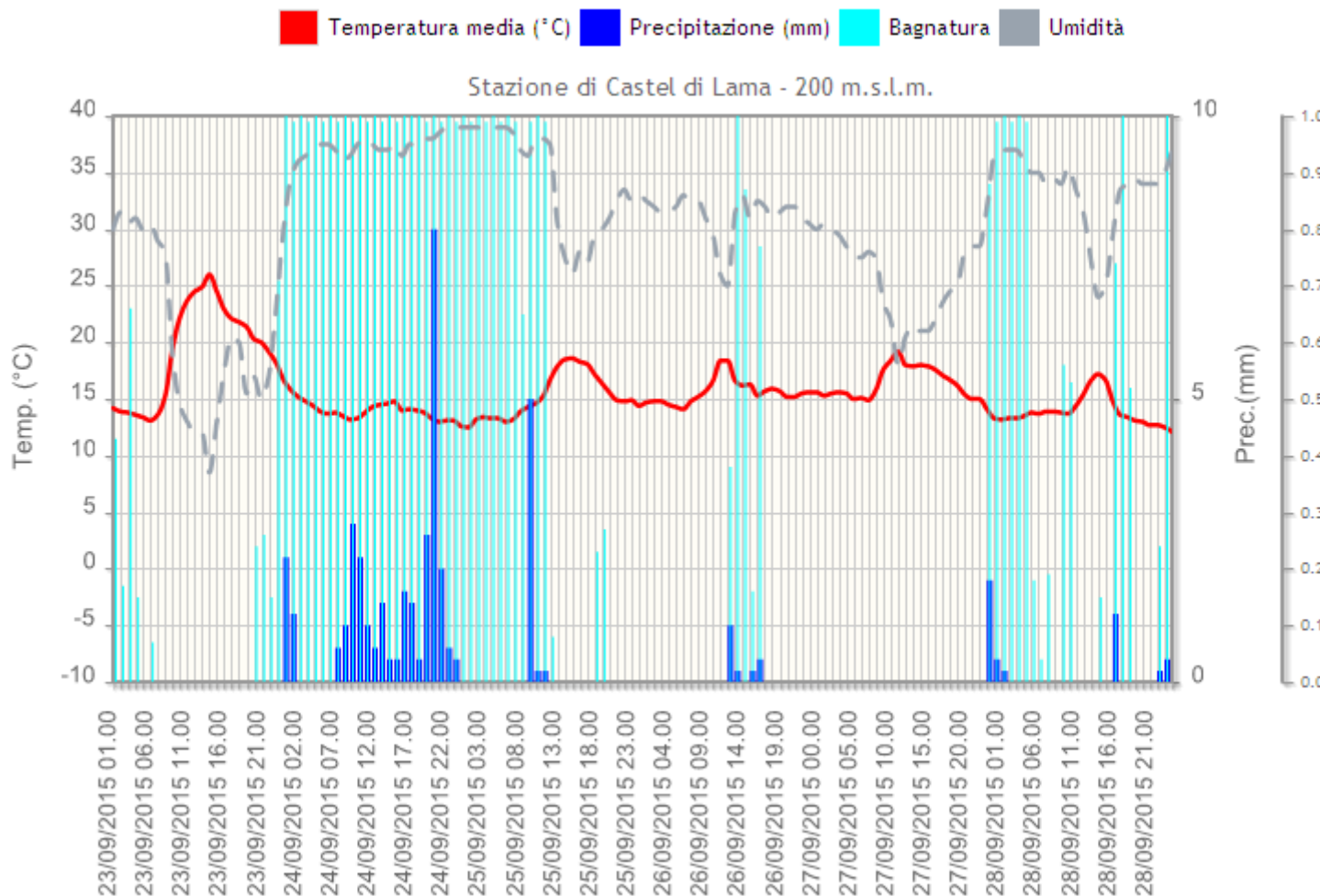
Centro Agrometeo Locale Via Indipendenza 2-4, Ascoli Piceno Tel. 0736/336443 Fax. 0736/344240
e-mail: calap@regione.marche.it Sito Internet: <http://meteo.marche.it/assam>

NOTE AGROMETEOROLOGICHE SETTIMANALI

Settimana di tempo perturbato con piogge sparse anche a carattere temporalesco. Temperature in diminuzione.

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

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



OLIVO

L'olivo ha raggiunto la fase fenologica tra **inizio invaiatura** e **invaiatura** (BBCH 81-85). Dal monitoraggio settimanale si evidenzia un aumento delle catture della **Mosca delle olive** e un aumento delle **ovideposizioni**, pertanto alle aziende che hanno programmato la raccolta entro la **seconda decade di Ottobre** 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	INTERA FASCIA 3 (Porto Sant' Elpidio, Porto San Giorgio, Fermo, Campofilone, Altidona, Pedaso, Cupra Marittima, Grottammare, San Benedetto del Tronto, Massa Fermana, Torre San Patrizio, Montalto delle Marche, Belmonte Piceno, Monte San Pietrangeli, Francavilla d'Ete, Montegranaro, Monte Urano, Ortezzano, MonteVidon Combatte, Montottone, Grottazzolina, Monte Giberto, Sant'Elpidio a Mare, Monterubbiano, Petritoli, Lapedona, Folignano, Cossignano Ponzano di Fermo, Carassai, Appignano del Tronto, Moresco, Ripatransone, Montefiore dell'Aso, Offida, Acquaviva Picena, Massignano, Castorano, Maltignano, Castel di Lama, MontePrandone, Colli del Tronto, Monsanpolo del Tronto, Spinetoli).
EPOCA INTERVENTO	DOPO LE PIOGGE PREVISTE NEL FINE SETTIMANA
PRODOTTI UTILIZZABILI	Spinosad(*) già formulato con specifica esca pronta per l'uso (max 6 interventi).

mentre alle aziende che hanno programmato la raccolta agli **inizi di Novembre** si consiglia di intervenire come da tabella sotto riportata:

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	INTERA FASCIA 3 (Porto Sant' Elpidio, Porto San Giorgio, Fermo, Campofilone, Altidona, Pedaso, Cupra Marittima, Grottammare, San Benedetto del Tronto, Massa Fermana, Torre San Patrizio, Montalto delle Marche, Belmonte Piceno, Monte San Pietrangeli, Francavilla d'Ete, Montegranaro, Monte Urano, Ortezzano, MonteVidon Combatte, Montottone, Grottazzolina, Monte Giberto, Sant'Elpidio a Mare, Monterubbiano, Petritoli, Lapedona, Folignano, Cossignano Ponzano di Fermo, Carassai, Appignano del Tronto, Moresco, Ripatransone, Montefiore dell'Aso, Offida, Acquaviva Picena, Massignano, Castorano, Maltignano, Castel di Lama, MontePrandone, Colli del Tronto, Monsanpolo del Tronto, Spinetoli).
EPOCA INTERVENTO	PRIMA POSSIBILE
PRODOTTI UTILIZZABILI	Dimetoato (max 2 interventi) o Imidacloprid (max 1 intervento) o Fosmet (max 1 intervento)

INDICI DI MATURAZIONE DELLE OLIVE

Per le seguenti varietà: **Leccino** e **Frantoio**, sia della zona litoranea che della zona interna, **Piantone di Falerone**, **Sargano di Fermo**, **Carboncella**, **Ascolana Tenera**, delle province di **Ascoli Piceno/Fermo** verranno fornite indicazioni su:

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	Indice 1	Indice 2	Indice 3	Indice 4	Indice 5
olive tutte verdi	olive invaiate su meno del 50% della buccia	olive invaiate su più del 50% della buccia	olive tutte invaiate in superficie	olive invaiate su meno del 50% della polpa	olive invaiate fino in profondità



2. Consistenza della polpa: viene misurata con il penetrometro, strumento con un puntale di un mm di diametro che, forando le olive, misura il grado di ammorbidimento 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, riduzione dei perossidi, difetti sensoriali di avvinato e riscaldamento, ecc...). **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.**



Il **Leccino** presenta un modello di invaiatura precoce e contemporaneo, una consistenza della polpa che diminuisce gradualmente con la maturazione, una resa in olio buona ma con accumulo tardivo. 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 nella fase di invaiatura superficiale (indice 3), quando però l'accumulo di olio non è ancora terminato: l'epoca ottimale di raccolta ai fini qualitativi precede quella ai fini quantitativi.

Il **Frantoio** presenta un modello di invaiatura tardivo e scalare, una consistenza della polpa che diminuisce gradualmente con la maturazione, una resa in olio buona con accumulo precoce. L'olio presenta un fruttato medio-leggero con sentore di mandorla verde, con caratteristiche di amaro e piccante più accentuate in caso di raccolta precoce. 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 di colorazione prossimo al 50% della buccia (indice 1,5-2), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

Il **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/mm²)
LECCINO litoraneo	1.61	491.8
LECCINO interno	1.09.	474.8
FRANTOIO litoraneo	0.51	397.2
FRANTOIO interno	0.14	505.0
PIANTONE DI FALERONE	0.14	447.7

VITE

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

Le operazioni di raccolta delle uve, complici le particolari condizioni climatiche, sono in via di ultimazione.

STATO DI MATURAZIONE DI ALCUNI VITIGNI CAMPIONE PRELEVATI IL 28.09.2015

VITIGNO	LOCALITA'	ZUCCHERI (°BABO)	ZUCCHERI (°BRIX)	ACIDITA' TOT. (g/l)
Montepulciano	Ripatransone	21.17	24.90	5.85
	Ascoli Piceno	19.47	22.90	5.18
	Monsampolo T.-Stella	17.77	20.90	6.53
	Acquaviva Picena	19.55	23.00	6.23
	Offida-S.Filippo	20.23	23.80	6.38
	Offida-Ciafone 1°	20.74	24.40	6.38
	Offida-S.Lazzaro	19.47	22.50	7.13
Passerina	Offida-Ciafone 1°	19.38	22.80	6.38
	Fermo	17.26	20.30	7.28
	Appignano del T.	17.00	20.00	5.55
Trebbiano	Ascoli Piceno	18.70	22.00	4.80

COMUNICAZIONI

Venerdì 2 ottobre 2015 dalle ore 10.00 c/o il Centro Agro Alimentare Via Valle Piana, 80 - San Benedetto del Tronto (AP) si terrà un incontro su: **“Piante officinali e oli essenziali nelle Marche”**.

Lunedì 5 ottobre 2015 dalle ore 15.00 c/o il Centro Agro Alimentare Via Valle Piana, 80 - San Benedetto del Tronto (AP) si terrà un incontro su: **“La certificazione dei sistemi di qualità nel settore agroalimentare Scenari e prospettive nazionali e regionali”**.

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 23.09.2015 AL 29.09.2015

	OFFIDA	MONTEFINOVE	CARASSAI	CUPRA MARITTIMA	MONTALTO MARCHE	RIPATRANSONE	CASTIGNANO	SPINETOLI	FERMO
Altit.(m)	215	390	143	260	334	218	415	114	38
T°C Med	16.6	15.6	15.9	16.4	14.9	16.4	15.8	17.2	17.8
T°C Max	27.9	27.1	26.2	25.8	25.1	25.0	27.3	27.3	26.0
T°C Min	12.1	11.1	11.0	12.4	11.4	12.1	12.1	12.4	12.7
Umid. (%)	82.8	83.9	86.4	78.3	78.0	75.9	81.5	81.6	77.7
Prec.(mm)	38.4	28.2	40.4	35.2	33.0	29.0	27.4	32.4	29.2
Etp	16.1	15.4	16.7	15.2	13.7	4.5	14.6	16.3	17.0
	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	14.2	17.0	15.5	15.5	16.5	11.5	18.7	15.9	17.2
T°C Max	25.3	27.1	26.9	26.8	28.0	21.8	26.5	28.3	29.5
T°C Min	9.4	11.2	11.8	11.8	12.3	7.4	15.1	10.2	11.8
Umid. (%)	80.0	90.8	80.0	81.1	90.9	86.0	85.4	89.5	81.4
Prec.(mm)	24.8	26.6	42.2	31.2	28.6	31.4	25.6	28.8	30.2
Etp	14.8	17.7	14.8	14.4	16.2	12.2	15.4	16.2	17.7

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Davvero singolare è la situazione europea, divisa in due latitudinalmente, con un vasto campo altopressionario centrato sul Mare del Nord e, più a sud, una sequenza di minimi barici di origine siberiana in anomalo movimento verso l'Atlantico. Agganciato ad uno di questi minimi, c'è ne un altro ben delineato all'altezza delle Baleari, visibile tramite una ampia spirale nuvolosa che inghiotte anche la Sardegna, la regione italiana che oggi subirà le maggiori precipitazioni anche di forte intensità. Sul resto della Penisola trascurabili saranno i fenomeni in un contesto di valori termici ancora sotto le medie del periodo.

Situazione molto fluida e suscettibile di varianti data l'elevata dinamicità delle masse d'aria umida che viaggiano sul Mediterraneo Occidentale e sulla Media Europa. In ogni caso, con l'avvicinarsi del minimo balearico, le condizioni si degraderanno soprattutto sul versante tirrenico dove le piogge assumeranno carattere anche molto intenso per poi contrarsi, nella giornata di sabato, verso le regioni settentrionali. Non è da escludere poi un successivo ingresso depressionario da nord-ovest. Temperature in ripresa da giovedì in modo piuttosto pronunciato al centro-sud.

PREVISIONI E TENDENZA DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 1: Cielo nuvolosità prevalente di maggiore stratificazione sull'entroterra. Precipitazioni di modesta intensità, incidenti principalmente sull'entroterra, in diversi impulsi in risalita da sud. Venti deboli dai quadranti orientali. Temperature in aumento specie nei valori massimi. Altri fenomeni foschie e locali nebbie.

Venerdì 2: Cielo prevalentemente nuvoloso fino alle ore centrali-pomeridiane specie sul settore interno; dissolvimenti da sud nella parte finale della giornata. Precipitazioni attese per ora una ondata in movimento da sud verso nord, ancora di modesta intensità ed incidente soprattutto sull'entroterra nel corso del pomeriggio. Venti in prevalenza di scirocco, deboli con tratti moderati sulle coste. Temperature in crescita. Altri fenomeni foschie.

Sabato 3: Cielo irregolare nuvolosità con la tendenza a divenire poco coperto specie a sud; atteso al momento un rinnovo della copertura in serata a partire dall'entroterra settentrionale. Precipitazioni non si escludono deboli residui sulle province settentrionali in esaurimento nel corso della mattinata. Venti deboli meridionali. Temperature in lieve crescita.

Domenica 4: Cielo a divenire generalmente nuvoloso da nord-ovest. Precipitazioni attese per ora durante la seconda parte della giornata, in estensione dalle province settentrionali. Venti deboli provenienti dai quadranti occidentali. Temperature stabili.

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



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 7 Ottobre 2015