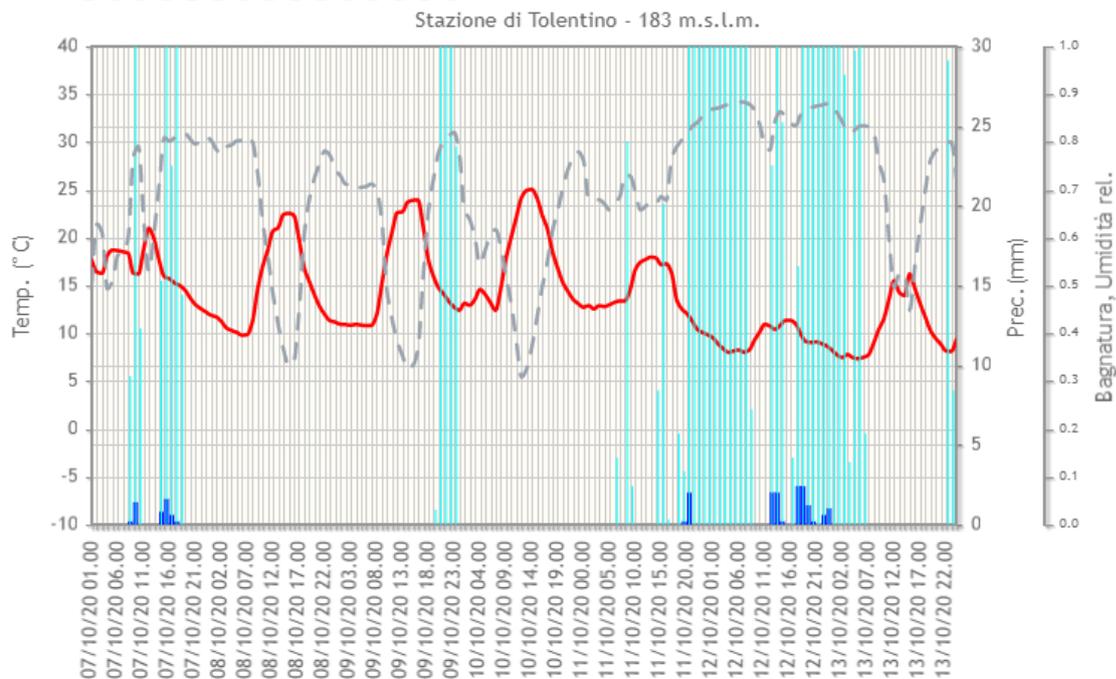
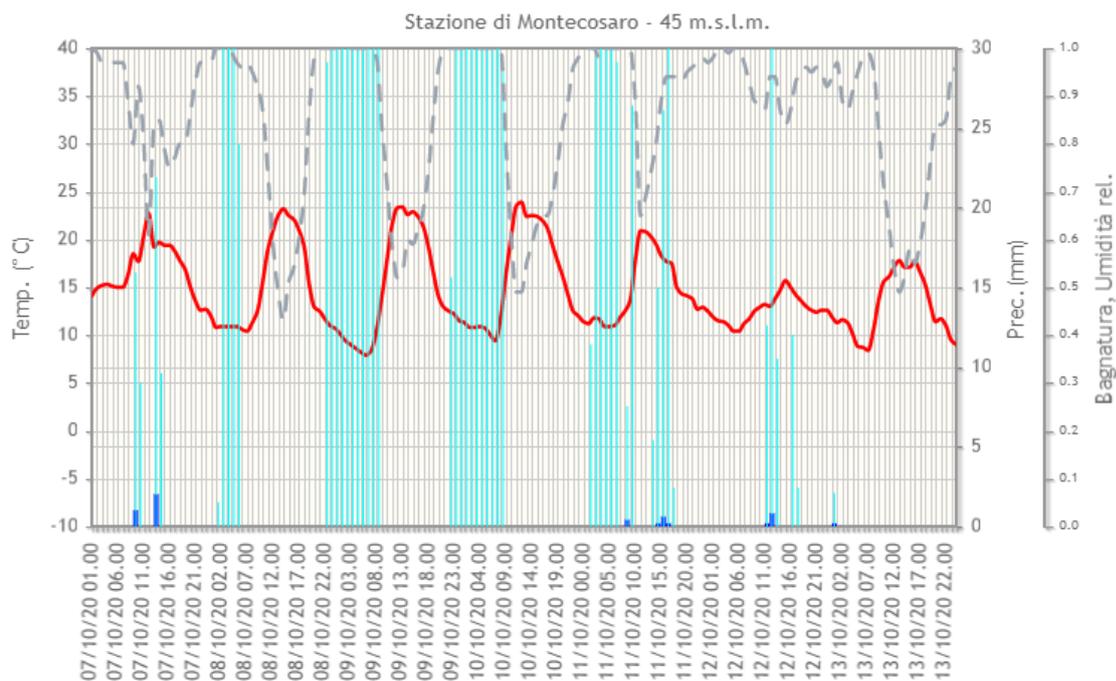




Centro Agrometeo Locale - Via Cavour, 29 – Treia. Tel. 0733/216464 – Fax. 0733/218165  
e-mail: [calmc@regione.marche.it](mailto:calmc@regione.marche.it) Sito Internet: [www.meteo.marche.it](http://www.meteo.marche.it)

## NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Nei giorni scorsi si sono verificate precipitazioni sparse di moderata entità, più rilevanti nelle zone interne e nel settore meridionale della provincia. Le temperature in rapida diminuzione a partire da domenica, soprattutto nei valori massimi.



Legenda

<span style="color: red;">■</span> Temperatura media (°C)	<span style="color: blue;">■</span> Precipitazione (mm)	<span style="color: cyan;">■</span> Bagnatura	<span style="color: grey;">■</span> Umidità
---	---	---	---

Per visualizzare i grafici relativi alle stazioni meteorologiche della provincia si può consultare l'indirizzo: [http://meteo.regionemarche.it/calmonitoraggio/mc\\_home.aspx](http://meteo.regionemarche.it/calmonitoraggio/mc_home.aspx)

## OLIVO

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

**Mosca dell'olivo:** prosegue l'attività del fitofago, che comunque risulta efficacemente controllata dai trattamenti consigliati nei precedenti Notiziari. Considerato che oramai si sta approssimando l'epoca ottimale di raccolta, si consiglia di non effettuare ulteriori trattamenti.

METODO DI DIFESA LARVICIDA (ammesso dalle linee di difesa integrata)	
<b>Note: I trattamenti larvicidi consigliati in precedenza garantiscono la protezione della coltura, per cui al momento non è necessario alcun intervento di difesa.</b>	
AREA DA TRATTARE	<b>NESSUNA</b>
EPOCA INTERVENTO	-----

METODO DI DIFESA ADULTICIDA (ammesso dal metodo di coltivazione biologico)	
<b>Note: i trattamenti consigliati con i precedenti Notiziari garantiscono la protezione della coltura, per cui al momento non è necessario alcun intervento di difesa.</b>	
AREA DA TRATTARE	<b>NESSUNA</b>
EPOCA INTERVENTO	----

### 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/mm<sup>2</sup> 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.

**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.

Nella tabella si riportano gli indici di maturazione rilevati questa settimana: **dai valori emerge che il Frantoio in zona litoranea e la Mignola hanno raggiunto il livello di maturazione ottimale, che il Leccino, zona litoranea ed interna, ed il Frantoio zona interna sono prossimi alla maturazione ottimale, mentre bisognerà attendere ancora per Coroncina e Orbetana, i cui rispettivi indici sono ancora abbastanza indietro.** La colorazione dello sfondo in cui è riportata la varietà indica il livello di maturazione

Varietà	Indice di invaiatura	Penetrometria (g/mm <sup>2</sup> )
LECCINO litoraneo	2,58	483.40
LECCINO interno	2,17	495.70
FRANTOIO litoraneo	1,65	424.40
FRANTOIO interno	0,65	454,80
MIGNOLA	2,61	392.60
CORONCINA	0,08	773.50
ORBETANA	0,03	805.10

	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 2020

In base ai risultati ottenuti dalle prove sperimentali nazionali sui cereali autunno-vernini, condotte dall'ASSAM in alcune località della regione Marche, sulla base dei requisiti produttivi, merceologici e qualitativi, si indicano le varietà consigliate per le **semine 2020**:

### Frumento duro

**Varietà con stabilità produttiva, merceologica e qualitativa, consolidate e diffuse:**

ACHILLE, ANCO MARZIO, AUREO, ANTALIS, CLAUDIO, DYLAN, ETTORE, FURIO CAMILLO, IRIDE, LEVANTE, MAESTA', MARAKAS, MARCO AURELIO, MASSIMO MERIDIO, MINOSSE, MONASTIR, NORMANNO, ODISSEO, PIGRECO, PR22D40, PR22D89, QUADRATO, SAN CARLO, SARAGOLLA, SENATORE CAPPELLI, SVEVO, TIREX, DON MATTEO, FARAH, NAZARENO.

**Varietà emergenti verificate nell'ultimo quadriennio ed in prova da almeno due anni:**

AUGUSTO, DAURUR, PLATONE, RGT ANVENGUR. IDEFIX, LG ANUBIS, HERAKLION, NURAGHE, CABOTO.

### Frumento tenero

**Varietà con stabilità produttiva, merceologica e qualitativa, consolidate e diffuse:**

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.

**Varietà emergenti verificate nell'ultimo quinquennio ed in prova da almeno due anni:**

LG ARNOVA (FP), PORTICCIO (FP), RGT MONTECARLO (FPS), SOMTUOSO (FAU), SOTHYS (FAU), ANTIGUA (FP), STROMBOLI (FP).

### Frumento duro e tenero (coltivazione biologica)

Le varietà consigliate del frumento duro e tenero in coltivazione biologica, provengono dalla sperimentazione effettuata nell'ultimo quinquennio nelle località di Jesi (AN) e Pollenza (MC):

- **Frumento duro:**

MARCO AURELIO, EMILIO LEPIDO, ODISSEO, IRIDE, MONASTIR, CLAUDIO, ANTALIS, ACHILLE, DAURUR, DYLAN, TITO FLAVIO.

- **Frumento tenero:**

BLASCO, TAYLOR, BOLOGNA, BOLERO, NOGAL, A416, AKAMAR, AUBUSSON, FARINELLI, MIROIR, PR22R58, SOLEHIO, ZANZIBAR, AGAPE, BRAMANTE, SIRTAKI, SY ALTEO.

- **Orzo zootecnico (semina autunnale)**

I campi sperimentali di orzo a semina autunnale sono stati ubicati nelle località di Jesi (AN) e Tolentino (MC) e le varietà consigliate sulla base delle caratteristiche produttive e merceologiche sono:

AZZURRO (Polistico), MATTINA (Polistico), ETICEL (Polistico), RAFAELA (Polistico), KETOS (Polistico), ESTIVAL (Polistico), ALIMINI (Polistico), KETOS (Polistico), LG CAPRICORN (distico), AMISTAR, FUNKY (Polistico), SHANGRILA (Polistico), CATALINA (distico), LG ZEBRA (distico), KWS TONIC (Polistico), ORIONE (distico).

A cura di Giuliano Mazzieri – ASSAM

Nel sito [www.meteo.marche.it](http://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](#)



**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 - 2020 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)**

## COMUNICAZIONI

Con **DECRETO DEL DIRIGENTE DEL SERVIZIO POLITICHE AGROALIMENTARI n 328 del 23 giugno 2020** è stato adottato l'aggiornamento delle " **Linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti - anno 2020** " della Regione Marche – ( AGGIORNAMENTO ESTIVO ).

La versione integrale del documento è consultabile e scaricabile al seguente indirizzo: [http://www.meteo.marche.it/news/LineeGuidaPI\\_DifesaFito\\_2020\\_finestra\\_estiva.pdf](http://www.meteo.marche.it/news/LineeGuidaPI_DifesaFito_2020_finestra_estiva.pdf)

Con **DDS n. 397 del 7 agosto 2020** è stata concessa la deroga alle "Linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti" Regione Marche per il 2020, per le seguenti colture:

**OLIVE DA OLIO - contro la MOSCA DELL'OLIVO (*Bactrocera oleae*), per tutto il territorio della Regione Marche.**

- **Si consente l'esecuzione di un terzo trattamento larvicida in tutta la regione contro la mosca dell'olivo (il disciplinare ne ammette 2)**, 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.

- **Si consente l'esecuzione di massimo n° 2 (due) trattamenti larvicidi** (nel numero dei tre consentiti nell'annata) **con prodotti fitosanitari a base di Dimetoato autorizzati in deroga per 120 giorni a partire dal 01/07/2020.**

- **Si consente l'esecuzione di un numero massimo di 8 (otto) trattamenti adulticidi "attract and kill" con Spinosad rispetto ai 6 (sei) indicati nel disciplinare.**

Il testo completo è consultabile al seguente link:

[https://www.regione.marche.it/Portals/0/Agricoltura/ProduzioneIntegrata/DDS\\_SPA\\_2020\\_0397.pdf](https://www.regione.marche.it/Portals/0/Agricoltura/ProduzioneIntegrata/DDS_SPA_2020_0397.pdf)

Con **DDS n. 520 del 5/10/2020** è stata concessa la deroga alle “Linee Guida per la Produzione Integrata delle Colture, Difesa Fitosanitaria e Controllo delle Infestanti - Regione Marche - 2020”, per trattamenti a bietola da foglia, bietola da costa e spinacio, secondo il dettaglio della tabella sotto riportata:

Ambito applicazione della deroga	Colture interessate alla deroga	DEROGHE AL DISCIPLINARE DI DIFESA INTEGRATA 2020
Tutto il territorio della REGIONE MARCHE	Bietola da foglia e da costa	Di consentire l'esecuzione di <b>1 trattamento in pieno campo con Difenconazolo</b> per il controllo della <b>cercosporiosi su bietola da foglia e da costa</b> con un prodotto ammesso a seguito dell'autorizzazione per uso eccezionale da parte del Ministero della Salute con D.D. del 01 aprile 2020 (art. 53 del reg. 1107/2009) <b>con impiego consentito per 120 giorni a partire dal 1/09/2020 fino al 29/12/2020</b> ;
	Bietola da foglia e da costa	Di consentire l'esecuzione di <b>1 trattamento in pieno campo con Spirotetramat</b> per il controllo degli <b>afidi su bietola da foglia e da costa</b> con un prodotto ammesso a seguito dell'autorizzazione per uso eccezionale da parte del Ministero della Salute D.D. del 10 giugno 2020 (art. 53 del reg. 1107/2009) <b>con impiego consentito per 120 giorni a partire dal 15/07/2020 fino al 11/11/2020</b> .
	Spinacio	Di consentire l'esecuzione di <b>1 trattamento in pieno campo con Spirotetramat</b> per il controllo degli <b>afidi su spinacio</b> con un prodotto ammesso a seguito dell'autorizzazione per uso eccezionale da parte del Ministero della Salute D.D. del 10 giugno 2020 (art. 53 del reg. 1107/2009) <b>con impiego consentito per 120 giorni a partire dal 15/07/2020 fino al 11/11/2020</b> . <u>Si specifica che l'impiego di spirotetramat è ammesso per alternanza di meccanismi di azione solo in caso in cui venga effettuato (o sia già stato effettuato) sulla coltura un solo trattamento con acetamiprid avente la stessa finalità;</u>
	Bietola da foglia e da costa	Di consentire l'esecuzione di <b>1 trattamento in pieno campo con la miscela Pyraclostrobin + Dimetomorf</b> per il controllo della <b>Peronospora (Peronospora spp.) su Bietola da foglia e da costa</b> (soluzione tecnica consentita dalle Linee Guida Nazionali).

Il testo integrale del Decreto è consultabile al sito [Regione Marche Agricoltura – Produzione integrata](#)

Con **D.G.R n. 187 del 24/02/2020**, Disciplina della Produzione Integrata della Regione Marche: **approvazione della nuova versione del Disciplinare di Tecniche Agronomiche della Produzione Integrata e revoca della DGR 963 del 16 luglio 2018**. Per consultare il testo integrale: [http://www.meteo.marche.it/news/DGR\\_187\\_20\\_del\\_24\\_02\\_2020\\_tecniche\\_agroPI.pdf](http://www.meteo.marche.it/news/DGR_187_20_del_24_02_2020_tecniche_agroPI.pdf)

Il “Decreto Cura Italia” proroga al **31 ottobre 2020** la validità delle abilitazioni per la vendita, la consulenza e per l’acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari in scadenza nel periodo compreso tra il **31 gennaio** e il **31 luglio 2020**.

**ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 7/10/2020 AL 13/10/2020**

	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)	14.7 (7)	15.5 (7)	15.0 (7)	-	14.0 (7)	15.5 (7)	13.6 (7)	14.3 (7)
T. Max (°C)	24.8 (7)	26.1 (7)	25.4 (7)	-	26.0 (7)	25.6 (7)	22.6 (7)	23.2 (7)
T. Min. (°C)	7.6 (7)	8.9 (7)	7.6 (7)	-	7.2 (7)	8.1 (7)	5.8 (7)	7.1 (7)
Umidità (%)	86.1 (7)	78.3 (7)	77.0 (7)	-	69.2 (7)	58.5 (7)	78.1 (7)	66.9 (7)
Prec. (mm)	5.6 (7)	11.6 (7)	13.8 (7)	-	19.0 (7)	8.2 (7)	25.2 (7)	11.2 (7)
ETP (mm)	16.0 (7)	16.7 (7)	15.6 (7)	-	14.8 (7)	15.0 (7)	15.4 (7)	14.2 (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)	14.5 (7)	12.1 (7)	12.9 (7)	12.5 (7)	10.0 (7)	10.6 (7)	9.9 (7)
T. Max (°C)	25.9 (7)	23.7 (7)	22.6 (7)	23.0 (7)	22.4 (7)	21.8 (7)	18.5 (7)	20.1 (7)
T. Min. (°C)	8.3 (7)	7.4 (7)	4.0 (7)	5.2 (7)	5.6 (7)	2.7 (7)	4.2 (7)	3.4 (7)
Umidità (%)	86.2 (7)	70.0 (7)	79.4 (7)	90.3 (7)	76.5 (7)	80.2 (7)	70.9 (7)	75.6 (7)
Prec. (mm)	49.6 (7)	14.6 (7)	48.0 (7)	15.0 (7)	25.8 (7)	27.2 (7)	34.2 (7)	15.6 (7)
ETP (mm)	14.9 (7)	14.6 (7)	14.7 (7)	15.9 (7)	14.8 (7)	14.6 (7)	11.0 (7)	12.6 (7)

## SITUAZIONE METEOROLOGICA E EVOLUZIONE

Il muro anticiclonico atlantico inibisce la "usuale" circolazione ovest-est delle masse d'aria e così queste prendono la via dei meridiani, trascinando in particolare aria fredda artica verso il Mediterraneo. Ciò spiega le basse temperature sull'Italia. Sempre a riguardo della nostra penisola, ben presto le condizioni torneranno a peggiorare a partire dal versante tirrenico per l'avvicinamento di un nucleo instabile in discesa dalla Francia. Seconda parte della settimana caratterizzata ancora da bassi valori termici e dall'instabilità a singhiozzo. I corridoi freddo-instabili di matrice settentrionale rimarranno infatti aperti e lo scenario barico europeo sarà dominato da un paio di solidi nuclei instabili che ruoteranno spadroneggiando sulle aree centrali, Italia inclusa, e fondendosi alla fine. Il peggioramento atteso per oggi da ponente tenderà a sfumare verso levante da venerdì grazie alla graduale rimonta del promontorio nord-africano sul Mediterraneo prima occidentale e poi centrale di cui l'Italia beneficerà soprattutto la prossima settimana.

## PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

**Giovedì 15:** Nuvolosità prevalente nella prima parte della mattinata, maggiore stratificazione sulle zone interne e a nord; successivi assottigliamenti della copertura e parziali dissolvimenti specie sul settore costiero centro-meridionale e verso sera. Precipitazioni anche particolarmente intense, in movimento e estensione dalla fascia appenninica verso quella costiera tra la notte ed il mattino; tendenti a scemare nel proseguo, in contrazione verso l'entroterra. Venti moderati dai quadranti meridionali. Temperature in aumento specie le minime.

**Venerdì 16:** Cielo poco o parzialmente coperto al mattino, ma con incremento della stratificazione dalle ore centrali in movimento da nord verso sud; assottigliamenti e dissolvimenti da settentrione nella sera-notte. Precipitazioni a incidere a carattere sparso dalle ore centrali, localmente temporalesche. Venti deboli o moderati meridionali; a disporsi da nord-ovest in serata. Temperature in flessione.

**Sabato 17:** Parziale o irregolare nuvolosità mattutina in movimento da nord; ulteriori dissolvimenti nel proseguo. Precipitazioni isolati e brevi fenomeni nella prima parte della giornata, più probabili sulla fascia costiera centro-settentrionale. Venti al più moderati da nord-nord-ovest. Temperature minime ancora in calo.

**Domenica 18:** Cielo, iniziale poca o parziale copertura in dissolvimento nel corso della mattinata; ancora nuvolosità in aumento sull'area appenninica nel pomeriggio. Precipitazioni ad oggi non se ne prevedono di significative. Venti deboli settentrionali. Temperature in timida ripresa nei valori massimi.

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 AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI





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 21 ottobre 2020**