



AGROMETEOROLOGICO

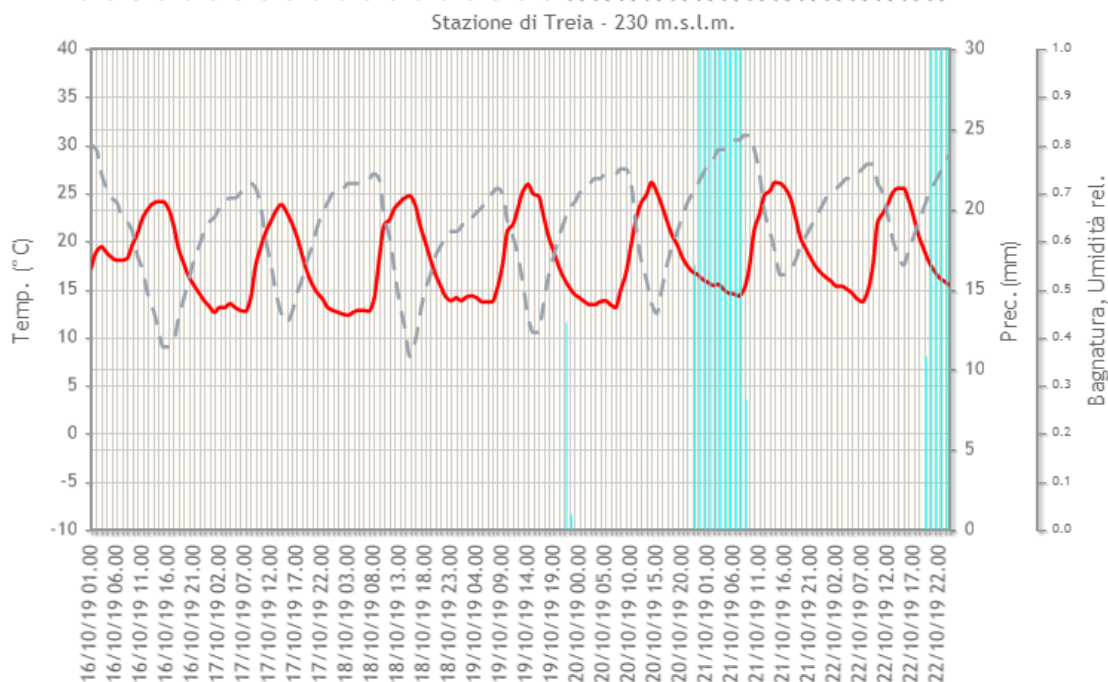
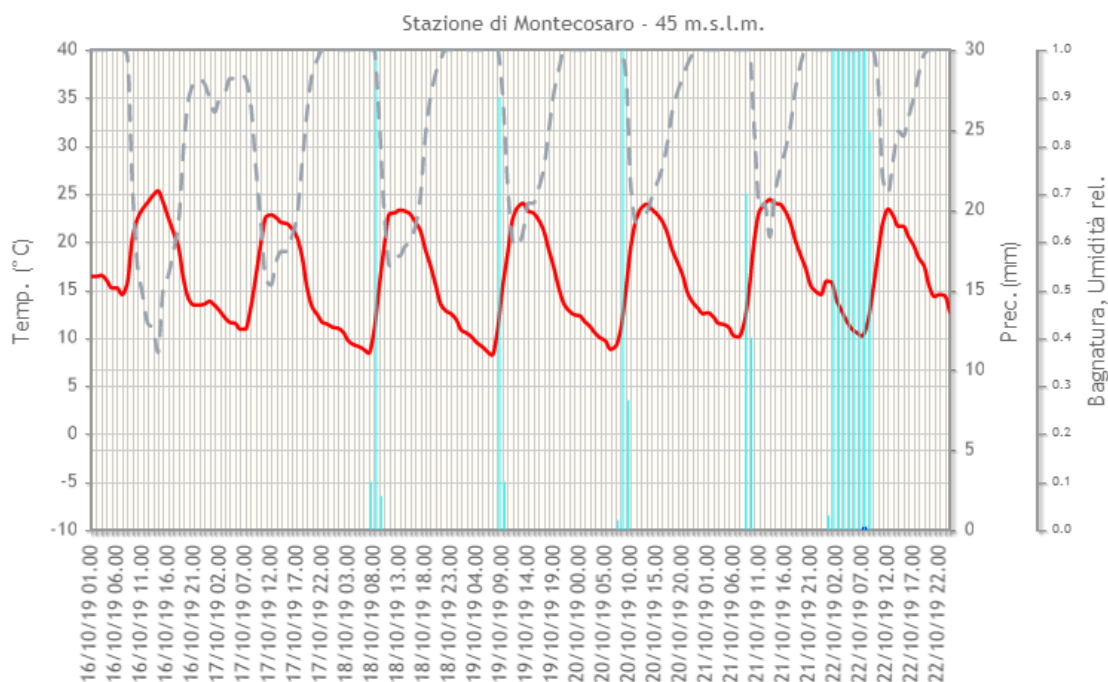
Notiziario
di PRODUZIONE INTEGRATA per la provincia di Macerata

41
23 ottobre
2019

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

Continuano le condizioni di tempo stabile e prevalentemente soleggiato. Le temperature rimangono superiori alla media del periodo. Nessuna precipitazione.



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.regionemarche.it/calmonitoraggio/mc_home.aspx

Andamento climatico del periodo 1-22 ottobre 2019

a cura di Tognetti Danilo¹, Stefano Leonesi²

Cambio di rotta nel mezzo di ottobre, grazie (o a causa, a seconda dei punti di vista) soprattutto alla discesa verso la Penisola Iberica di una saccatura nord-atlantica che ha avuto l'effetto, risucchiando aria calda nord-africana, di rinforzare l'alta pressione da giorni prevalente sul Mediterraneo.

Ad una prima decade piuttosto fredda per le Marche è seguita una "ottobrata" che ha proiettato le temperature medie regionali verso valori superiori alla norma dove tuttora permangono (*fig. 1*) e probabilmente vi permarranno per il resto della settimana. Tradotto in numeri, mentre l'anomalia termica regionale³ della prima decade è stata di $-0,9^{\circ}\text{C}$ ⁴, interrompendo così la serie positiva del mese di settembre (*tab. 1*), la seconda decade è stata più calda di quasi due gradi centigradi.

Contrapposizione termica che si riflette anche sull'andamento delle precipitazioni con la prima parte del mese più piovosa del normale, la seconda con piogge praticamente assenti (*fig. 2*). In effetti, dalla *tab. 2* si evince un -95% di precipitazione media regionale nella seconda decade preceduti dai +24% della prima.

Con i dati aggiornati al 22 ottobre, la temperatura media di ottobre risulta essere di $+1^{\circ}\text{C}$ superiore alla media del trentennio di riferimento mentre la precipitazione totale soffre di una mancanza del 56% del valore normale.

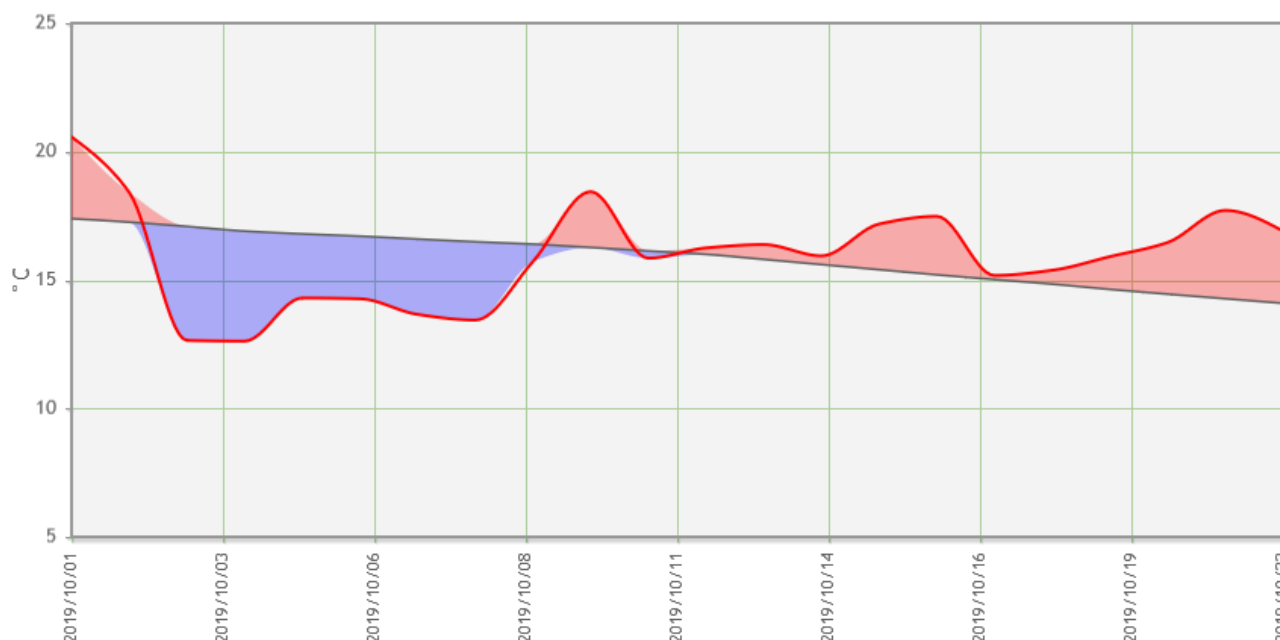


Fig.1. Linea rossa: temperatura giornaliera 1-22 ottobre 2019 ($^{\circ}\text{C}$). Linea grigia: temperatura giornaliera di riferimento 1981-2010, media mobile a 10 giorni ($^{\circ}\text{C}$). Le bande rosse indicano periodi più caldi quando la temperatura si mantiene al di sopra della norma. Allo stesso modo, le bande blu indicano periodi più freddi con temperature al di sotto della media.

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

² Servizio Agrometeo Regione Marche ASSAM.

³ I valori medi regionali sono calcolati a partire da 14 stazioni scelte come rappresentative di tutto il territorio regionale. Le serie storiche dal 1961 sono state ottenute raccordando i dati delle 14 stazioni con quelli provenienti da altrettante stazioni dell'ex Servizio Idrografico di limitrofa collocazione.

⁴ 1981-2010 periodo di clima normale (Cli.No., Climatic Normals) scelto secondo le indicazioni del World Meteorological Organization (WMO, 1989: "Calculation of Monthly and Annual 30-Year Standard Normals", WCPD-n.10, WMO-TD/N.341, Geneva, CH).

Decade	2019 (°C)	1981-2010 (°C)	Anomalia (°C)
Set 1°	19.9	19.8	0.2
Set 2°	19.9	18.7	1.1
Set 3°	18.7	17.5	1.2
Ott 1°	15.4	16.3	-0.9
Ott 2°	16.2	14.5	1.8

Tab.1. Temperatura media decadale attuale (°C), di riferimento 1981-2010 (°C) e anomalia rispetto al riferimento (°C) (Fonte: ASSAM Regione Marche – Servizio Agrometeo Regionale)

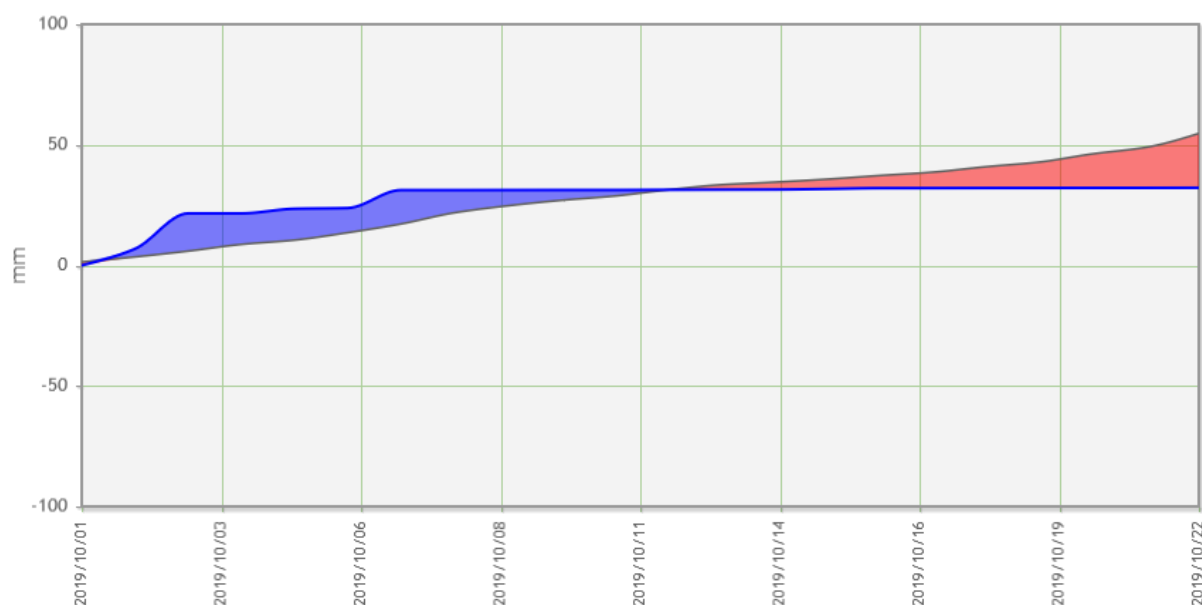


Fig. 2. Linea blu: precipitazione giornaliera cumulata 1-22 maggio 2019 (mm). Linea grigia: precipitazione giornaliera cumulata di riferimento 1981-2010 (mm). Le bande blu indicano periodi più piovosi con cumuli di precipitazione superiori alla media 1981-2010. Allo stesso modo, le bande rosse indicano periodi più secchi con precipitazioni al di sotto della norma.

Decade	2019 (mm)	1981-2010 (mm)	Anomalia (%)
Set 1°	41	24	73
Set 2°	25	28	-8
Set 3°	27	24	10
Ott 1°	33	27	24
Ott 2°	1	19	-95

Tab. 2. Tabella 5. Precipitazione totale decadale attuale (mm), di riferimento 1981-2010 (mm) e anomalia rispetto al riferimento (%) (Fonte: ASSAM Regione Marche – Servizio Agrometeo Regionale)

OLIVO

L'olivo si trova nella fase fenologica di **maturazione di raccolta (BBCH 89)**.

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.

Piantone di Mogliano presenta un modello di invaiatura tardivo e scalare, una consistenza della polpa elevata fino a maturazione avanzata, una resa in olio buona con accumulo precoce. L'olio presenta un fruttato armonico, prevalentemente dolce. 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 - 2), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

Coroncina presenta un modello di invaiatura tardivo e scalare, una consistenza della polpa elevata fino a stadi avanzati di maturazione, una resa in olio modesta con accumulo tardivo. L'olio presenta un buon fruttato con caratteristiche spiccate di amaro e piccante. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive ad un livello di colorazione intorno al 50% della buccia (indice 1 - 2), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

Orbetana presenta un modello di invaiatura tardivo e contemporaneo, una consistenza della polpa elevata fino a stadi avanzati di maturazione, una resa in olio modesta con accumulo tardivo. L'olio presenta un buon fruttato con caratteristiche di amaro e piccante. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive intorno al livello di invaiatura superficiale (indice 2,5 - 3), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

Dopo il Leccino, sia in zona litoranea che in zona interna, il Frantoio in zona litoranea e la Mignola, anche il Frantoio in zona interna ha raggiunto un livello di maturazione ottimale. Per quanto riguarda la Coroncina, il Piantone di Mogliano e l'Orbetana è necessario attendere ancora qualche giorno.

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

Varietà	Indice di invaiatura	Penetrometria (g/mm ²)
LECCINO litoraneo	3,63 (14 ottobre)	371,40 (14 ottobre)
LECCINO interno	3,10 (14 ottobre)	462,90 (14 ottobre)
FRANTOIO litoraneo	1,69 (14 ottobre)	384,40 (14 ottobre)
FRANTOIO interno	1,77	397,00
MIGNOLA	3 (14 ottobre)	355,60 (14 ottobre)
PIANTONE DI MOGLIANO	0,62	586,40
CORONCINA	0,50	589,00
ORBETANA	1	596,90

	Maturazione ottimale raggiunta
	Maturazione ottimale prossima
	Maturazione non ottimale

Si ricorda 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). In particolare, **considerato che le condizioni meteorologiche continuano a favorire gli attacchi di mosca olearia (ancora molto attiva), si raccomanda di controllare attentamente lo stato fitosanitario delle olive e ove possibile si consiglia di avviare tempestivamente le operazioni di raccolta, al fine di evitare scadimenti qualitativi.**

DIFESA DEI FRUTTIFERI

I fruttiferi sono ormai nella fase fenologica di inizio caduta foglie **BBCH 93**, per cui è necessario procedere con gli interventi **“al bruno”** fondamentali per il contenimento di molteplici malattie funginee riducendo la quantità degli organi di conservazione dei patogeni che andrebbero poi a svilupparsi nella primavera successiva. Durante le operazioni di potatura sarà inoltre necessario asportare ed eliminare i frutti mummificati ed i rami disseccati o con presenza di cancri avendo cura di disinfettare gli attrezzi di taglio con *ipoclorito di sodio* o *Sali di ammonio quaternario*. Nella tabella sottostante si riportano le principali avversità dei fruttiferi e i relativi trattamenti al bruno da effettuarsi nel periodo autunno-invernale.

AVVERSITA'	NOTE	PRINCIPI ATTIVI
POMACEE (melo e pero) fase fenologica: inizio caduta foglie (BBCH 93)		
CANCRI RAMEALI	Eseguire i trattamenti alla caduta delle foglie e all'ingrossamento delle gemme. Nei frutteti gravemente colpiti si consiglia di intervenire a metà caduta foglie, a completa defogliazione e alla ripresa vegetativa (quest'ultimo intervento sarà efficace anche contro eventuali prime infezioni di ticchiolatura). Nei frutteti meno colpiti è sufficiente intervenire con un unico trattamento alla caduta delle foglie.	Prodotti rameici * (♣)
COCCINIGLIA DI S. JOSE	In presenza di cocciniglie eliminare eventuali focolai asportando i rami molto colpiti durante la potatura invernale. Il trattamento per il contenimento andrà posizionato a fine inverno-inizio primavera nella fase di rottura gemme-orecchiette di topo.	
DRUPACEE (albicocco ciliegio e susino) fase fenologica: inizio caduta foglie (BBCH 93)		
COCCINIGLIE	Nei frutteti con presenza di cocciniglie durante la potatura invernale eliminare eventuali focolai asportando i rami molto colpiti. Il trattamento per il contenimento andrà posizionato a fine inverno-inizio primavera nella fase di ingrossamento gemme.	
CORINEO	Si raccomanda di limitare le concimazioni azotate asportare, allontanare dal frutteto e distruggere i rami infetti o disseccati. Con la potatura verde contenere la vigoria vegetativa, favorire la penetrazione della luce e la circolazione dell'aria. Intervenire a caduta foglie e in corrispondenza dell'ingrossamento delle gemme.	Prodotti rameici * (♣), Ziram (solo su susino in questa fase fenologica)
DRUPACEE (PESCO) fase fenologica: inizio caduta foglie (BBCH 93)		
CANCRI RAMEALI	Limitare le concimazioni azotate, evitare i ristagni idrici, raccogliere, allontanare e distruggere i rametti infetti. Intervenire a caduta foglie e ripetere il trattamento nella fase di bottoni rosa.	Prodotti rameici * (♣) o Tiofanate-metile
BOLLA e CORINEO	Per la bolla si consiglia di eseguire un primo intervento alla caduta delle foglie, successivamente intervenire a fine dell'inverno nella fase della rottura delle gemme e successivamente in funzione dell'andamento climatico. Questi due interventi di prevenzione autunno-invernali tendono a perseguire la completa inattivazione delle forme svernanti del fungo e sono efficaci anche per il contenimento del corineo .	Prodotti rameici * (♣) o Dodina o Ziram (su varietà sensibili si sconsiglia l'impiego prima della completa defogliazione)
COCCINIGLIE	Nei frutteti con presenza di cocciniglie durante la potatura invernale eliminare eventuali focolai ad alta densità asportando i rami molto colpiti. Il trattamento per il contenimento andrà posizionato sulle forme svernanti.	

(*) Non superare l'applicazione cumulativa di 28 kg di rame per ettaro nell'arco di 7 anni. Si raccomanda di rispettare il quantitativo applicato di 4 kg di rame per ettaro all'anno (al raggiungimento di tale limite concorrono anche gli apporti di rame metallo impiegati per la fertilizzazione)

SI RACCOMANDA DI VERIFICARE ATTENTAMENTE LE NOTE E LE PRESCRIZIONI D'USO PER LE DIVERSE SOSTANZE ATTIVE CONTENUTE NELLE LINEE GUIDA PER LA PRODUZIONE INTEGRATA DELLE COLTURE, DIFESA FITOSANITARIA E CONTROLLO DELLE INFESTANTI" DELLA REGIONE MARCHE - 2019

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.

ASSAM organizza l'8° 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 monovarietal marchigiani e italiani.

Date: 28-29-30 novembre, 2-3 dicembre 2019

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: 4 novembre 2019

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

Per info: alfei_barbara@assam.marche.it, tel. 071.808319 disebastiano_donata@assam.marche.it, tel. 071.808303.

ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 16/10/2019 AL 22/10/2019

	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)	16.3 (7)	17.3 (7)	17.6 (7)	18.3 (7)	17.2 (7)	18.3 (7)	16.1 (7)	18.8 (7)
T. Max (°C)	26.1 (7)	27.3 (7)	26.3 (7)	26.6 (7)	26.0 (7)	27.1 (7)	26.1 (7)	25.3 (7)
T. Min. (°C)	8.0 (7)	10.0 (7)	10.8 (7)	12.1 (7)	11.7 (7)	12.9 (7)	7.6 (7)	13.9 (7)
Umidità (%)	86.2 (7)	80.5 (7)	78.0 (7)	63.3 (7)	66.9 (7)	59.7 (7)	73.5 (7)	58.5 (7)
Prec. (mm)	0.2 (7)	0.4 (7)	0.2 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)
ETP (mm)	17.0 (7)	17.4 (7)	16.6 (7)	16.5 (7)	15.5 (7)	16.2 (7)	16.7 (7)	14.0 (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)	17.4 (7)	18.2 (7)	15.2 (7)	15.5 (7)	15.6 (7)	11.7 (7)	14.4 (7)	12.9 (7)
T. Max (°C)	27.4 (7)	25.8 (7)	25.4 (7)	28.5 (7)	26.9 (7)	26.2 (7)	23.5 (7)	24.3 (7)
T. Min. (°C)	11.4 (7)	12.6 (7)	7.3 (7)	6.4 (7)	8.1 (7)	3.4 (7)	9.2 (7)	6.5 (7)
Umidità (%)	84.8 (7)	63.9 (7)	76.4 (7)	85.9 (7)	73.6 (7)	79.3 (7)	65.0 (7)	76.8 (7)
Prec. (mm)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.6 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	1.0 (7)	0.0 (7)	0.2 (7)
ETP (mm)	15.9 (7)	15.2 (7)	15.9 (7)	17.6 (7)	16.4 (7)	16.4 (7)	12.8 (7)	13.8 (7)

SITUAZIONE METEOROLOGICA E EVOLUZIONE

E' in atto un nuovo tentativo di sfondamento, della barriera anticiclonica mediterranea-africana, da parte della circolazione ciclonica iberica che trova ancora ampio giovamento sia dalle correnti umide nord-atlantiche che dalla superficie marina. D'altra parte, la stessa circolazione ciclonica non fa che aumentare l'apporto di aria calda sahariana che va ad irrobustire l'incudine anticiclonica esacerbando lo scontro fra le due figure bariche; al momento gli effetti più evidenti sono intensi e diffusi temporali sulla Francia meridionale. Nel corso della giornata i fenomeni tenderanno a portarsi anche sulla Sardegna e sul nostro nord-ovest mentre il resto del territorio nazionale rimarrà protetto dall'alta pressione.

Anche stavolta il nucleo instabile non riuscirà a scardinare l'argine anticiclonico mediterraneo ma, tra domani e venerdì, esso sarà comunque capace di generare diffuse precipitazioni, anche di forte intensità, che scivoleranno lungo il versante tirrenico. Nonostante le sue ragguardevoli dimensioni, la massa depressionaria non si porterà sopra l'Italia né si soffermerà nelle sue vicinanze per troppo tempo, anzi sarà costretta a deviare verso l'Algeria bloccata com'è ad oriente dallo scudo anticiclonico europeo.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 24: Cielo parzialmente e a tratti offuscato al mattino da foschie e nebbie sulle coste e nuvolaglia sparsa sul comparto interno; incremento e stratificazione della copertura specialmente sull'entroterra tra il pomeriggio e la sera. Precipitazioni possibili fenomeni serali-notturni specie sulla fascia interna e settentrionale. Venti deboli orientali. Temperature in calo le massime. Foschie e possibili nebbie mattutine e serali lungo le coste.

Venerdì 25: Cielo fino a prevalentemente nuvoloso ad inizio giornata dovuto anche alla presenza di foschie e nebbie; tendenza all'aumento dei dissolvimenti da nord nel proseguo anche se al momento non si esclude un recupero della copertura in serata. Precipitazioni tranne qualche debole fenomeno residuo mattutino sul comparto interno e meridionale, nel resto della giornata non se ne prevedono di significative. Venti deboli o moderati nord-orientali. Temperature in flessione le massime. Nebbie mattutine e serali lungo la fascia costiera.

Sabato 26: Cielo parzialmente o prevalentemente coperto nella prima parte della mattinata specie sul litorale per la presenza di nebbie; dissolvimenti in estensione già nel proseguo della mattinata. Precipitazioni assenti. Venti da molto deboli a deboli orientali. Temperature in discesa le minime. Foschie e nebbie mattutine e serali soprattutto lungo la fascia costiera..

Domenica 27: Cielo sereno ma sempre con la presenza di nebbie e nuvolosità bassa lungo i litorali durante le ore più fredde della giornata. Precipitazioni assenti. Venti da molto deboli a deboli orientali. Temperature in lieve crescita. Foschie e nebbie mattutine e serali soprattutto lungo la fascia costiera.
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

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 servizio.

Prossimo notiziario: **mercoledì 30 ottobre 2019**