



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>

Analisi dell'ondata di maltempo del 13-17 novembre 2017

a cura di Danilo Tognetti¹, Stefano Leonesi

Con il mese di novembre sono tornate le piogge dopo una sostanziale assenza nel [mese di ottobre](#). In particolare durante la settimana scorsa, a seguito di una discesa di aria fredda polare dalla Valle del Rodano, un vortice depressionario ha trovato origine tra il Tirreno ed il Canale di Sicilia provocando diffuse precipitazioni anche sulle Marche indotte soprattutto dai flussi instabili che il vortice ha richiamato dai Balcani.

Le piogge più intense [sono state rilevate](#) nella giornata di mercoledì 15 quando parecchie stazioni hanno totalizzato a fine giornata cumuli superiori, anche di molto, alla soglia dei 100 mm (*tabella 1*). Nell'arco dell'ora invece non si sono registrati eventi particolarmente intensi così come testimonia il massimo non troppo elevato, pari a 20mm, registrato a Cupra Marittima alle ore 2 di notte. I fenomeni quindi hanno assunto carattere regolare e continuativo con durate superiori anche alle 50 ore (*tabella 2*) e totali di pioggia caduta che a fine evento hanno sfiorato la soglia dei 200 mm (*tabella 3*).

Per quanto riguarda le temperature, le Marche sono state interessate delle correnti fredde di grecale e da quelle più calde in risalita dai quadranti meridionali; nessuna fra le due ha sostanzialmente prevalso sull'altra e quindi i valori termici non hanno subito significativi scossoni stabilizzandosi su valori moderatamente inferiori alle medie del periodo (*figura 3*).



Figura 1. Situazione ore 8 del giorno 15 novembre 2017; canale visibile del Satellite EUMETSAT (fonte www.sat24.com)

Stazione	Giorno	Precipitazione totale (mm)
Sant'Angelo in Pontano	15/11/2017	139
Ripatransone	15/11/2017	132
Montelparo	15/11/2017	132
Sarnano	15/11/2017	125
Offida	15/11/2017	123
Montedinove	15/11/2017	113
Cupra Marittima	15/11/2017	104
Maltignano	15/11/2017	102

Tabella 1. Tabella delle precipitazioni giornaliere più intense (mm).

¹ Servizio Agrometeo ASSAM Regione Marche, tognetti_danilo@assam.marche.it

Stazione	Durata evento			Precipitazione totale (mm)
	Inizio	Fine	Numero ore	
Visso	14/11/17 05:00	16/11/17 08:00	52	150
Sarnano	14/11/17 03:00	16/11/17 07:00	51	182
Muccia	14/11/17 04:00	16/11/17 07:00	48	91
Montelparo	14/11/17 03:00	16/11/17 01:00	46	180
Montedinove	14/11/17 05:00	16/11/17 01:00	45	143
Montefortino	14/11/17 05:00	16/11/17 00:00	44	128
Sant'Angelo in P.	14/11/17 10:00	16/11/17 07:00	43	163

Tabella 2. Tabella delle precipitazioni più durature.

Stazione	Precipitazione totale 13-17 novembre (mm)
Ripatransone	198
Sant'Angelo in Pontano	197
Offida	190
Sarnano	185
Montelparo	184
Cupra Marittima	166
Frontone	157
Visso	154
Montedinove	150
Monsampolo del Tronto	144

Tabella 3. Tabella dei totali di precipitazione più elevati (mm).

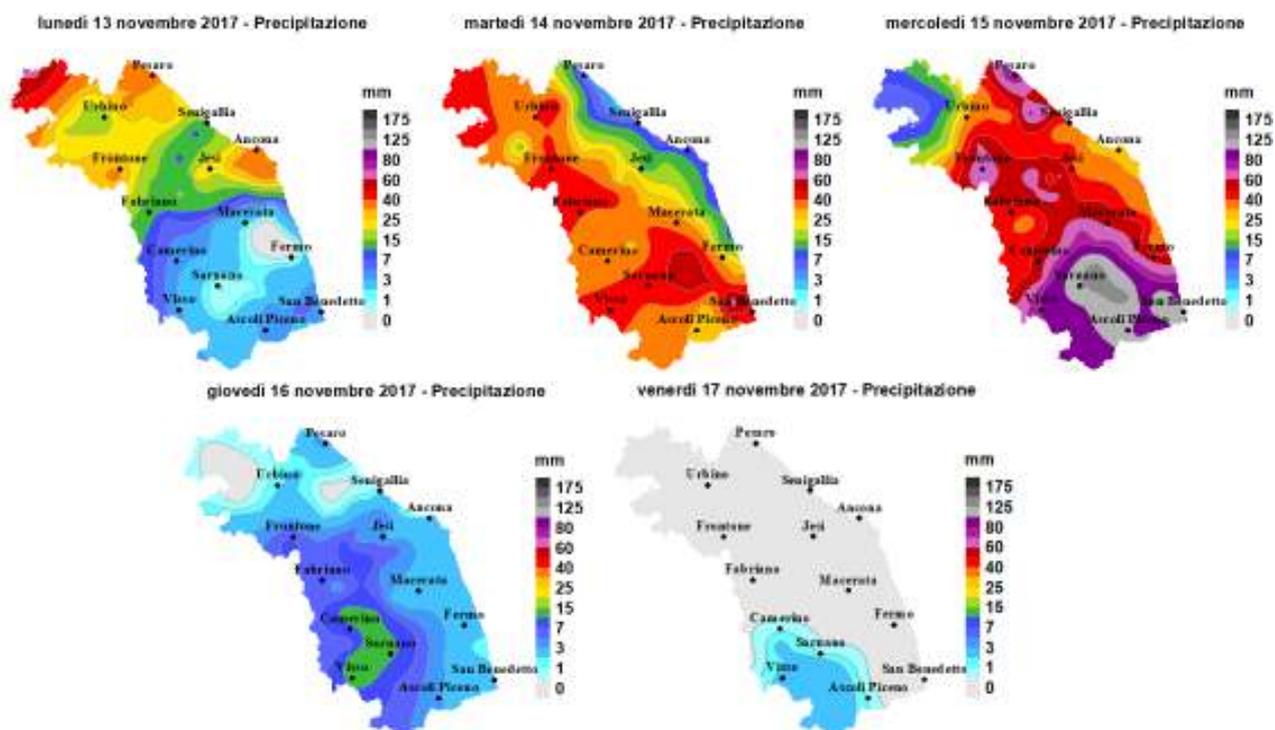


Figura 2. Mappe della precipitazione giornaliera 13-17 novembre 2017 (mm)

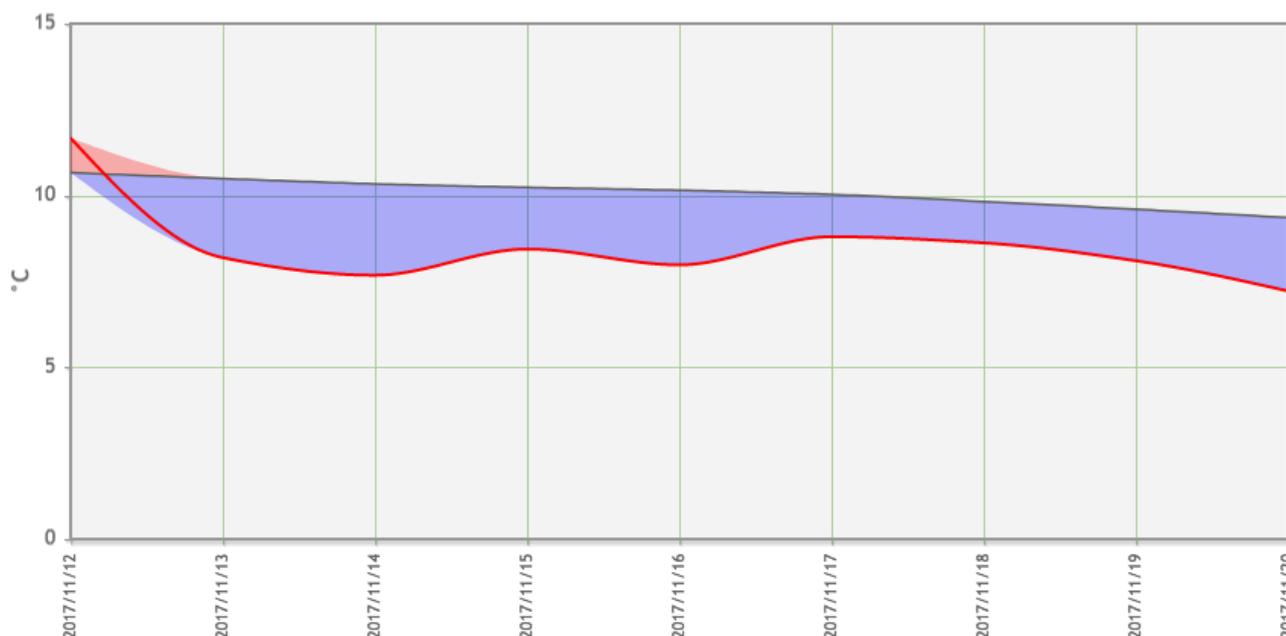


Figura 3. Andamento giornaliero della temperatura media regionale 12-20 novembre 2017 (°C).

CEREALI AUTUNNO-VERNINI

Sono in via di ultimazione le semine dei cereali autunno vernini.

Per le semine effettuate tra la fine di ottobre ed i primi di novembre, la fase fenologica è compresa tra la prima e la seconda foglia vera (**BBCH 11-12**).

Complice l'andamento meteorologico favorevole, la maggior parte degli appezzamenti seminati evidenzia un'**emergenza regolare ed uniforme**, e non si notano sofferenze in nessuna località.

OLIVO – ADEMPIMENTI PER LA COMMERCIALIZZAZIONE DELL'OLIO

Si ritiene opportuno ricordare che ai sensi del [DM MIPAAF del 23 dicembre 2013](#) e successive modifiche introdotte con il [DM 4075 del 8 luglio 2015](#), i quali disciplinano i controlli previsti in merito alle caratteristiche degli oli di oliva e di sansa di oliva, vengono introdotti importanti obblighi in capo anche ai produttori olivicoli, riguardo la tenuta dei [registri telematici](#) e del fascicolo aziendale.

Nello specifico tutti gli olivicoltori che detengono olio sfuso a fini commerciali, anche se proveniente esclusivamente dalle proprie olive, sono obbligati alla tenuta del registro telematico; sono esonerati dall'obbligo soltanto i produttori che commercializzano esclusivamente oli preconfezionati ed etichettati (es. olio confezionato ed etichettato dal frantoio) ed i produttori che destinano tutta la loro produzione all'autoconsumo.

Per quanto riguarda il fascicolo aziendale è obbligatorio per tutti gli olivicoltori e deve essere assolto prima della commercializzazione delle olive e/o molitura delle olive. Sono esonerati dall'obbligo gli olivicoltori che possiedono oliveti la cui produzione di olio è destinata esclusivamente all'autoconsumo e non supera i 200 Kg di olio per campagna di commercializzazione

COMUNICAZIONI

CON DECRETO, DEL DIRIGENTE DEL SERVIZIO POLITICHE AGROALIMENTARI N 368 del 2.11.2017 è stata concessa su tutto il territorio regionale, la deroga alle "Linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti" della Regione Marche:

- **Coltura: Frumento** – nelle sole zone in cui sono presenti infestanti del genere Lolium e/o di altre graminacee resistenti a diserbanti con meccanismi di azione ALS e/o ACCasi, è possibile effettuare un intervento in pre-emergenza con prodotti registrati a tale uso contenenti le sostanze attive Prosulfucarb, Flufenacet singolarmente o in miscela con le altre s.a. ammesse al medesimo impiego dal disciplinare di difesa integrata della Regione Marche per l'anno 2017.

E' possibile consultare e scaricare il testo intero del decreto ai seguenti indirizzi:

http://www.regione.marche.it/Regione-Utile/Agricoltura-Sviluppo-Rurale-e-Pesca/Produzione-Integrata#3154_2017

Giunge alla 15° edizione la “RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOVARIETALI”

ASSAM e Regione Marche da anni perseguono una strategia di caratterizzazione e valorizzazione del patrimonio olivicolo autoctono e degli oli di eccellenza e fortemente tipici, legati al territorio, oltre che alla storia, alla cultura, al paesaggio, alle tradizioni.

Gli oli monovarietali, ottenuti da olive 100% della stessa varietà, consentono di esaltare i caratteri peculiari di ciascun genotipo inserito nel suo ambiente di coltivazione.

La Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, organizzata da ASSAM e Regione Marche, giunge alla 15° Edizione con lo scopo di valorizzare le peculiarità delle numerose tipologie di olio prodotte da varietà autoctone delle Marche e delle diverse regioni Italiane.

I 14 anni di Rassegna, con la collaborazione del gruppo New Business Media ed il sostegno di Enti, Associazioni ed Istituzione a livello locale, regionale e nazionale, hanno portato a caratterizzare oltre 2800 oli monovarietali, rappresentativi di oltre 160 varietà provenienti da 18 regioni italiane, dal punto di vista sensoriale, ad opera del Panel regionale ASSAM Marche, riconosciuto dal COI e dal Ministero dell'Agricoltura, e dal punto di vista analitico, relativamente a composizione in acidi grassi e contenuto in fenoli (parametri legati a genotipo e territorio, con risvolto a livello nutrizionale, salutistico e sensoriale). L'elaborazione statistica di tutti i dati ad opera di IBIMET – CNR di Bologna ha portato alla costituzione di una banca dati disponibile sul sito www.olimonovarietali.it, che viene aggiornata ogni anno.

Il lavoro svolto sugli oli monovarietali italiani ha portato annualmente alla pubblicazione del catalogo degli oli monovarietali, edito da New Business Media, per promuovere i prodotti di eccellenza anche in ambito della ristorazione e nel mondo dei consumatori, oltre che degli addetti ai lavori.

Location, date della manifestazione e modalità di divulgazione dei risultati verranno comunicati successivamente.

Barbara Alfei/o ASSAM Via dell'Industria, 160027 Osimo (AN) tel. 071.808319

alfei_barbara@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 - 2017. ciascuno con le rispettive limitazioni d'uso (per la consultazione completa del documento http://www.meteo.marche.it/news/lineeGuidaPI_DifesaFito_2017.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 15.11.2017 AL 21.11.2017

	OFFIDA	MONTEGINOVE	CARASSAI	CUPRA MARITTIMA	MONTALTO MARCHE	RIPATRANSONE	CASTIGNANO	SPINETOLI	FERMO
Altit.(m)	215	390	143	260	334	218	415	114	38
T°C Med	10.2	9.0	N.P.	10.2	8.6	8.9	9.5	10.9	10.4
T°C Max	16.7	17.5	N.P.	17.3	15.1	15.9	15.5	17.4	19.3
T°C Min	6.5	3.7	N.P.	7.3	5.9	4.7	6.7	6.2	3.2
Umid. (%)	79.7	83.0	N.P.	75.8	72.1	71.8	76.4	78.2	79.8
Prec.(mm)	123.8	117.0	N.P.	105.0	85.8	133.4	99.4	96.0	44.0
Etp	6.0	6.1	N.P.	5.6	5.1	5.5	5.4	6.6	6.9
	MONSAMPOLO DEL TRONTO	MONTEFIORE DELL'ASO	CASTEL DI LAMA	COSSIGNANO	MONTEGIORGIO	MONTEFORTINO	SANT'ELPIDIO A MARE	MONTEPARO	MONTERUBIANO
Altit.(m)	43	58	200	290	208	772	80	258	92
T°C Med	Np	10.3	8.9	9.2	9.9	5.1	11.9	8.8	Np
T°C Max	Np	17.7	14.3	15.8	18.8	12.0	17.5	19.0	Np
T°C Min	Np	3.4	4.2	5.5	4.9	0.4	6.8	1.1	Np
Umid. (%)	Np	91.3	77.3	74.8	87.5	82.1	67.0	90.0	Np
Prec.(mm)	Np	74.0	82.6	89.4	81.2	102.4	34.2	135.6	Np
Etp	np	6.5	5.4	5.6	6.3	4.7	5.9	6.3	Np

de

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Se non fosse per quell'aria umida rimasta incastrata ai bassissimi strati dell'atmosfera, i cieli sull'Italia sarebbero un'unica volta azzurra, un destino comune con la Penisola Iberica e la Francia, le nazioni europee sovrastate dalla cupola anticiclonica atlantica. Non è per questo comunque che la situazione mostri delle particolari criticità ed infatti è il bel tempo a prevalere sulle nostre regioni con una effimera nuvolosità sul medio-alto versante tirrenico dove in giornata potranno verificarsi anche deboli fenomeni. Con le discese di aria gelida artica che preferiranno approfondirsi sull'Atlantico, scendendo fino alle latitudini azzorriane, l'anticiclone avrà il tempo e la forza per radicarsi ulteriormente sul comparto europeo-mediterraneo. Il futuro dell'Italia quindi (ci riferiamo solo a quello meteo e settimanale) è quello di una generale stabilità con un possibile moderato peggioramento al centro-nord nella giornata di sabato per un passaggio instabile nord-occidentale attutito dall'alta pressione e che in gran parte si stamperà sulla barriera alpina. Rimane per ora l'incognita di un attacco depressionario più strutturato possibile per domenica. Temperature in crescita verso valori in linea o superiori alla media.

PREVISIONI E TENDENZA DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 23: Cielo parziale o prevalente presenza di velature sul settore costiero e meridionale; una coltre nuvolosa più spessa e bassa è attesa sull'entroterra settentrionale. Precipitazioni non previste. Venti generalmente deboli e sud-occidentali con tratti di scirocco sulle coste nelle ore centrali-pomeridiane. Temperature stabili. Altri fenomeni foschie mattutine e serali.

Venerdì 24: Cielo velature, e nubi bassi sull'entroterra appenninico, che tenderanno a dissolversi nel corso della mattinata; copertura medio-alta di nuovo in espansione da nord-ovest nel pomeriggio. Precipitazioni assenti. Venti da molto deboli a deboli occidentali. Temperature attese ancora con poche variazioni. Altri fenomeni foschie mattutine e serali.

Sabato 25: Cielo generalmente coperto da nuvolosità medio-alta sulle zone interne e province settentrionali, possibilità di maggiori dissolvimenti sulle coste sud; probabile al momento un diradamento della nuvolosità in serata a partire dall'entroterra settentrionale. Precipitazioni ad oggi non se ne escludono di deboli e sparse sulla dorsale appenninica. Venti prevalenti i sud-occidentali, inizialmente deboli poi in rafforzamento specie sulla dorsale appenninica dove non se escludono di forti. Temperature in aumento, lieve per i valori minimi, più accentuato per i massimi. Altri fenomeni foschie e possibili locali nebbie mattutine sui fondovalle dell'interno.

Domenica 26: Cielo ai dissolvimenti e rasserenamenti ancora in espansione da nord nel corso della mattinata farà seguito un ritorno della copertura, sempre da nord, più corposo nel pomeriggio-sera. Precipitazioni attese principalmente tra il pomeriggio e la sera, quando fenomeni anche a carattere temporalesco tenderanno a diffondersi a partire dal settore costiero. Venti occidentali ed in attenuazione nel corso della mattinata; nuovo impulso da nord nord-est nella seconda parte della giornata quando potranno assumere tratti forti specie lungo i litorali. Temperature ancora in aumento le minime poi in calo le massime e, soprattutto, quelle serali.

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 dell'Industria, 1 Osimo Stazione, 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 29 Novembre 2017