COMUNE DI VENAROTTA(AP)
AOO:Registro 1
SEGNATURA
0008269 – 09/10/2019
– C_L728 – SARCH – A

Notiziario

AGROMETEOROLOGICO

Di Produzione Integrata
per le province di Ascoli Piceno e Fermo

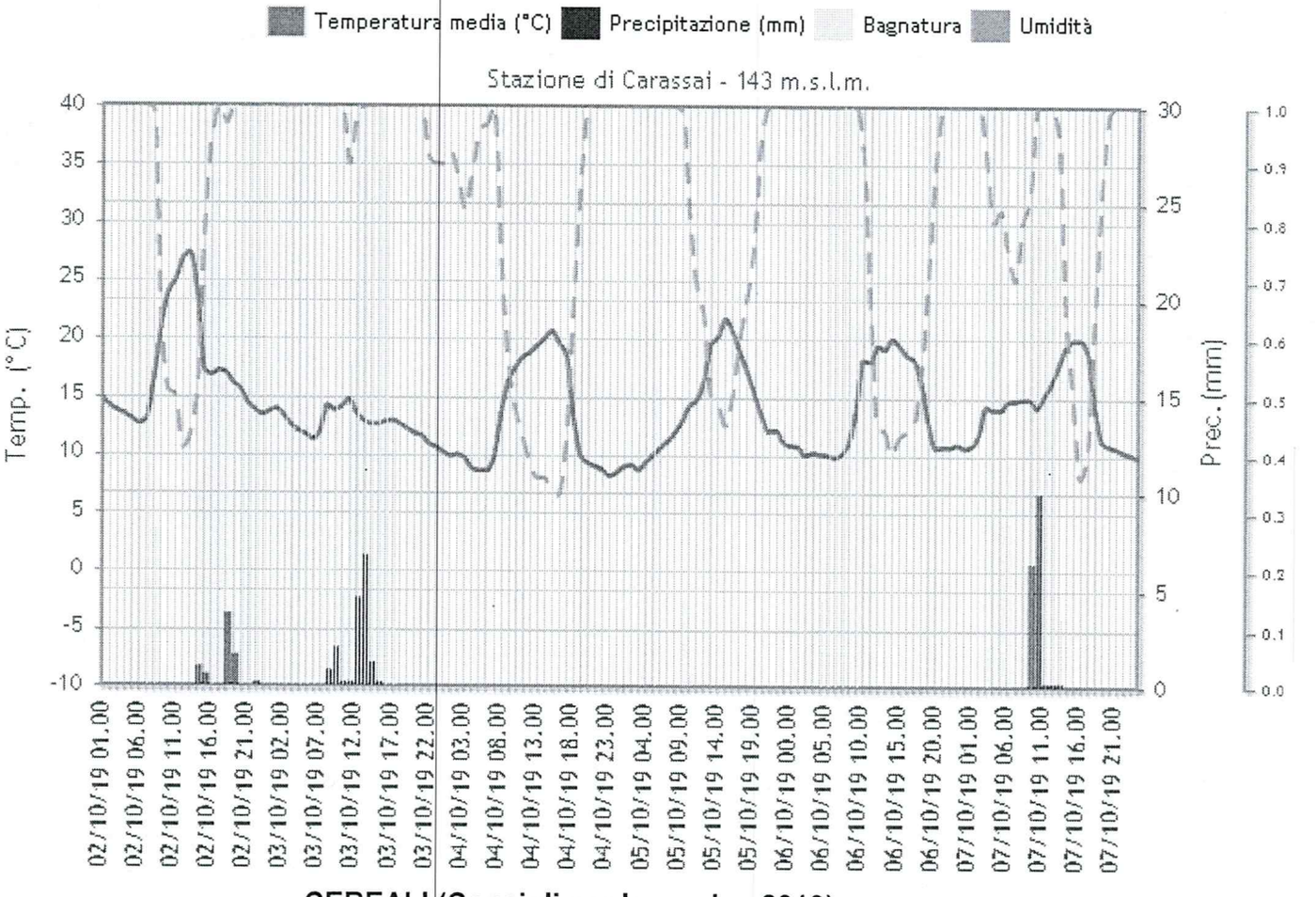
39
9 Ottobre
2019

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 caratterizzata da tempo perturbato con piogge sparse anche di notevole intensità e 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



CEREALI (Consigli per le semine 2019)

In base ai risultati ottenuti dalle prove sperimentali nazionali sui cereali autunno-vernini, condotte dall'ASSAM in alcune località della regione Marche, si indicano le varietà per le semine 2019, sulla base dei requisiti produttivi, merceologici e qualitativi.

FRUMENTO DURO

*Varietà consigliate in **coltivazione tradizionale** (Indicate nel Disciplinare QM):*

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

DYLAN, DURANGO, ETTORE, FABULIS, FURIO CAMILLO, IRIDE, ISILDUR, KIKO NICK, LATINUR, LEVANTE, LIBERDUR, MAESTA', MAGELLANO, MARAKAS, MARCO AURELIO, MASSSIMO MERIDIO, MINOSSE, MONASTIR, NEOLATINO, NORMANNO, OBELIX, ODISSEO, OROBEL, PABLO, PIGRECO, PROVENZAL, PR22D40, PR22D66, PR22D78, PR22D89, QUADRATO, SAN CARLO, SARAGOLLA, SCULPTUR, SENATORE CAPPELLI, SEVERO, SORRENTO, SPARTACO, SVEVO, TIREX, YELODUR. DON MATTEO, FARAH, NAZARENO,

Oltre alle suddette cultivar di grano duro, si ritiene utile consigliare le seguenti varietà:
DAURUR, ANTALIS, AUGUSTO, CASTELDOUX e PLATONE.

FRUMENTO TENERO

*Varietà consigliate in **coltivazione tradizionale** (Indicate nel Disciplinare QM):*

***Frumenti di Forza** (FF)*:
AMBROGIO, ASTER, BLASCO, BOLOGNA, ELETTA, GIORGIONE, REBELDE, TAYLOR.

***Frumenti Panificabili Superiori** (FPS)*:
APACHE, KALANGO, AVORIO, VITTORIO, SERPICO, SOISSON, QUALITY, TROFEO, BORA, ATHLON, STENDAL, PALEOTTO, SANGIACOMO, TIEPOLO.

***Frumenti Panificabili** (FP)*:
A416, EXOTIC, COPERNICO, AUBUSSON, BOKARO, BOLERO, GERONIMO, MIETI, MONNALISA,
GENESI, PALESIO, AFRODITE, ASCOTT, SOLEHIO, SERIO, BANDERA, ILARIA, SY ALTEO, SY
MOISSON, ADES

***Frumenti da Biscotto** (FB)*:
ARKEOS, ARTICO, BISQUIT, BRAMANTE.

Oltre alle suddette cultivar di grano tenero, si ritiene utile consigliare le seguenti varietà:
PR22R58 (FP), ALTAMIRA (FP), ADHOC (FP), RUBISKO (FP), CALISOL (FP), LG AYRTON (FP), ANGELICO (FP), SOFOLK (FP), LG ABSALON (FP), ASCOTT (FP), RGT ALGORITMO (FPS), OREGRAIN (FB).

FRUMENTO DURO E TENERO (*coltivazione biologica*)

Le varietà consigliate di frumento duro e tenero in coltivazione biologica, provengono dalla sperimentazione effettuata nelle località di Jesi (AN) e Pollenza (MC) e sono le seguenti:

Frumento duro:
ODISSEO, EMILIO LEPIDO, MONASTIR, SARAGOLLA, IRIDE, CLAUDIO, ANTALIS, ANCO MARZIO, MARCO AURELIO, ACHILLE, DAURUR, TITO FLAVIO.

Frumento tenero:
BOLERO (FP), BOLOGNA (FF), RUBISKO (FB), MODERN (FB), ADDICT (FB), ADDICT (FB), CALISOL (FP), RGT ALTAVISTA (FP), ERIDIO (FP), MARCOPOLO, ARKEOS (FB), ANTONELLO (FPS), TAYLOR (FF).

ORZO ZOOTECNICO (Semina autunnale)

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:
MATTINA (P), AZZURRO (P), ESTIVAL (P), ETINCEL (P), RAFAELA (P), ALIMINI (P), KETOS (P), DINGO (P), LG CAPRICORN (D), AMISTAR (P), LG ARAGONA (P), SHANGRILA (P), CATALINA (D), IDRA (D), MULTIE (P), ESOPO (D).

Legenda: (D) = Orzo con spiga distica
(P) = Orzo con spiga polistica

Giuliano Mazzieri - Catia Governatori Assam

OLIVO

L'Olivo si trova nella fase fenologica tra **inizio invaiatura** e **invaiatura**(BBCH 81-85).

- **Mosca dell'Olivo**

  La pressione del fitofago rimane su valori molto alti, infatti dal monitoraggio in corso si rilevano ancora catture elevate ed una notevole attività della mosca.

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)	
Note: Con previsione di raccolta nei prossimi giorni non è necessario alcun trattamento. Con previsione di raccolta dopo il 21 ottobre si consiglia di ripetere il trattamento adulticida sia nella fascia 3 elevato rischio (sottozona litoranea e sottozona collinare), che nella fascia 2 medio rischio, come riportato nella tabella sottostante.	
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	***Con previsione di raccolta dopo il 21 ottobre si consiglia di ripetere il trattamento a distanza di 10 giorni dal precedente o tempestivamente subito dopo eventuali piogge dilavanti. Fare la massima attenzione al rispetto dei tempi di carenza.***
PRODOTTI UTILIZZABILI	**Spinosad(♣)** già formulato con specifica esca pronta per l'uso (max 6 interventi ma elevati ad 8 in base alla deroga (DDS n° 413 del 01/10/2019).

Stesso consiglio è valido anche a coloro che adottano il sistema larvicida a causa della forte pressione del dittero.

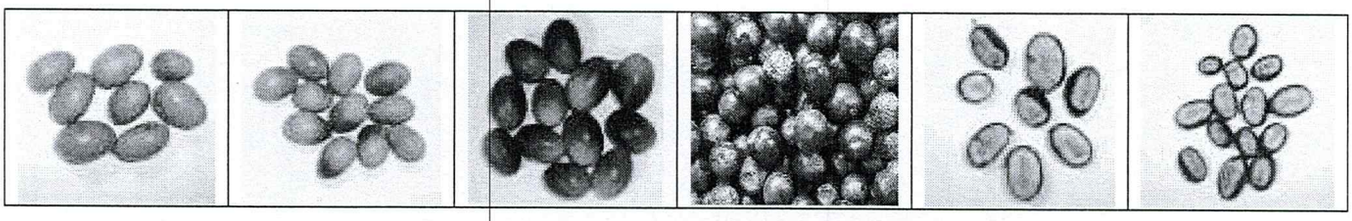
INDICI DI MATURAZIONE DELLE OLIVE

Anche quest'anno questo Centro, 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,** fornirà le indicazioni **su**:

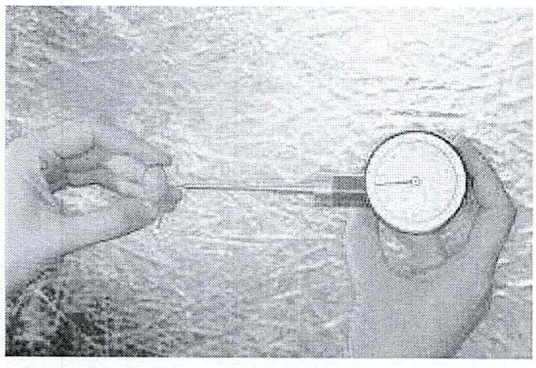
1. Indice di invaiatura: è un indice visivo, utile per indicare il modello di colorazione delle varietà (ad esempio precoce e contemporaneo nel Leccino, tardivo e scalare nel Frantoio).

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 riscaldo, ecc.). **In generale si consiglia di raccogliere le olive con un indice di penetrometria non inferiore ai 350 g/mm^2 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.

Varietà	*Indice di invaiatura*	*Penetrometria (g/mm^2)*
LECCINO litoraneo	2.17	385
LECCINO interno	1.86	419
FRANTOIO litoraneo	1.28	334
FRANTOIO Interno	0.6	376.7
CARBONCELLA	1.36	462
PIANTONE DI FALERONE	0.61	420.9

COMUNICAZIONI

Con DDS n° 413 del 01 Ottobre 2019 si concede la deroga alle "linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti 2019, secondo il dettaglio della tabella sotto riportata:

Ambito applicazione della deroga (Comuni e territori specifico)	Coltura interessata alla deroga	Deroga/e
Tutto il territorio della REGIONE MARCHE	**Olivo**	**Massimo di 8 (otto) trattamenti adulticidi "attract and kill" con Spinosad rispetto ai 6 (sei) indicati nel disciplinare**

Al seguente indirizzo la deroga completa:
http://www.meteo.marche.it/news/DDS_PA_413_del_01_10_2019_seconda_deroga_olivo.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 - 2019" **http://www.meteo.marche.it/news/LineeGuidaPI_DifesaFito_2019_estiva.pdf** ciascuno con le rispettive limitazioni 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 agro farmaci 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). Con il simbolo(♣) vengono indicati i principi attivi ammessi in agricoltura biologica.

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 02.10.2019 AL 08.10.2019

	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	15.9	14.7	14.1	15.9	14.1	Np	15.7	16.0	15.9
T°C Max	26.5	26.8	27.7	26.3	25.7	Np	25.6	26.9	25.8
T°C Min	140.8	8.4	8.0	10.8	9.5	Np	11.1	9.3	10.0
Umid. (%)	65.8	88.0	83.1	68.3	71.7	Np	74.9	76.7	82.3
Prec.(m)	16.2	20.0	40.2	25.2	24.8	Np	12.8	25.4	16.8
Etp	15.3	15.5	16.7	14.8	13.7	Np	14.3	15.8	16.5

	MONSAMPOLO DEL TRONTO	MONTEFIORE DELL'ASO	CASTEL DI LAMA	COSSIGNANO	MONTEGIORGIO	MONTEFORTINO	SANT'ELPIDIO A MARE	MONTELPARO	M.RUBBIANO
Altit.(m)	43	58	200	290	208	772	80	258	92
T°C Med	Np	15.0	14.2	14.8	15.1	10.9	16.2	15.5	Np
T°C Max	Np	25.8	24.9	25.3	29.1	21.5	26.1	29.6	Np
T°C Min	Np	9.9	9.1	9.2	10.2	4.0	10.9	8.9	Np
Umid. (%)	Np	94.7	77.6	70.8	88.3	79.4	67.8	77.7	Np
Prec.(m)	Np	36.2	16.8	29.4	37.8	37.2	22.0	34.2	Np
Etp	Np	15.5	13.9	14.4	16.0	12.8	14.8	17.5	Np

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

L'anticiclone azzorriano-algerino ha prontamente ripreso il controllo di buona parte d'Europa e del bacino del Mediterraneo Centro-Occidentale avendo la meglio anche sul vortice depressionario ormai ex-tirrenico ora costretto a scivolare verso il golfo libico. Rimane quindi diffusa la stabilità sull'Italia fatta eccezione per le zone più a sud di Sicilia e Calabria che risentono ancora delle infiltrazioni di richiamo della circolazione ciclonica nord-africana, e di locali fenomeni sul settore di nord-ovest dovuti a deboli infiltrazioni umide occidentali. Ancora qualche marginale passaggio instabile da ovest nelle prossime 24-36 ore e ancora temporali sui settori ionici e siciliani orientali; sarà comunque il beltempo a prevalere nella seconda parte della settimana, condizioni dettate dallo scudo anticiclonico azzorriano attivo su gran parte del Vecchio Continente. Valori termici in recupero.

PREVISIONI E TENDENZA DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 10 Cielo parziale e irregolare nuvolosità in movimento da nord-ovest. Precipitazioni isolati piovaschi e rovesci più incidenti nella parte centrale della giornata. Venti deboli o moderati e di direzione variabile, inizialmente più dai quadranti sud-occidentali poi in rotazione per disporsi da settentrione. Temperature in aumento specie le minime.

Venerdì 11 Cielo sereno o poco nuvoloso in genere a nord, maggiore nuvolaglia residua sulle province meridionali che potrebbe persistere fino al pomeriggio specie sull'Appennino. Precipitazioni non se ne prevedono di significative. Venti deboli settentrionali. Temperature in discesa specie le minime.

Sabato 12 Cielo generalmente sereno. Precipitazioni assenti. Venti meridionali, deboli con qualche spunto di brezza sulla fascia costiera nel pomeriggio. Temperature massime in recupero.

Domenica 13 Cielo poco o parzialmente coperto da nuvolosità di modesto spessore e medio-alta. Precipitazioni assenti. Venti ancora meridionali, deboli e più tesi sulle coste nel pomeriggio. Temperature in leggera crescita.

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

È TEMPO DI AGRICOLTURA
PSR Unione Europea / Regione Marche
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 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 16 Ottobre 2019