



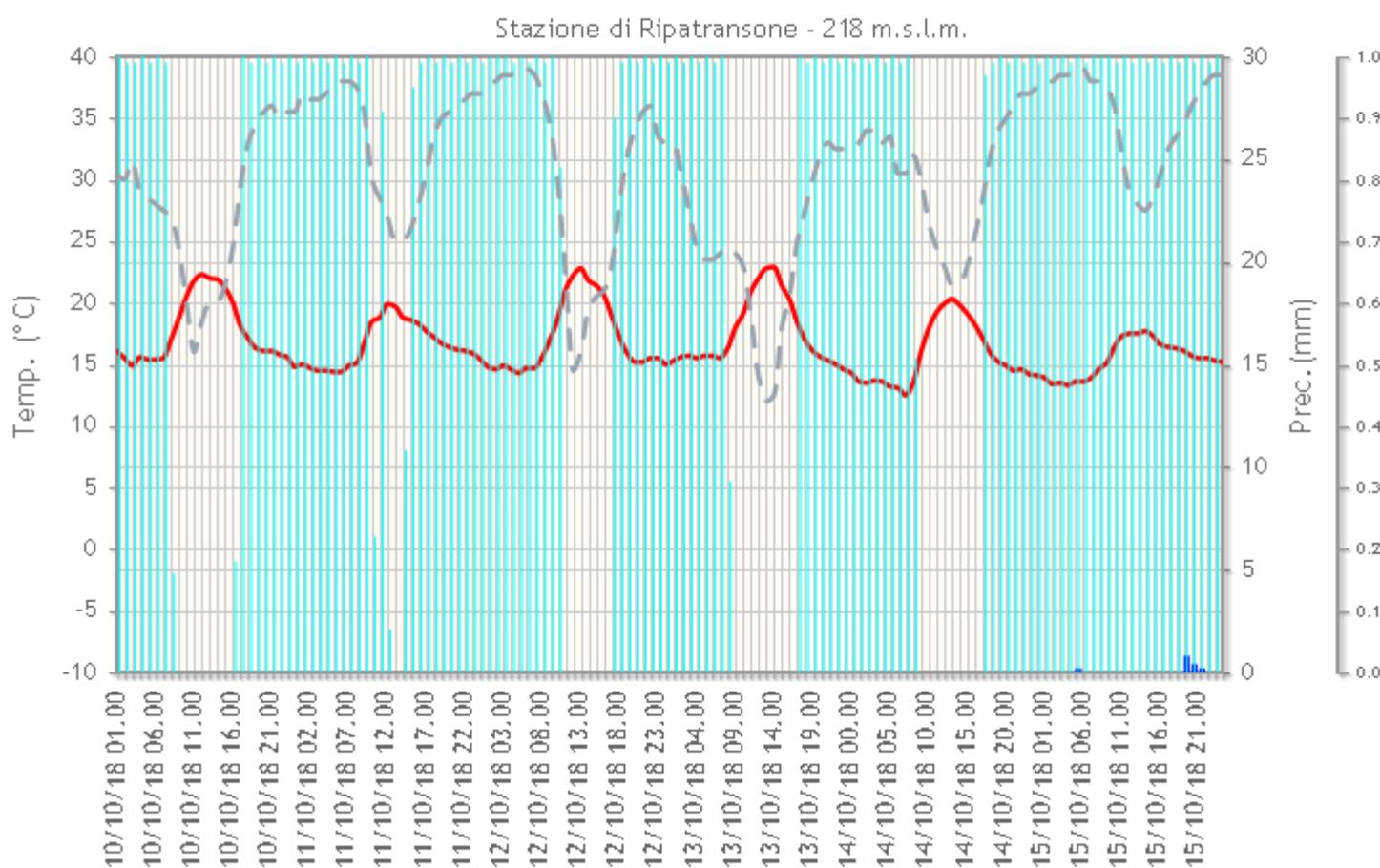
Centro Agrometeo Locale Via Indipendenza 2-4, Ascoli Piceno Tel. 0736/336443 Fax. 0736/344240
e-mail: calap@regione.marche.it Sito Internet: <http://meteo.marche.it/assam>

NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Settimana all'insegna del bel tempo con giornate soleggiate e temperature al di sopra della media del periodo.

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



CEREALI AUTUNNO-VERNINI – preparazione terreno e semine

• Semina

Nelle indicazioni sottostanti sono evidenziate in giallo gli obblighi previsti dal disciplinare di produzione agronomica approvato dalla Regione Marche DGR 963 del 16 luglio 2018, che individua standard obbligatori per le aziende che aderiscono ad accordi agroambientali ai sensi del PSR Marche, al marchio Qm, al marchio SQNPI.

Per la determinazione della quantità di seme necessario ad ettaro per ottenere una densità ottimale (**numero di semi germinabili a metroquadrato**) si consiglia di procedere come indicato di seguito.

Coltura	Densità ottimale (n. piante/m ²)	Quantità seme (n. cariossidi germinabili/ m ²)
Frumento duro	300-350	350-400
Frumento tenero	350-400	400-450
Orzo	240-280	300-350

Nella tabella a fianco sono indicate il numero ottimale di piante a **metroquadrato**; le densità maggiori si consigliano con semine tardive o in

condizioni difficili.

La quantità di seme può essere calcolata attraverso la seguente formula:

$$Q \text{ (quantità di seme in Kg da distribuire ad ettaro)} = (Nc \times Pc) / (100 \times G \times P)$$

Dove **Nc** = numero di cariossidi pure e germinabili che si intende affidare al terreno,

Pc = peso di 1000 cariossidi espresso in grammi,

G = germinabilità (%) della semente,

P = purezza specifica (%) della semente

Le semine iniziano generalmente nella terza decade di ottobre, tenendo presente che negli ambienti più freddi è possibile anticipare, mentre semine più tardive sono consigliate per le varietà precoci.

La semina su sodo costituisce un'alternativa alla semina convenzionale su terreno lavorato ed è caratterizzata dai seguenti vantaggi:

- contenimento dei costi;
- maggiore tempestività nelle operazioni di semina;
- maggior accumulo di sostanza organica;
- migliore strutturazione dei terreni.

Tuttavia per la buona riuscita di tale tecnica ed il regolare sviluppo delle piante sarà necessario individuare appezzamenti con assenza di ristagni idrici e compattamenti, impiegare apposite seminatrici, evitare di calpestare il terreno troppo umido e nel caso di infestazioni da malerbe è possibile ricorrere al diserbo chimico.

Si ricorda che il DPI (Disciplinare di Produzione Integrata) vieta la semina su sodo nei terreni in precedenza investiti a mais, sorgo ed erba medica (per il maggiore rischio di contaminazione della granella con la micotossina deossinilvalenolo (DON). Inoltre ai sensi del disciplinare è ammesso un solo ristoppio, tenendo conto che ai fini del ristoppio tutti i cereali autunno-vernini (frumento duro e tenero, orzo, ecc.) sono considerate coltura analoghe.

Le aziende che adottano il metodo di **coltivazione biologico** hanno l'obbligo di impiegare semente certificata biologica (**con obbligo di conservazione dei cartellini di certificazione della provenienza biologica**); qualora non sia possibile reperire seme biologico è possibile chiedere **all'ENSE una deroga per l'utilizzo del seme convenzionale non trattato con prodotti non consentiti in agricoltura biologica.**

La richiesta di deroga deve essere inviata almeno 30 giorni prima della semina attraverso una delle seguenti modalità:

1. **attraverso l'inserimento diretto sul sito web all'indirizzo <http://app-entecra.inode.it> (le istruzioni sono disponibili al sito <http://scs.entecra.it/biologico-indice/biologic.html>)**
2. **al seguente indirizzo per fax o mail: DIREZIONE CREA – Difesa e Certificazione Via Giacomo Venezian 22 - 20133 Milano - fax: 0269012049 - mail: deroghe.bio@crea.gov.it**

Si ricorda inoltre che i prodotti ammessi per la concia in **biologico** sono **il solfato e l'ossicloruro di rame** (♣) (si raccomanda di verificare in etichetta la presenza della coltura) oltre al fungicida naturale a base del batterio **Pseudomonas chlororaphis (CERALL)** (♣), in grado di contenere lo sviluppo dei patogeni che colpiscono il piede dei cereali e di stimolare anche lo sviluppo della pianta. Il Regolamento sull'agricoltura biologica non contiene prescrizioni particolari relativamente alle varietà di cereali da impiegare, tuttavia si consiglia di ricorrere a varietà rustiche, che si adattino al meglio alle condizioni pedo-climatiche della zona di coltivazione, poco suscettibili alle malattie ed in grado di fornire rese elevate anche con limitate disponibilità di azoto. Indicazioni specifiche sono già state fornite con il precedente Notiziario Agrometeorologico.

OLIVO

L'olivo si trova nella fase fenologica tra invaiatura e maturazione di raccolta (**BBCH 85-89**).

Mosca dell'olivo

Dal rilievi effettuati, anche in questa settimana si evidenzia una diminuzione delle catture del dittero, pertanto visto l'inizio delle operazioni di raccolta possiamo considerare chiusa la difesa contro la mosca dell'olivo.

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.

La **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.

L' **Ascolana tenera**: presenta un'invaiatura tardiva e scalare, una consistenza della polpa bassa, una resa in olio intermedia, con inolizione 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.

Nella tabella sottostante si riportano gli indici di maturazione rilevati questa settimana nelle aziende campione.

Il **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 medio-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.

Varietà	Indice di invaiatura	Penetrometria (g/mm²)
LECCINO litoraneo	3.25	315
LECCINO interno	3.45	356.9
FRANTOIO litoraneo	1.68	330.4
FRANTOIO interno	1.57	346.6
PIANTONE DI FALERONE	1.53	330.5
CARBONCELLA	1.40	410.7
ASCOLANA TENERA	0.92	367.3
SARGANO DI FERMO	1.21	451.1

Dai dati sopra riportati si evidenzia che il **Leccino** litoraneo e interno, il **Frantoio** litoraneo e interno e il **Piantone di Falerone** sono giunti alla maturazione ottimale per la raccolta, mentre sono ancora indietro i valori di **Carboncella**, **Ascolana Tenera** e **Sargano di Fermo**.

COMUNICAZIONI

L'**ASSAM** organizza il **7° Corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva**, valido per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici Esperti Assaggiatori di olio di oliva, con particolare attenzione alla valorizzazione degli oli monovarietalni marchigiani e italiani.

Date: 27-28-29-30 novembre, 1 dicembre 2018

Durata: 36 ore **Quota di partecipazione:** 200 EURO + IVA

Sede del corso: ASSAM, Via dell'Industria 1 – Osimo (AN)

Direttore del corso: Barbara Alfei – Capo Panel ASSAM Marche

Scadenza iscrizioni: 5 novembre 2018

Programma del corso e relativa scheda di partecipazione possono essere scaricati dal sito www.assam.marche.it.

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. 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 10.10.2018 AL 16.10.2018

	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	17.8	16.9		17.8	16.3	16.7	17.4	17.9	18.0
T°C Max	25.6	25.3		24.1	23.5	23.6	24.5	24.8	26.0
T°C Min	13.5	12.3		14.1	12.9	12.1	13.7	12.3	11.1
Umid. (%)	92.3	92.2		90.0	81.6	83.3	84.8	91.8	89.7
Prec.(mm)	3.8	1.0		1.8	3.0	6.0	1.2	2.2	0.0
Etp	14.3	14.2		13.2	12.8	13.3	12.9	14.6	16.4

	MONSAMPOLO DEL TRONTO	MONTEFIORE DELL'ASO	CASTEL DI LAMA	COSSIGNANO	MONTEGIORGIO	MONTEFORTINO	SANT'ELPIDIO A MARE	MONTEPARO	MONTERUBBIANO
Altit.(m)	43	58	200	290	208	772	80	258	92
T°C Med	NP	17.4	16.3	16.8	17.4	12.9	19.2	16.6	NP
T°C Max	NP	24.2	22.6	23.8	26.0	19.8	24.6	26.9	NP
T°C Min	NP	11.4	11.9	12.8	11.6	8.1	14.4	9.7	NP
Umid. (%)	NP	97.0	85.9	82.4	94.8	83.7	85.4	92.9	NP
Prec.(mm)	NP	0.4	1.8	3.6	0.8	0.4	0.2	0.2	NP
Etp	NP	15.2	13.0	12.7	15.7	12.6	14.3	16.6	NP

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Resta elevato il richiamo di aria umida dal Mediterraneo occidentale verso la nostra penisola ad opera del vortice che dalla Penisola Iberica si sta muovendo verso le coste algerine. Parte dell'aria umida, raccolta sulla superficie marina, viene ora riversata sotto forma di cospicue precipitazioni tra la Sardegna, la Corsica e la Toscana. D'altro canto resta attivo il ponte anticiclonico che attraversa l'Europa centrale e che collega i due massimi di alta pressione, il primo posizionato sull'Atlantico, il secondo a nord del Mare Nero.

L'instabilità tenderà a perdere di efficacia e scemare domani verso le Isole Maggiori. Questa attenuazione sarà dovuta allo smorzamento dell'azione del vortice algerino sospinto energicamente verso latitudini inferiori dalla prepotente proiezione dell'anticiclone delle Azzorre in direzione nord-orientale. E così, nella parte restante della settimana, l'Italia godrà di condizioni prevalentemente buone e stabili. Le temperature si manterranno su valori confortevoli fino a sabato. Per la giornata di domenica è prevista una incursione di aria fredda nordica sui Balcani che, schermata dall'alta pressione azzorriana e dall'arco alpino, produrrà sulla nostra penisola essenzialmente una flessione termica sul versante adriatico e al sud.

PREVISIONI E TENDENZA DEL TEMPO SULLE MARCHE

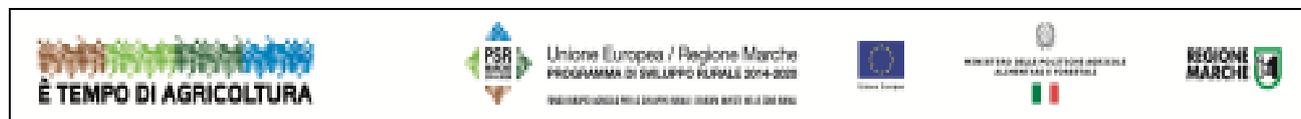
Giovedì 18 Cielo prevalente nuvolaglia a quote basse e alte ad inizio giornata, destinata ad assottigliarsi e a dissolversi progressivamente. Precipitazioni possibili rovesci residui e isolati tra la notte ed il mattino. Venti deboli orientali. Temperature in flessione le minime, senza particolari variazioni le massime. Altri fenomeni foschie e nebbie sparse.

Venerdì 19 Cielo generalmente poco coperto da nuvolosità bassa al primo mattino; dissolvimenti e a divenire sereno o poco nuvoloso con l'approssimarsi delle ore più calde della giornata. Precipitazioni assenti. Venti decisamente flebili sull'entroterra, per lo più deboli dai quadranti di est-nord-est lungo la fascia costiera. Temperature in lieve calo le minime, in leggero aumento nei valori massimi. Altri fenomeni nebbie specialmente mattutine.

Sabato 20 Cielo sereno o poco coperto fino al pomeriggio quando è atteso un generale incremento di velature. Precipitazioni assenti. Venti avvertibili principalmente nella parte centrale della giornata come deboli flussi nord-orientali. Temperature in leggero aumento nei valori massimi. Altri fenomeni foschie e possibili nebbie specie serali-notturne.

Domenica 21 Cielo inizialmente sereno con poca copertura bassa e nuvolaglia sparsa in dissolvimento verso sud nel corso della mattinata. Precipitazioni al momento non previste. Venti deboli o a tratti moderati da nord-est. Temperature in calo specie durante la seconda parte della giornata. Altri fenomeni foschie mattutine.

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 24 Ottobre 2018