



Notiziario AGROMETEOROLOGICO

Di Produzione Integrata
per le province di Ascoli Piceno e Fermo

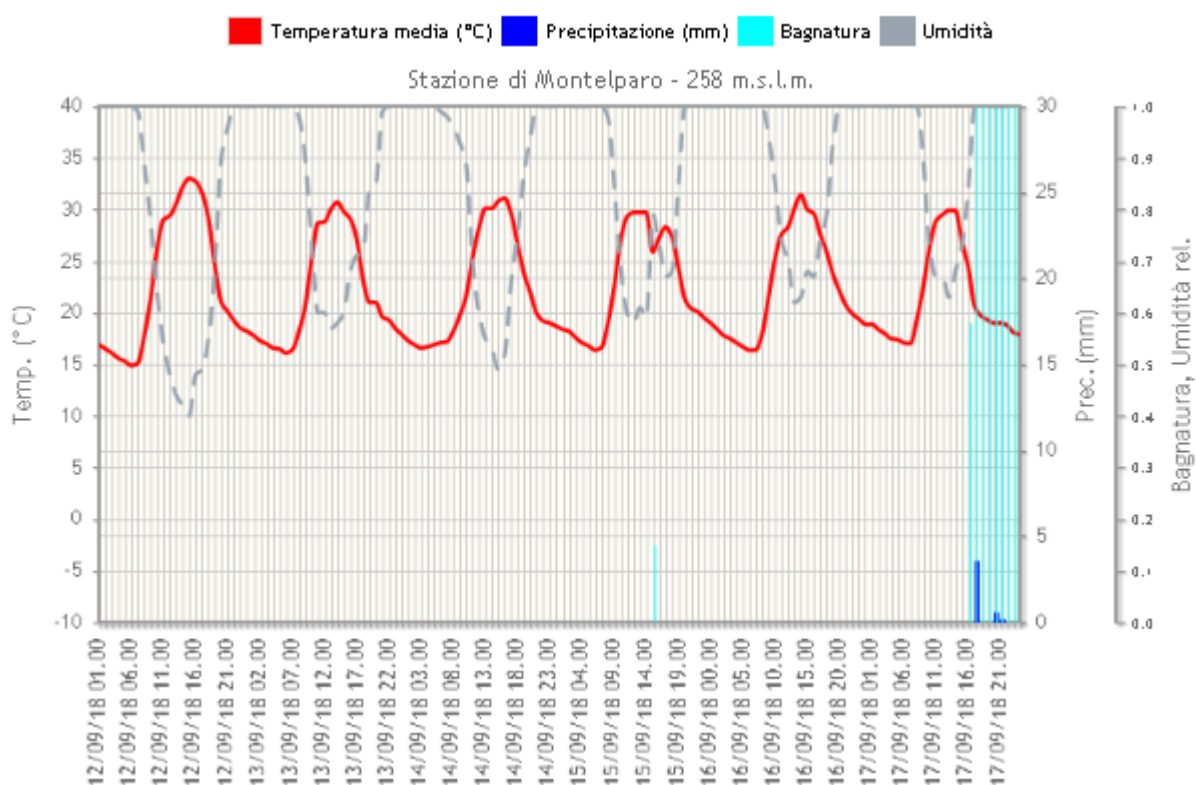
3619 Settembre
2018

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

Continua a persistere l'alta pressione sopra alle nostre province con giornate soleggiate al mattino mentre nel pomeriggio, nelle zone interne, si registrano annuvolamenti con piogge sparse. Temperature in aumento.

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 si trova nella fase fenologica tra fine accrescimento frutti e inizio invaiatura (**BBCH 79-81**).

Mosca dell'olivo

Date le condizioni climatiche favorevoli, anche in questa settimana si evidenzia un numero alto di catture del dittero, pertanto si consiglia di intervenire secondo le indicazioni riportate nella tabella sottostante:

OLIVO DA OLIO

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 4 litri di acqua)	
AREA DA TRATTARE	Comuni intera Fascia 3 (elevato rischio) 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, Monte Vidon 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. Fascia 2 (rischio medio) Palmiano, Montefalcone Appennino, Smerillo, Roccafluvione, Force, Rotella, Venarotta, Santa Vittoria in Matenano, Montelparo, Montedinove, Monte Rinaldo, Monte Vidon Corrado, Servigliano, Ascoli Piceno, Montappone, Montegiorgio, Monteleone di Fermo, Falerone, Castignano, Magliano di Tenna, Rapagnano, Monsanpietro Morico.
EPOCA INTERVENTO	ENTRO FINE SETTIMANA
PRODOTTI UTILIZZABILI	Spinosad (☘) già formulato con specifica esca pronta per l'uso (max 6 interventi).

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

Notiziario Agrometeorologico Province di Ascoli Piceno e Fermo n.37 del 27/09/2017 pag.3

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.

STATO DI MATURAZIONE DI ALCUNI VITIGNI CAMPIONE PRELEVATI IL 18.09.2018

VITIGNO	LOCALITA'	ZUCCHERI (°BABO)	ZUCCHERI (°BRIX)	ACIDITA' TOT. (g/l)
Sangiovese	Ripatransone Messieri	16.32	19.20	7.28
	Montalto M.	18.53	21.80	7.28
	Carassai	15.98	18.80	5.55
	Monsampolo	19.47	22.90	5.85
	Offida	19.30	22.70	7.13
	Offida Ciafone	19.89	23.40	6.68
Merlot	Ripatransone	18.11	21.30	6.98
Montepulciano	Ripatransone S.Rustico	18.53	21.80	7.50
	Offida Ciafone	18.87	22.20	6.60
	Offida Lava	16.92	19.90	7.28
	Offida Tesino	17.00	20.00	6.98
	Offida	19.30	22.70	7.13
	Montefiore Aso	17.00	20.00	6.23
	Acquaviva Picena	17.77	20.90	6.75
	Ripatransone Messieri	17.85	21.00	6.53
Passerina	Offida Ciafone	18.53	21.80	7.05
	Offida Tesino	15.73	18.50	6.75
	Ripatransone S.Rustico	15.81	18.60	7.73
	Montefiore Aso	16.15	19.00	6.98
	Acquaviva Picena	17.00	20.00	6.75
	Colli del Tronto	16.75	19.70	7.20
	Fermo	17.77	20.90	6.98
	Carassai	16.15	19.00	7.13
Trebbiano	Castorano	17.43	20.50	5.55

COMUNICAZIONI

Con **DDS n. 251 del 05 Settembre 2018** è stata concessa la deroga alle “linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti” Regione Marche 2018 su tutto il territorio regionale per le seguenti colture:

Fagiolo e Fagiolino per il prodotto fitosanitario Luna Sensation reg.n. 16632 contenente le sostanze attive Fluopyram e Trifloxystrobin fino al 29/11/2018 nei limiti di etichetta del prodotto per il controllo di Sclerotinia Sclerotiorum;

Broccoli e Cavolfiori per il prodotto fitosanitario Volare reg. n. 13592 contenente le sostanze attive Fluopicolide e Propamocarb idrocloruro fino al 27/11/2018 nei limiti di 2 trattamenti per il controllo della peronospora

Con **DDS n. 253 del 05/09/2018** è stata concessa la deroga alle “Linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti” per il 2018 per le seguenti colture:

OLIVE DA OLIO - contro la MOSCA DELL'OLIVO (*Bactrocera oleae*) per i seguenti comuni: Porto Sant'Elpidio, Porto San Giorgio, Fermo, Campofilone, Altidona, Pedaso, Cupra Marittima, Acquaviva Picena, Grottammare, San Benedetto del Tronto:

- Lotta larvicida: si consente l'esecuzione di massimo di 3 trattamenti con prodotti efficaci al controllo della mosca con metodo larvicida espressamente elencati allo scopo nel disciplinare di difesa integrata vigente. Per i formulati contenenti la sostanza attiva Dimetoato, le etichette consentono un numero massimo di 2 trattamenti di pieno campo per il controllo della mosca dell'olivo e nella concessione della deroga tale limite si interpreti indipendentemente dal formulato impiegato. Per i prodotti contenenti le altre sostanze attive rimangono validi sia i limiti di etichetta sia quelli del disciplinare.

Con **DDS n. 198/AEA del 28 giugno 2018** è stato adottato l'aggiornamento delle “linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti” per l'anno 2018 – finestra estiva. **E' possibile consultare e scaricare l'aggiornamento in oggetto al seguente indirizzo:** http://www.meteo.marche.it/news/LineeGuidaPI_DifesaFito_2018_estiva.pdf

Con **DDS n. 196/AEA del 28 giugno 2018** è stata concessa la deroga alle “linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti” Regione Marche 2018 per l'impiego della miscela di s.a. **Pyraclostrobin + Boscalid** su **cece** per il controllo dell'antracnosi (max 2 interventi), e su **fagiolo e fagiolino** per il controllo della botrite e sclerotinia (massimo 2 interventi).. E' possibile consultare e scaricare il decreto in oggetto al seguente indirizzo: http://www.meteo.marche.it/news/DDS_196_2018_%20deroga_su_cece_fagiolo_fagiolino.pdf

Con **DDS n. 197/AEA del 28 giugno 2018** è stata concessa la deroga alle “linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti” Regione Marche 2018 per l'impiego di Sitofex a base di forchlorfenuron e Bion a base di acibenzolar-S-metile e prodotti a base di rame (non solo per trattamenti al bruno) per il controllo del cancro batterico (*Pseudomonas syringae*) su actinidia.

E' possibile consultare e scaricare l'aggiornamento in oggetto al seguente indirizzo:
http://www.meteo.marche.it/news/DDS_197_2018_deroga_su_actinidia.pdf

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 - 2018. ciascuno con le rispettive limitazioni d'uso (per la consultazione completa del documento http://www.meteo.marche.it/news/LineeGuidaPI_DifesaFito_2018.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 12.09.2018 AL 18.09.2018

	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	23.4	22.7	21.5	23.5	22.1	21.9	23.5	22.9	23.7
T°C Max	31.4	31.5	31.1	30.0	29.5	29.9	30.9	30.1	31.5
T°C Min	18.8	17.5	14.4	19.4	17.9	17.0	19.4	17.9	16.0
Umid. (%)	79.8	77.4	81.5	76.5	66.2	69.9	66.0	80.5	80.0
Prec.(mm)	2.6	4.8	4.4	2.8	4.4	2.8	2.8	3.0	0.0
Etp	24.3	26.1	27.3	22.5	22.2	24.1	22.5	24.9	28.2

	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	22.6	21.6	22.7	23.2	18.1	24.3	22.1	NP
T°C Max	NP	30.0	28.8	33.9	32.8	28.1	30.1	33.2	NP
T°C Min	NP	16.0	16.7	18.4	16.7	12.9	18.8	14.8	NP
Umid. (%)	NP	91.5	71.7	66.2	92.7	73.2	73.9	86.3	NP
Prec.(mm)	NP	3.4	3.4	3.6	0.2	49.0	0.0	30.4	NP
Etp	NP	25.8	23.5	20.3	27.6	22.4	23.6	29.5	NP

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Un canale d'aria più fresca è riuscito ad aprirsi tra i Balcani ed il Tirreno passando per le nostre regioni centro-settentrionali. Tale flusso, trovando terreno fertile nell'umidità sottratta alla superficie marina delle ancora caldissime acque tirreniche, sta generando qualcosa di davvero esplosivo: imponenti celle temporalesche che per ora sfogano il loro potenziale precipitativo in mare aperto ma che in giornata potranno impattare con le coste orientali della Sardegna. Fenomeni di una certa portata potranno verificarsi anche sulla Sicilia e sull'Appennino centro-meridionale. E così, sul Tirreno, troverà origine una struttura ciclonica particolarmente intensa dalle caratteristiche simili ai cicloni che di solito si formano ai Tropici ma naturalmente molto meno intensa viste le ridotte dimensioni del Mediterraneo. Non mancheranno comunque di verificarsi fenomeni ancora molto intensi sulle Isole Maggiori tra domani e venerdì. Poi la figura depressionaria verrà allontanata verso la Tunisia da un nuovo rigonfiamento anticiclonico subtropicale e nord-africano e nel prossimo fine settimana tornerà a prevalere il bel tempo con qualche dubbio su un possibile ingresso di aria più fredda ed instabile dall'alto Adriatico.

PREVISIONI E TENDENZA DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 20 Cielo fino a molto nuvoloso sulle province meridionali, maggiore la copertura sul settore appenninico; incremento della variabilità ed irregolarità muovendosi verso nord; dissolvimenti verso sera. Precipitazioni probabilità di intensi temporali sull'area appenninica meridionale; possibili diramazione dei fenomeni anche altrove ma con meno incidenza e diffusione; a scemare tra il tardo pomeriggio e la sera. Venti deboli o moderati rinforzi dai settori settentrionali e orientali nel corso della giornata. Temperature massime in lieve recupero.

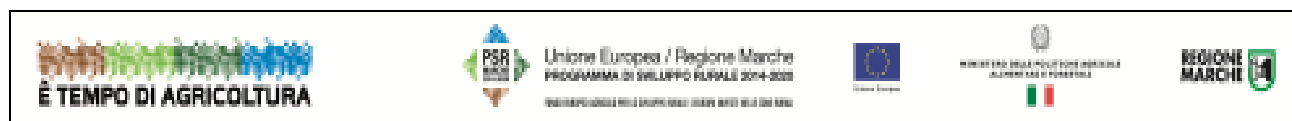
Venerdì 21 Cielo ancora dissolvimenti in estensione da nord fino alla tarda mattinata quando addensamenti sono attesi formarsi sulla fascia appenninica; addensamenti che si dissolveranno tra il tardo pomeriggio e la sera. Precipitazioni rovesci, anche temporaleschi, previsti nel pomeriggio sul settore interno meridionale specie appenninico. Venti scarsi flussi notturni-mattutini; brezze da est sud-est nel corso del pomeriggio. Temperature con poche variazioni.

Sabato 22 Cielo sereno con transito di velature da nord-ovest e possibili addensamenti pomeridiani e serali sulle zone appenniniche. Precipitazioni al momento non previste. Venti sud-occidentali al mattino, innesco di brezze di scirocco nel pomeriggio; atteso al momento una rotazione verso nord-est dei flussi, in serata, con possibili ulteriori rinforzi. Temperature in aumento nei valori estremi.

Domenica 23 Cielo generalmente sereno o poco coperto con la possibilità di qualche addensamento e passaggio in più a nord specie sull'entroterra.

Precipitazioni assenti. Venti deboli o moderati in rotazione oraria passando dai nord-orientali notturni-mattutini ai sud-occidentali del pomeriggio-sera. Temperature in diminuzione.

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 26 Settembre 2018