



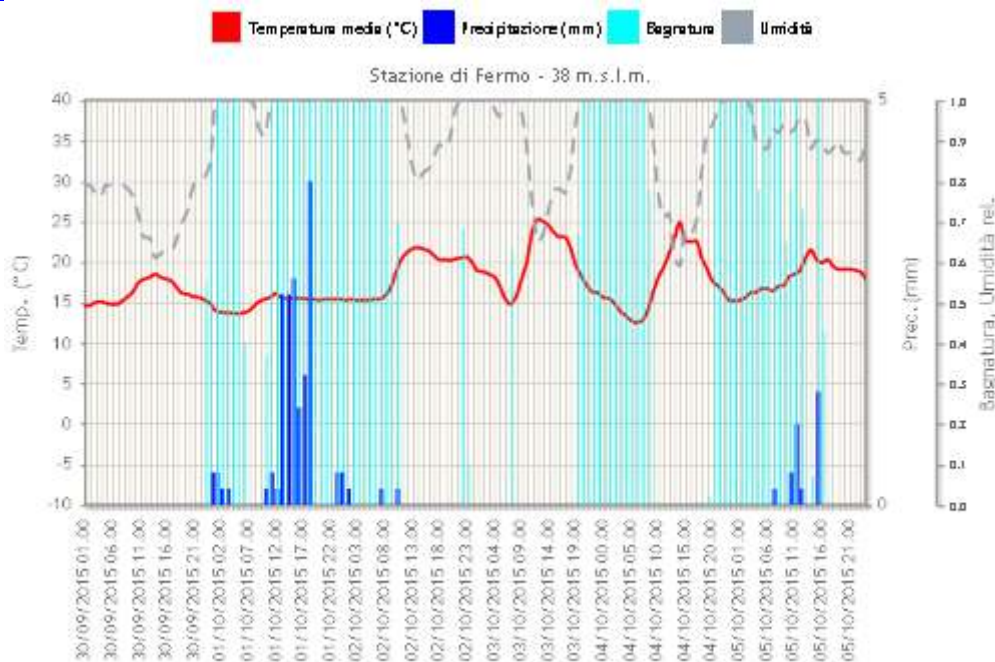
Centro Agrometeo Locale Via Indipendenza 2-4, Ascoli Piceno Tel. 0736/336443 Fax. 0736/344240
e-mail: calap@regione.marche.it Sito Internet: <http://meteo.marche.it/assam>

NOTE AGROMETEOROLOGICHE SETTIMANALI

Settimana all'insegna della variabilità con piogge sparse ed in alcuni casi anche di forte intensità. Temperature stazionarie.

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). Dai rilievi settimanali si è riscontrato un numero elevato di catture della **Mosca delle olive** ed è continuata l'**ovideposizione** nella fascia costiera e prima collina. Le aziende che sono riuscite ad effettuare l'intervento consigliato nel precedente notiziario risultano protette mentre per le altre, vista la stagione ormai avanzata, si consiglia di anticipare la raccolta non appena si riscontrano i parametri ottimali (indice di invaiatura e consistenza della polpa) di maturazione.

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.**



Vengono di seguito descritte le varietà **Sargano di Fermo**, **Carboncella**, e **Ascolana tenera** mentre per **Piantone di Falerone**, **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 involuzione 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.

Varietà	Indice di invaiatura	Penetrometria (g/mm²)
LECCINO litoraneo	2.14	435.5
LECCINO interno	2.34	351.4
FRANTOIO litoraneo	1.09	373.8
FRANTOIO interno	0.68	438.9
PIANTONE DI FALERONE	0.80	369.2
SARGANO DI FERMO	0.48	438.4
CARBONCELLA	0.49	494.7
ASCOLANA TENERA	0	406.4

L'indice di invaiatura del Leccino si sta rapidamente evolvendo così come la consistenza della polpa avvicinandosi ai valori ottimali. Le altre varietà risultano ancora indietro nella maturazione.

CEREALI AUTUNNO VERNINI

□ Scelta varietale 2015

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 2015, sulla base dei requisiti produttivi, merceologici e qualitativi.

FRUMENTO DURO

Varietà consigliate in coltivazione tradizionale (Indicate nel Disciplinare QM 2015, in corso di aggiornamento):

ACHILLE, ADONE, ANARCORIS, ANCO MARZIO, ASDRUBAL, ATHORIS, AUREO, ANTALIS, BIENSUR, CASANOVA, CLAUDIO, COLORADO, CUSPIDE, DORATO, DUILIO, DYLAN,

ETTORE FABULIS, GRECALE, IRIDE, ISILDUR, KIKO NICK, LATINUR, LEVANTE, LIBERDUR, MARCO AURELIO, MASSIMO MERIDIO, MERIDIANO, MINOSSE, MONASTIR, NEOLATINO, NORMANNO, OBELIX, ODISSEO, OROBEL, PABLO, PR22D40, PR22D66, PR22D78, PR22D89, QUADRATO, SAN CARLO, SARAGOLLA, SCULPTUR, SENATORE CAPPELLI, SEVERO, SORRENTO, SPARTACO, SVEVO, TIREX, 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, FURIO CAMILLO.

FRUMENTO TENERO

Varietà consigliate in coltivazione tradizionale (Indicate nel Disciplinare QM 2015, in corso di aggiornamento):

Fru menti di Forza:

BLASCO – ESPERIA – SAGITTARIO – TAYLOR – ASTER – BOLOGNA – ELETTA – REBELDE.

Fru menti Panificabili Superiori:

APACHE – KALANGO – AVORIO - VITTORIO – SERPICO – SOISSON – QUALITY – TROFEO – BORA – ATHLON – STENDAL – PALEOTTO – SANGIACOMO.

Fru menti Panificabili:

A416 – EXOTIC – COPERNICO - AUBUSSON – BOKARO – BOLERO – GERONIMO – SERIO – MIETI – PALESIO – AFRODITE – ASCOTT - SOLEHIO

Fru menti da Biscotto:

ARTICO – ARKEOS - BISQUIT - BRAMANTE.

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 – SOLLARIO – ALTAMIRA - GUAPPO – FARINELLI – NOGAL – MIROIR – FORBLANC – SY ALTEO – ALTEZZA – PALEOTTO – JAGUAR – *BASMATI* – *TINTORETTO* – *SOLEHIO* – SY MOISSON - ARTDECO, BASMATI, STARPAN.

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 – AUREO - CLAUDIO – CORE - DUILIO – HATHOR - IRIDE – MARCO AURELIO - MERIDIANO – NEOLATINO – NORMANNO – RAMIREZ - SARAGOLLA – SEVERO – SVEVO – TIREX.

Frumento tenero:

BLASCO - ASTER – ALBACHIARA - AQUILANTE - BOLOGNA – NOGAL - A416 –AKAMAR – ANDALUSIA - AUBUSSON – BOLERO - MASACCIO – MIROIR - PR22R58 – SOLEHIO – ZANZIBAR – BRAMANTE – SIRTAKI.

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 zootecnico (Semina autunnale):

ALDEBARAN – ALIMINI – ARKANSAS – ATOMO – AZZURRO – CALANQUE – CALLAS – CLARICA – ESTIVAL – EXPLORA - FLANELLE – GIGGA – LUTECE – MARTINO - MATTINA - SONORA – PANAKA – PANDORA.

COMUNICAZIONI

La **COPAGRI Marche** organizza, per il giorno **9 Ottobre 2015** alle ore **16.00** presso il **Centro Agroalimentare** sito in **Via Valle Piana 80 di San Benedetto del Tronto**, un convegno su **“Piano di Sviluppo Rurale-P.S.R. Regione Marche 2014-2020**. Per info 0736-336270

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 30.09.2015 AL 06.10.2015

	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	17.5	17.0	16.6	17.6	16.1	16.4	17.1	17.9	17.8
T°C Max	26.2	26.3	25.3	25.5	24.2	23.5	23.6	24.7	26.0
T°C Min	12.4	11.3	10.3	12.7	11.3	11.6	12.3	12.0	12.4
Umid. (%)	87.3	85.2	90.3	83.7	81.2	83.2	84.0	85.9	90.0
Prec.(mm)	6.6	9.6	7.0	7.6	7.0	5.8	5.6	5.6	21.6
Etp	14.6	15.7	16.3	14.4	13.5	13.4	13.6	15.3	14.8
	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	14.8	17.7	16.3	16.7	17.2	13.2	18.7	16.5	N.P.
T°C Max	24.0	26.3	23.2	25.2	26.1	22.6	24.6	27.1	N.P.
T°C Min	9.0	12.0	11.8	11.8	12.5	7.7	14.4	9.9	N.P.
Umid. (%)	85.0	94.3	84.1	84.0	95.6	84.1	96.3	92.8	N.P.
Prec.(mm)	11.8	9.6	7.2	5.4	15.6	20.8	19.4	9.4	N.P.
Etp	15.3	16.1	13.9	14.4	15.1	13.2	13.8	17.1	N.P.

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

L'Atlantico, preda di una una colata di aria gelida polare scesa dalla Groenlandia, è un pullulare di fronti freddi, vortici che trovano la loro massima e violenta espressione in Joaquin, uragano di categoria 1 posizionato a sud di Terranova. Sull'altra sponda, un promontorio anticiclonico, lievitato incredibilmente oltre la Scandinavia, sfiorando le Isole Svalbard, obbliga il flusso oceanico a scendere verso latitudini più basse; è il caso del Mediterraneo ed in particolare dell'Italia, interessata dalle correnti umide occidentali capaci oggi di provocare una spiccata instabilità al centro-sud. Passata l'ondata odierna di precipitazioni, una parziale rimonta dell'alta pressione nord-africana garantirà un temporaneo miglioramento. Ma già nella giornata di venerdì, il mai sopito flusso umido atlantico, trovando resistenza nel blocco altopressionario est-europeo, si incresperà assumendo un'evidente curvatura ciclonica, con sgradevoli conseguenze per le nostre regioni. Fenomeni molto intensi colpiranno, di nuovo, la Sardegna, estendendosi poi, nel fine settimana, al territorio peninsulare accanendosi in particolare con la parte centro-meridionale. Temperature in progressivo calo al centro-nord, altalenanti al sud.

PREVISIONI E TENDENZA DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 8: Cielo poca copertura residua al mattino in dissolvimento fino alle ore serali quando è previsto un ritorno da ponente delle velature. Precipitazioni assenti. Venti in genere deboli settentrionali. Temperature in discesa. Altri fenomeni foschie e nebbie mattutine.

Venerdì 9: Cielo generale presenza di velature che andranno ad ispessirsi dal settore sud-appenninico nel corso del pomeriggio-sera. Precipitazioni non se ne attendono di rilevanti fino alle ore serali quando saranno possibili sui Sibillini, poi in estensione ed intensificazione da sud verso nord nel corso della notte. Venti da molto deboli a deboli nord-orientali. Temperature stabili. Altri fenomeni foschie.

Sabato 10: Cielo molto nuvoloso in genere. Precipitazioni diffuse e di buona durata; possibilità di fenomeni molto intensi che per il fine giornata potrebbero aver portato ad importanti accumuli specie sulle province meridionali; per ora previste in attenuazione da sud in serata. Venti evidenti rinforzi dai quadranti nord-orientali fino a divenire forti sull'area costiera; indebolimenti serali. Temperature in lieve calo. Altri fenomeni foschie e possibili nebbie mattutine e serali sulle zone interne.

Domenica 11: Cielo ancora nuvoloso fino al pomeriggio quando sono previsti, per ora, dissolvimenti in avanzata da ponente. Precipitazioni sempre di diffuse sulle province settentrionali dove potranno assumere ancora una certa intensità; meno incidenti a sud specie durante la seconda parte della giornata quando tenderanno a scemare verso nord. Venti nord-occidentali, generalmente moderati. Temperature in diminuzione. Altri fenomeni foschie e possibili nebbie sull'entroterra.

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
	 REGIONE MARCHE

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 14 Ottobre 2015