

CHE TEMPO FA

Caldo, agosto come nel 2003

VALSUGANA Il mese di agosto 2013, per quanto riguarda le temperature, ci ha fatto ricordare molto lo stesso mese di 10 anni fa, in questo numero andremo a confrontare i dati di questo mese con quelli del 2003 (dati parziali fino al 19 agosto). Ricordiamo che l'agosto 2003 fu il più caldo da quando sono iniziate le rilevazioni a Levico Terme. Nel 2003 la temperatura massima più elevata raggiunse i +38,4°C registrati l'11 agosto, quest'anno la massima più elevata è stata registrata il giorno 5 agosto con +35,9°C. Questi primi 19 giorni di agosto sono risultati quindi mediamente di 1,4°C più freddi del 2003, quindi caldo sì, ma non da record, in attesa di avere i dati di tutto il mese.

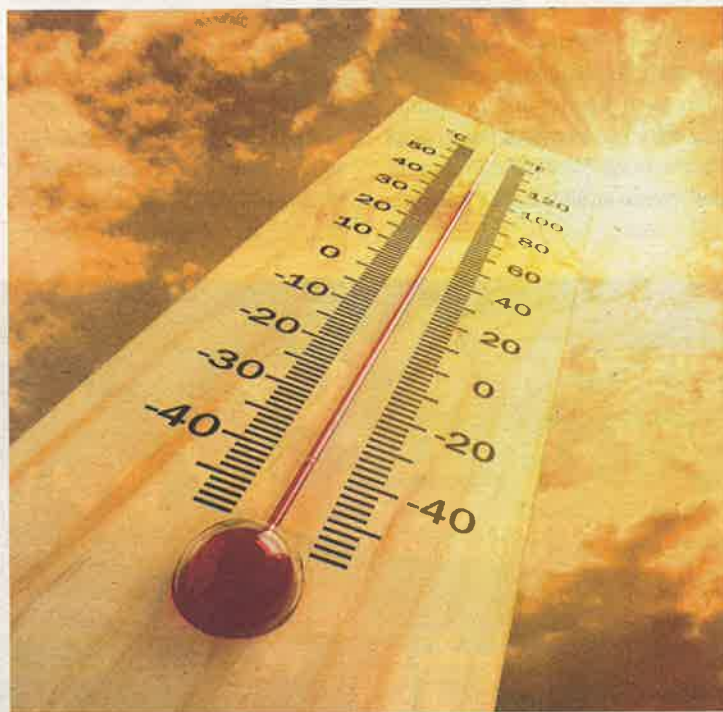
Nella colonna qui sotto a confronto le massime dei primi 19 giorni di agosto tra 2013 e 2003. Nel prossimo numero andremo a tirare le conclusioni sul mese di agosto 2013, nel quale certamente molto interessanti sono stati anche i dati pluviometrici, con soli 3 giorni piovosi nei primi 18 giorni del mese e con un accumulo di soli 12 mm, insomma la siccità si è fatta sentire.

Ulteriori informazioni e statistiche sul sito www.meteolevicoterme.it

Giampaolo Rizzonelli

	Media delle minime	Media delle massime
Agosto 2013 (fino al 19)	15,4° C	31,7° C
Agosto 2003 (fino al 19)	+ 16,5° C	+ 33,5° C
Differenze	- 1,1° C	- 1,8° C

Sopra il confronto fra le medie dell'agosto 2003 e quelle del 2013. Nella tabella a fianco il confronto fra le massime dei primi 19 giorni di agosto tra 2013 e 2003.



Giorno	2013	2003	Diff.
01 ago	33,4	28,2	5,2
02 ago	35,6	33,1	2,5
03 ago	35,0	34,3	0,7
04 ago	35,5	36,8	-1,3
05 ago	35,9	36,6	-0,7
06 ago	35,2	35,3	-0,1
07 ago	35,6	32,9	2,7
08 ago	31,4	34,3	-2,9
09 ago	29,8	35,3	-5,5
10 ago	30,3	37,6	-7,3
11 ago	30,8	38,4	-7,6
12 ago	30,9	36,6	-5,7
13 ago	31,0	34,2	-3,2
14 ago	23,0	29,6	-6,6
15 ago	27,2	28,5	-1,3
16 ago	29,4	30,6	-1,2
17 ago	31,1	31,9	-0,8
18 ago	31,8	28,7	3,1
19 ago	30,3	33,6	-3,3

RINASCE IL VINO DEI ROMANI

Verificare sperimentalmente e tradurre in pratica le antiche tecniche romane di produzione del vino: dal prelievo delle talee fino alla vendemmia, passando per lo scavo delle fosse e l'utilizzo di strumenti antichi ricostruiti. Questo l'obiettivo del progetto 'Archeologia del vino in Italia: un esperimento siciliano' varato dall'Istituto per i beni archeologici e mo-

numentali del Consiglio nazionale delle ricerche (Ibam-Cnr) in collaborazione con la cattedra di Metodologie, cultura materiale e produzioni artigianali nel mondo classico dell'Università di Catania. L'esperimento tenterà di riprodurre nella Sicilia moderna un vigneto seguendo in maniera fedele le 'istruzioni' contenute nei testi romani dal I secolo a.C. al II d.C.: in particolare il secondo



libro delle 'Georgiche' di Virgilio e il 'De Agricultura' di Columella. "Leggendo e interpretando le informazioni contenute nelle fonti

latine si è guidati 'passo passo' nell'esecuzione dei lavori in vigna", spiega il direttore dell'Ibam-Cnr, **Daniele Malfitana**.