

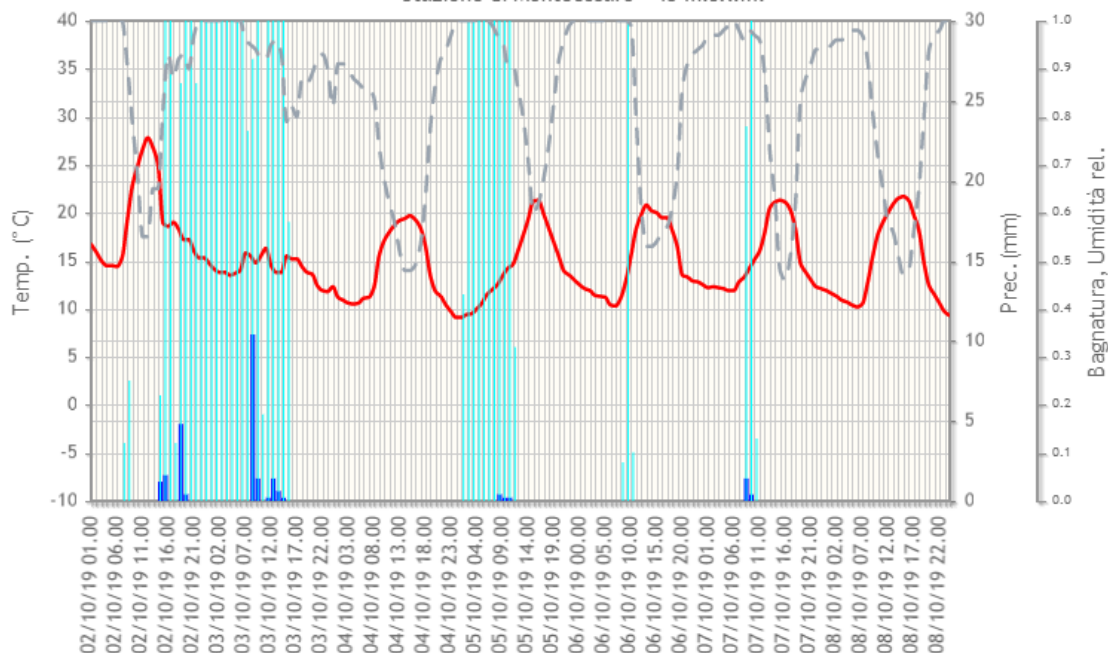


Centro Agrometeo Locale - Via Cavour, 29 – Treia. Tel. 0733/216464 – Fax. 0733/218165
e-mail: calmc@regione.marche.it Sito Internet: www.meteo.marche.it

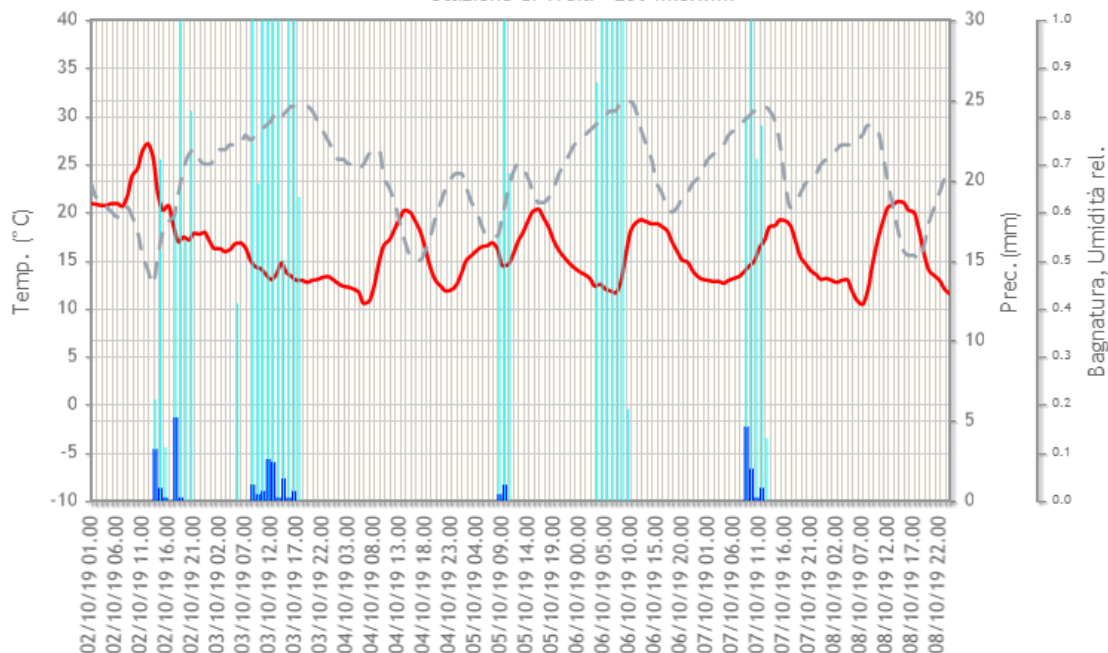
NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Nella settimana scorsa si è verificata una brusca diminuzione delle temperature, con piogge diffuse sul territorio nelle giornate di mercoledì 2 e giovedì 3 ottobre; in alcune zone si sono verificate anche delle grandinate. Lunedì 7 si sono verificate ulteriori precipitazioni a carattere sparso.

Stazione di Montecosaro - 45 m.s.l.m.



Stazione di Treia - 230 m.s.l.m.



Legenda

Temperatura media (°C) Precipitazione (mm) Bagnatura Umidità

Per visualizzare i grafici relativi alle stazioni meteorologiche della provincia si può consultare l'indirizzo: http://meteo.regione.marche.it/calmonitoraggio/mc_home.aspx

OLIVO

L'olivo si trova nella fase fenologica di **invaiaura – maturazione di raccolta (BBCH 85-87)**.

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.

METODO DI DIFESA ADULTICIDA (ammesso dal metodo di coltivazione biologico)	
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.	
Soglia d'intervento 1 % di infestazione attiva Modalità del trattamento su parte della chioma (per 1 ettaro di oliveto utilizzare 1 litro di prodotto commerciale diluito in una quantità di acqua pari a 4 litri)	
AREA DA TRATTARE	Fascia 3 (elevato rischio) sottozona litoranea: Civitanova Marche, Montecosaro, Porto Recanati, Potenza Picena, Recanati. sottozona collinare: Corridonia, Macerata, Monte San Giusto, Montecassiano, , Montefano, Montelupone, Morrovalle, Petriolo. Fascia 2 (medio rischio): Belforte del Chienti, Caldarola, Camporotondo di Fiastrone, Cingoli, Colmurano, Gualdo, Loro Piceno, Mogliano, Monte San Martino, Penna San Giovanni, Pollenza, Ripe San Ginesio, San Severino Marche, Sant'Angelo in Pontano, Tolentino, Treia, Urbisaglia.
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 8 interventi, a seguito dell'approvazione della deroga).

(♣) Ammesso in agricoltura biologica.

METODO DI DIFESA LARVICIDA (ammesso dalle linee di difesa integrata)	
Note: I trattamenti larvicidi consigliati in precedenza stanno oramai esaurendo la loro efficacia, per cui, considerato che non è più possibile effettuare trattamenti larvicidi , occorre valutare con attenzione la previsione dell'epoca di raccolta:	
1. Ove si prevede di avviare le operazione di raccolta nei prossimi giorni non è necessario eseguire alcun intervento. 2. Qualora invece si prevede di dover attendere ancora almeno 10 giorni è opportuno eseguire un intervento adulticida con Spinosad formulato con esca proteica su parte della chioma (per 1 ettaro di oliveto utilizzare 1 litro di prodotto commerciale diluito in una quantità di acqua pari a 4 litri) (♣) oppure un trattamento a abbattente a tutta chioma con Piretro (♣)	
AREA DA TRATTARE	Fascia 3 (elevato rischio) sottozona litoranea: Civitanova Marche, Montecosaro, Porto Recanati, Potenza Picena, Recanati. sottozona collinare: Corridonia, Macerata, Monte San Giusto, Montecassiano, , Montefano, Montelupone, Morrovalle, Petriolo. Fascia 2 (medio rischio): Belforte del Chienti, Caldarola, Camporotondo di Fiastrone, Cingoli, Colmurano, Gualdo, Loro Piceno, Mogliano, Monte San Martino, Penna San Giovanni, Pollenza, Ripe San Ginesio, San Severino Marche, Sant'Angelo in Pontano, Tolentino, Treia, Urbisaglia.
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.

OLIVO: indici di maturazione

Anche quest'anno come per gli anni scorsi, questo Centro attiverà il servizio di determinazione degli indici di maturazione per le varietà **Leccino** e **Frantoio in zona litoranea ed interna**, **Mignola**, **Coroncina**, **Piantone di Mogliano** e **Orbetana**, al fine di individuare l'epoca ottimale di raccolta, intesa come periodo in cui si riesca a conciliare la massima quantità di olio con la migliore qualità. In particolare verranno fornite indicazioni su due indici di maturazione, ritenuti utili a descrivere il processo dal punto di vista qualitativo. Gli indici che verranno valutati sono:

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 1 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.

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 pressoché 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.

Mignola presenta un modello di invaiatura medio-precoce e contemporaneo, una consistenza della polpa che diminuisce velocemente, una resa in olio elevata con accumulo precoce. L'olio presenta un'evidente nota di amaro ed un caratteristico sentore di frutti di bosco. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive quasi al livello di invaiatura superficiale (indice 2,5), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

Nella tabella sotto riportata si riportano gli indici di maturazione rilevati questa settimana per le varietà Leccino in zona interna e in zona litoranea, Frantoio in zona interna e in zona litoranea e Mignola.

Dai valori rilevati questa settimana emerge che il Leccino in zona litoranea ha raggiunto un livello di maturazione ottimale, mentre Leccino interno, Frantoio litoraneo ed interno e Mignola, pur non avendoli ancora raggiunti, sono molto vicini ai valori ottimali per la raccolta.

La colorazione dello sfondo in cui è riportata la varietà indica il livello di maturazione:

Varietà	Indice di invaiatura	Penetrometria (g/mm²)
LECCINO litoraneo	3,06	427,30
LECCINO interno	2,68	527,90
FRANTOIO litoraneo	1,25	476,80
FRANTOIO interno	0,92	491,90
MIGNOLA	2,32	472,40

	Maturazione ottimale raggiunta
	Maturazione ottimale prossima
	Maturazione non ottimale

Si consiglia comunque a ciascun olivicoltore di valutare attentamente la propria situazione aziendale tenendo conto della carica delle piante (elevata carica rallenta i processi di maturazione), della disponibilità di acqua (lo stress idrico accelera la maturazione) e del livello di infestazione di mosca delle olive (in caso di elevata infestazione attiva anticipare la raccolta, garantendo il rispetto dei tempi di carenza dall'ultimo trattamento).

CEREALI – SCELTA VARIETALE 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** (Indicare nel Disciplinare QM):*

ACHILLE, ADONE, ANARCORIS, ANCO MARZIO, ASDRUBAL, ATHORIS, AUREO, ANTALIS, BIENSUR, CASANOVA, CESARE, CLAUDIO, COLORADO, CUSPIDE, DORATO, DUILIO, DYLAN, DURANGO, ETTORRE, FABULIS, FURIO CAMILLO, IRIDE, ISILDUR, KIKO NICK, LATINUR, LEVANTE, LIBERDUR, MAESTA', MAGELLANO, MARAKAS, MARCO AURELIO, MASSIMO 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** (Indicare nel Disciplinare QM):*

Fumenti di Forza (FF):

AMBROGIO, ASTER, BLASCO, BOLOGNA, ELETTA, GIORGIONE, REBELDE, TAYLOR.

Fumenti Panificabili Superiori (FPS):

APACHE, KALANGO, AVORIO, VITTORIO, SERPICO, SOISSON, QUALITY, TROFEO, BORA, ATHLON, STENDAL, PALEOTTO, SANGIACOMO, TIEPOLO.

Fumenti Panificabili (FP):

A416, EXOTIC, COPERNICO, AUBUSSON, BOKARO, BOLERO, GERONIMO, MIETI, ONNALISA, 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), MARCOPOLLO, ARKEOS (FB), ANTONELLO (FPS), TAYLOR (FF).

ORZO ZOOTECHNICO (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

A cura di Giuliano Mazzieri e Catia Governatori - ASSAM

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.

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 - aggiornamento estivo ciascuno con le rispettive limitazioni d'uso e pertanto il loro utilizzo risulta **conforme con i principi della difesa integrata volontaria**.

I prodotti contrassegnati con il simbolo (♣) sono ammessi anche 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)**

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](#)



COMUNICAZIONI

Con DDS n. 235/AEA del 05.06.2019 sono state approvate le “Linee Guida per la Produzione Integrata delle Colture, Difesa Fitosanitaria e Controllo delle Infestanti - Regione Marche - Anno 2019 - Aggiornamento Estivo”. Il testo integrale è consultabile al seguente indirizzo http://www.meteo.marche.it/news/LineeGuidaPI_DifesaFito_2019_estiva.pdf.

Con DDS n. 378 del 18/09/2019 è stata concessa la deroga alle “Linee Guida per la Produzione Integrata delle Colture, Difesa Fitosanitaria e Controllo delle Infestanti - Regione Marche - 2019”, secondo il dettaglio della tabella sotto riportata:

Ambito applicazione della deroga (Comuni e/o territorio specifico)	Colture interessate alla deroga	DEROGHA/E
Aree litoranee della Regione Marche – fascia 3	OLIVO	1) l'esecuzione di un terzo trattamento larvicida in fascia 3 contro la mosca dell'olivo, nel rispetto dei limiti di etichetta dei prodotti contenenti le sostanze attive riportate nel disciplinare medesimo nonché nei limiti del numero massimo di interventi indicati nel disciplinare per singola sostanza attiva
		2) l'esecuzione di un numero massimo di 8 (otto) trattamenti adulticidi “attract and kill” con Spinosad rispetto ai 6 (sei) indicati nel disciplinare.

Con DDS n. 413 del 1/01/2019 è stata concessa la deroga alle “Linee Guida per la Produzione Integrata delle Colture, Difesa Fitosanitaria e Controllo delle Infestanti - Regione Marche - 2019”, secondo il dettaglio della tabella sotto riportata:

Ambito applicazione della deroga (Comuni e/o territorio specifico)	Colture interessate alla deroga	DEROGHA/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.

ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 02/10/2019 AL 08/10/2019

	Montecosaro (45 m)	Potenza Picena (25 m)	Montefano (180 m)	Treia (230 m)	Tolentino (183 m)	Cingoli Troviggiano (265 m)	Apiro (270 m)	Cingoli Colognola (494 m)
T. Media (°C)	15.1 (7)	15.8 (7)	15.5 (7)	16.0 (7)	14.7 (7)	15.6 (7)	14.0 (7)	15.4 (7)
T. Max (°C)	28.4 (7)	30.4 (7)	29.1 (7)	28.2 (7)	27.7 (7)	28.8 (7)	26.6 (7)	27.2 (7)
T. Min. (°C)	8.8 (7)	9.9 (7)	10.0 (7)	10.3 (7)	9.9 (7)	11.2 (7)	5.3 (7)	9.4 (7)
Umidità (%)	85.0 (7)	79.0 (7)	75.2 (7)	68.3 (7)	69.9 (7)	65.8 (7)	81.1 (7)	68.4 (7)
Prec. (mm)	24.8 (7)	39.0 (7)	28.4 (7)	28.0 (7)	23.8 (7)	24.4 (7)	45.2 (7)	43.8 (7)
ETP (mm)	16.7 (7)	17.3 (7)	15.8 (7)	15.0 (7)	15.1 (7)	15.3 (7)	16.1 (7)	14.6 (7)

	S. Angelo in Pontano (373 m)	Serrapetrona (478 m)	Sarnano (480 m)	Matelica (325 m)	Castel Raimondo (415 m)	Muccia (430 m)	Visso (978 m)	Serravalle del Chienti (925 m)
T. Media (°C)	14.4 (7)	14.6 (7)	12.4 (7)	13.6 (7)	13.1 (7)	10.3 (7)	11.3 (7)	11.0 (7)
T. Max (°C)	26.2 (7)	27.0 (7)	26.1 (7)	26.6 (7)	24.5 (7)	24.7 (7)	20.7 (7)	19.7 (7)
T. Min. (°C)	9.4 (7)	9.2 (7)	6.0 (7)	6.0 (7)	5.4 (7)	1.3 (7)	5.9 (7)	5.3 (7)
Umidità (%)	88.5 (7)	73.9 (7)	81.3 (7)	91.9 (7)	80.6 (7)	86.7 (7)	79.5 (7)	80.0 (7)
Prec. (mm)	56.2 (7)	31.6 (7)	61.2 (7)	47.4 (7)	61.2 (7)	69.2 (7)	47.8 (7)	30.2 (7)
ETP (mm)	14.9 (7)	14.9 (7)	14.9 (7)	15.9 (7)	14.9 (7)	15.5 (7)	12.4 (7)	13.1 (7)

SITUAZIONE METEOROLOGICA E 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.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 10: Cielo parziale e irregolare nuvolosità in movimento da nord-ovest. Precipitazioni isolati piovvaschi 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 Centro Operativo di Agrometeorologia – ASSAM

Le previsioni meteorologiche aggiornate quotidianamente (dal lunedì al venerdì) sono consultabili all'indirizzo:
<http://www.meteo.marche.it/previsioni.aspx>



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE - (EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI)



Notiziario curato dal Centro Agrometeo Locale per la Provincia di Macerata, d'intesa con il Servizio Fitosanitario Regionale.
Per informazioni: Dott. Alberto Giuliani - Tel. 0733/216464

Al 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 servizio.

Prossimo notiziario: **mercoledì 16 ottobre 2019**