

Centro Agrometeo Locale - Largo Giacomo Leopardi, 21 - Petritoli (FM) - Tel. 0734/658959

e-mail: calap@regione.marche.it

Sito Internet: meteo.regione.marche.it

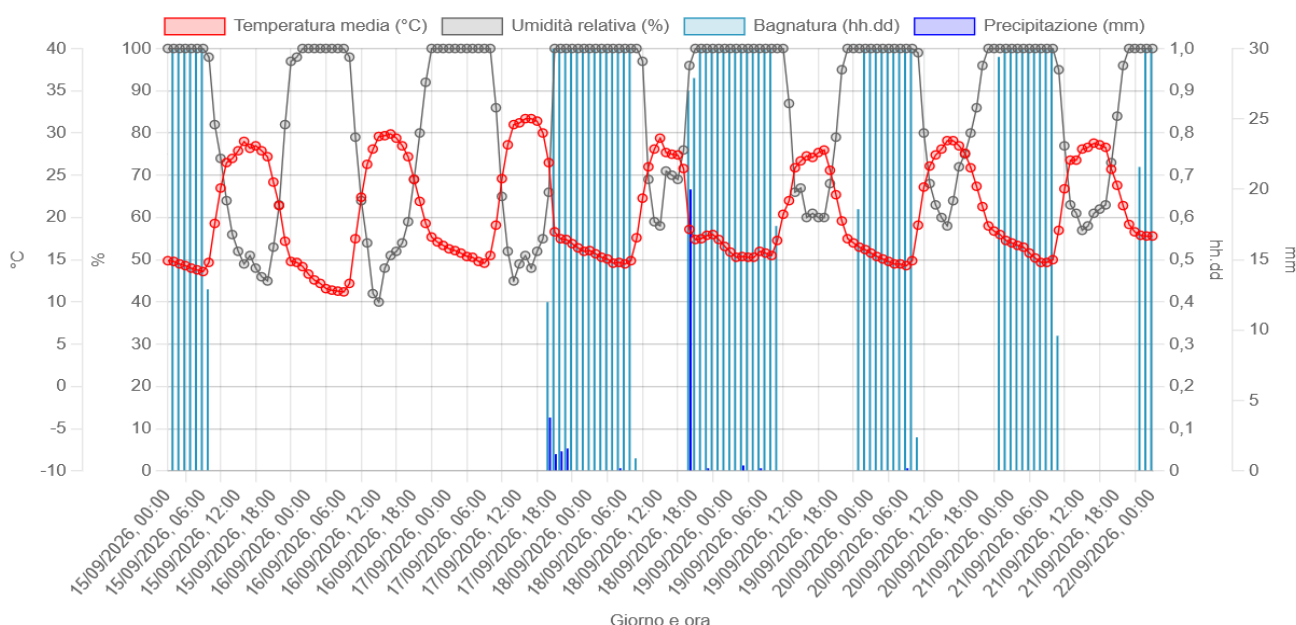
NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Anche nella scorsa settimana, dal 17 all'19 c.m., il nostro territorio è stato interessato dal passaggio di una perturbazione che ha determinato precipitazioni sparse. Le temperature massime hanno oscillato tra i 27,7°C e i 32,4°C mentre le minime si sono attestate tra i 9,7° e i 16,3°C.

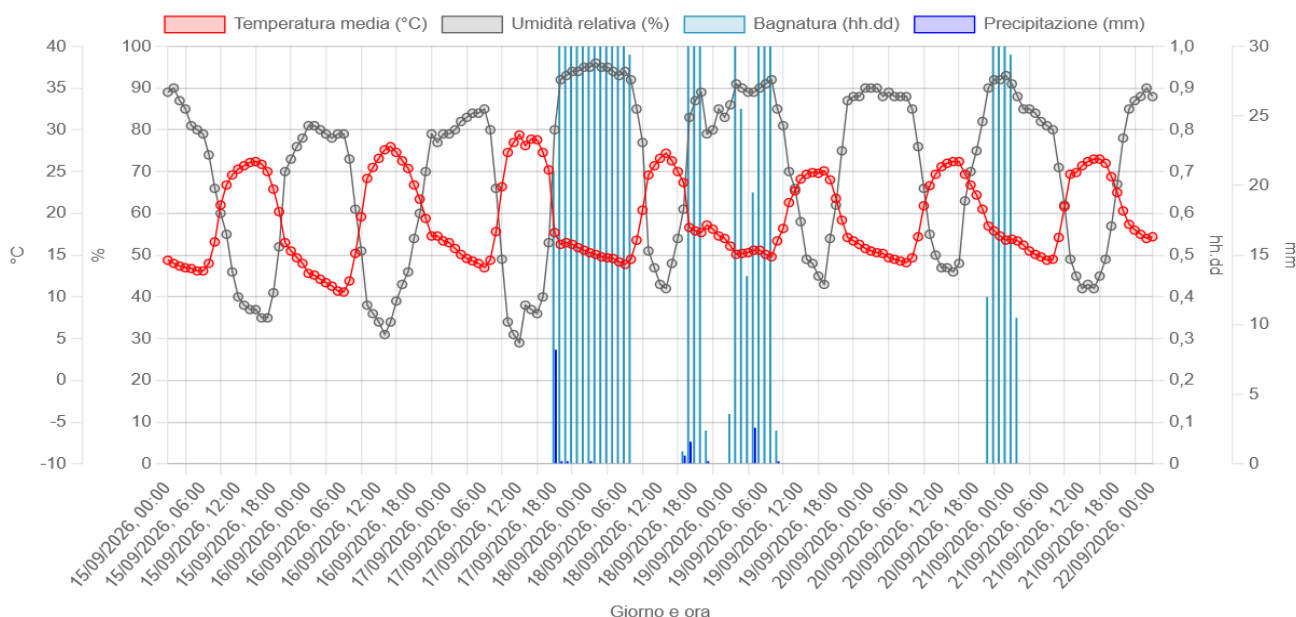
Nel seguente link si possono consultare i grafici orari dell'andamento meteo aggiornati:

http://www2.meteo.marche.it/calmonitoraggio/fm_home.aspx

Stazione di Carassai - 143 m.s.l.m.



Stazione di Montelparo - 258 m.s.l.m.



OLIVO

La fase fenologica raggiunta dall'olivo è quella di **inizio invaiatura (BBCH 81)**.

Mosca dell'olivo

INDICAZIONI DI DIFESA

Rispetto alle scorse settimane, il monitoraggio eseguito nelle trappole della rete evidenzia un lieve aumento di catture e dal controllo delle olive si riscontra ancora un'infestazione attiva del tutto sporadica ed assenza quasi totale di ovideposizione.

Attualmente la coltura è protetta dall'intervento **ADULTICIDA**, consigliato nel precedente notiziario, pertanto, al momento non si consiglia nessun trattamento.

METODO DI DIFESA LARVICIDA (ammesso dalle linee di difesa integrata)	
Soglia d'intervento 4-5% di infestazione attiva Modalità del trattamento su tutta la chioma	
AREA DA TRATTARE	NESSUNA
EPOCA INTERVENTO	NESSUNA
PRODOTTI UTILIZZABILI	

DIFESA CON METODO DI COLTIVAZIONE BIOLOGICO (ADULTICIDA)	
AREA DA TRATTARE	NESSUNA
EPOCA DI INTERVENTO	NESSUNA
PRODOTTI UTILIZZABILI	

INDICI DI MATURAZIONE DELLE OLIVE

Anche quest'anno 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**, pur con le difficoltà derivanti dalla forte siccità che potrebbe alterare i valori, verranno fornite 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, aumento 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.



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 inoliazione 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:

Il **Sargano di Fermo**: presenta un modello di invaiatura tardivo e scalare, una consistenza della polpa che diminuisce piuttosto velocemente con la maturazione, una resa in olio modesta con accumulo precoce. 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 ad un livello di colorazione prossimo al 50% della buccia (indice 1,5-2), quando l'accumulo di olio è quasi terminato. L'epoca ottimale di raccolta ai fini qualitativi coincide pertanto con quella ai fini quantitativi.

VARIETA'	INDICE DI INVAIATURA	PENETROMETRIA (g/mm ²)
LECCINO LITORANEO	1.29	513,3
LECCINO INTERNO	0,09	527.5
FRANTOIO LITORANEO	0.95	485.9
PIANTONE DI FALERONE	0.45	572.2

CIMICE ASIATICA

Al momento si riscontra, seppur in maniera disomogenea, una massiccia presenza di adulti di **cimice asiatica** (*Halyomorfa halys*) negli oliveti della rete di monitoraggio.

Al fine di contenere la popolazione svernante potrebbe essere utile, in questa fase, predisporre trappole per la cattura massale nei pressi dei centri aziendali, in prossimità dei manufatti (serre, edifici, ricoveri macchine ed attrezzi ecc.) o in prossimità di potenziali ricoveri naturali (siepi, ecc.). Le trappole possono anche essere realizzate artigianalmente impiegando totem con attrattivi e pannelli collati, oppure cartoni per l'imballaggio delle uova impilati, distanziati e riposti in prossimità dei ricoveri invernali; I cartoni sono da ritirare e distruggere prima dello svernamento.



Adulto di cimice asiatica



Trappola per la cattura massale tipo "cartone delle uova"



Trappola per la cattura massale tipo "totem"

FRUTTIFERI

Nelle pomacee, il **melo** è nella fase di sviluppo frutti e maturazione di raccolta **BBCH 79-87**, così come il **pero** che si trova tra sviluppo frutti e maturazione di raccolta **79-87**.

DIFESA DEI FRUTTIFERI

Dal monitoraggio settimanale, nelle aziende che non adottano il metodo di lotta con la confusione sessuale, non si evidenzia il superamento della soglia di intervento di nessun parassita.

APPUNTAMENTI E COMUNICAZIONI

Con Decreto del Dirigente della Direzione Agricoltura e Sviluppo Rurale n. 619 del 15 Settembre 2026 sono state **Rettificate** le **Linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti della Regione Marche 2026 - Finestra estiva**.

È possibile consultare il decreto sul sito Norme Marche al link::

https://www.norme.marche.it/NormeMarche/atto/detail.html?id=2750325&type=scadutiDecretiGiunta&page=0&ordinamento=data_atto&tipoOrdinamento=desc&limit=10 o sul sito Agrometeo di AMAP al link: <https://meteo.regione.marche.it/assets/files/decreto-619-2026---approvazione-e-linee-guida-del-disciplinare-pi-difesa-integrata-2026---finestra-estiva---rettifica.pdf>.

Sul sito Agrometeo <https://meteo.regione.marche.it/PI> è inoltre possibile visionare il disciplinare di tecniche agronomiche ed effettuare le ricerche per singola scheda colturale.

Si comunica che è stato realizzato il nuovo sito Agrometeo, pertanto, l'aggiornamento dei contenuti del vecchio sito www.meteo.marche.it non sarà più garantito.

Al momento è in corso la migrazione dei contenuti verso il nuovo sito e quindi potrebbero verificarsi dei malfunzionamenti che possono essere comunicati a: agrometeo@regione.marche.it

Per rimanere aggiornati sulle nostre attività è possibile **consultare il nuovo sito** all'indirizzo meteo.regione.marche.it. **Ci scusiamo per gli eventuali disagi e ringraziamo per la collaborazione.**

Con **Delibera di Giunta Regionale n. 594 del 26 maggio 2026** è stato approvato il **[DISCIPLINARE DI PRODUZIONE INTEGRATA REGIONE MARCHE - SEZIONE TECNICHE AGRONOMICHE](#)**.

È possibile consultare la delibera sul sito Norme Marche al link: https://www.norme.marche.it/NormeMarche/atto/detail.html?id=2694218&type=scadutiDelibereGiunta&page=0&ordinamento=data_atto&tipoOrdinamento=desc&limit=10

A partire dal 2025 il **Disciplinare di Produzione Integrata delle Marche** è disponibile per la consultazione pubblica anche sulla **Banca Dati Produzione Integrata di ISMEA**, al link <https://saas.tdnet.it/banca-dati-produzione-integrata/#/home>.

Con Decreto del Dirigente della Direzione Agricoltura e Sviluppo Rurale, n. **618 del 15 settembre 2026** è stata concessa la deroga al Disciplinare di Difesa Integrata 2026 della Regione Marche, secondo le indicazioni riportate nella tabella sottostante:

Ambito applicazione della deroga	DEROGA AL DISCIPLINARE
Tutto il territorio della REGIONE MARCHE	Si consente la deroga al disciplinare di difesa integrata della Regione Marche per l'anno 2026 al fine di consentire l'impiego di: - prodotti fitosanitari a base di Propyzamide per il diserbo della Colza con le seguenti limitazioni: 1)Sullo stesso appezzamento la sostanza attiva Propyzamide non deve essere stata impiegata nei due anni precedenti (2024-2025); 2)Sullo stesso appezzamento la sostanza attiva Propyzamide non potrà essere impiegata in ulteriori trattamenti nell'anno in corso e nei due anni successivi (2027-2028); 3)Il trattamento deve essere effettuato nel limite d'impiego di n°2 sostanze attive candidate alla sostituzione già stabilito nella scheda di coltura del disciplinare. Si evidenzia inoltre che le etichette dei prodotti fitosanitari ammessi all'uso riportano l'indicazione di non trattare fino a che le piante meno sviluppate abbiano raggiunto lo stadio di 3 foglie vere.

Si informa che, nella pagina del sito web Agrometeo, dedicata all'evento "[La difesa dalla mosca delle olive. Le attività del Servizio Agrometeorologico dell'AMAP](#)" sono ora disponibili il [link alla registrazione](#) e le [slides in formato pdf](#) scaricabile.

Sabato **19 settembre 2026** torna l'appuntamento con **Olivosfera – Olio, Natura e Benessere** con il *Percorso Olivi Monumentali, Benessere e Cultura*, una giornata alla scoperta della biodiversità olivicola e del patrimonio culturale del territorio.

Il percorso coinvolgerà i Comuni di **Maiolati Spontini, Castelbellino e Monte Roberto**, con un'escursione guidata tra olivi monumentali, paesaggio e luoghi della cultura. Il cuore delle attività sarà la **Casa dell'Olio e della Biodiversità di Maiolati Spontini**, dove il pomeriggio proseguirà con esperienze dedicate agli **oli monovarietali, alla conoscenza delle varietà olivicole marchigiane e all'assaggio dell'olio**, insieme ad attività e giochi pensati appositamente per i bambini.

Un'occasione per vivere il territorio attraverso **natura, cultura, piccoli borghi, gusto e biodiversità**, con proposte rivolte a tutta la famiglia.

Prenotazione obbligatoria:

- Prenotazioni escursione: Marilena Evangelista - WhatsApp 339 7906600 dal 03/09/2026 al 17/09/2026 dalle 18:00 alle 20:00

- Prenotazioni pranzo (entro mercoledì 16/9) e attività <https://forms.gle/JJV44f6r9JRY4k6Q8>

- Info: olivofera@gmail.com

Scarica la [locandina](#) per conoscere il programma completo e tutte le modalità di partecipazione e prenotazione.

L'AMAP organizza il "[Corso di specializzazione alla certificazione di gestione forestale sostenibile - Qualifica per Auditor interno GFS – PEFC](#)" che si svolgerà nei giorni 28-29 e 30 ottobre 2026.

L'obiettivo del corso è permettere alle professioni del settore di operare sempre di più nel rispetto della normativa e di acquisire i requisiti professionali necessari ad effettuare con competenza anche audit interni per le aziende o Enti gestori di aree forestali.

Il percorso formativo fornirà tutti gli elementi utili ad interpretare i criteri e le linee guida dello standard ITA 1001-1:2025; l'elaborazione di un Manuale GFS, approcciare l'iter di certificazione GFS e Catena di Custodia (CoC), nonché lo studio dei criteri per la fruibilità turistica del bosco.

Il corso sarà finalizzato al rilascio della qualifica come auditor interno GFS-PEFC.

Durata: 19 ore

Destinatari: Liberi Professionisti, Personale tecnico degli Enti Pubblici, operatori ed Imprenditori del settore Forestale.

Organizzazione: Il corso è organizzato in 13 ore di lezione teoriche e 4 ore di sessione pratica (visita in bosco). È previsto, altresì, un TEST finale valido per il rilascio della qualifica come auditor interno di GFS-PEFC di durata pari a 2 ore.

Modalità di svolgimento e durata del corso:

Il corso si svolgerà nelle giornate del 28-29-30 Ottobre 2026.

La frequenza è obbligatoria per il **100 %** delle lezioni.

Il corso verrà attivato con almeno **9 partecipanti**.

Lezioni c/o

- Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca (AMAP)
Via Thomas Edison, n. 2 – 60027 Osimo (AN) per le sessioni teoriche;
- Selva di Gallignano – Ancona per la sessione pratica

COSTO: **€uro 400,00** (IVA inclusa) per partecipante.

REFERENTI DEL CORSO: Tutor: Scocco Paola (AMAP) - Responsabile attività formativa: Valeria Belelli (AMAP)

Contatti: E-mail: formazione@amap.marche.it - Tel. 071/808279

Scadenza iscrizioni: **14.10.2026**

Tutti coloro che intendessero partecipare, dovranno compilare il [modulo on-line](#) "Corso Specializzazione Certificazione GFS-PEFC con Rilascio Qualifica Auditor Interno" eseguendo la scansione del codice riportato sotto, oppure collegandosi al sito istituzionale dell'AMAP <https://www.amap.marche.it/corsi> cliccando sul link omonimo all'interno della pagina di pubblicazione corso.



Sul sito del [Servizio Agrometeo Regionale AMAP](#), nella sezione News, vengono pubblicate, con cadenza trimestrale, le proiezioni stagionali valide per il trimestre successivo. Il report ha come finalità quello di illustrare **una possibile tendenza a lungo termine** dell'andamento termico e precipitativo atteso **durante il trimestre successivo**. In particolare, vengono descritte le principali grandezze meteorologiche e ne viene mostrata la loro tendenza media prevista per la stagione corrente mediante l'utilizzo di modelli fisico-matematici a lunga scadenza.

Apri il collegamento per consultare le proiezioni per il periodo Settembre, Ottobre, Novembre al seguente Link: <https://meteo.regione.marche.it/News/Notizia/1423>

Disponibile per la consultazione on line ed il download la guida [Etichettatura del miele e dei prodotti dell'alveare aggiornata al 29 giugno 2026](#) (Riferimenti: DIRETTIVA (UE) 2024/1438 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 14 maggio 2024 e DECRETO LEGISLATIVO 30 dicembre 2025, n. 207).

La presente guida si propone di offrire agli operatori del settore apistico uno strumento per produrre etichette conformi alle normative nazionali ed europee, al fine di tutelare i consumatori e di evitare sanzioni se non si ottempera agli obblighi derivanti dalle suddette norme.

Gli aggiornamenti riguardano le informazioni relative ai **Paesi di origine del miele**. Inoltre, il **miele filtrato** non è più trattato nella guida, poiché la nuova direttiva lo riclassifica come **miele per uso industriale**, destinato esclusivamente a scopi culinari.

L'AMAP organizza la **seconda edizione** del "[Corso specialistico in Orticoltura e progettazione di giardini sostenibili](#)" che si svolgerà nei mesi di settembre, ottobre, novembre e dicembre 2026.

L'obiettivo è creare una figura professionale di giardiniere professionista altamente specializzata, sia a livello pratico che teorico, pronta ad interloquire, interfacciarsi e collaborare con garden designers, progettisti, paesaggisti, vivaisti, architetti, manutentori del verde sia pubblici che privati.

Il corso è rivolto a studenti di agraria, architettura, design, psicologia che vogliano intraprendere un percorso professionalizzante che li colleghi in maniera pratica al lavoro del giardiniere specializzato, e professionisti dei sopra citati settori che desiderino approfondire ed allargare le proprie competenze. Il corso è aperto anche ad aspiranti professionisti del settore.

Modalità di svolgimento e durata del corso:

Il corso è suddiviso in n. **4 moduli distinti** per tematiche e argomenti trattati, **ognuno della durata di n. 5 giorni, per n. 154 ore totali**.

Ogni modulo può essere frequentato singolarmente, tuttavia, solo al completamento di tutti e 4 i moduli sarà possibile iscriversi all'albo di "Giardiniere Specializzato in Progettazione e Manutenzione di Giardini Sostenibili" detenuto dall'AMAP.

La **frequenza è obbligatoria** per **almeno l'80 %** delle lezioni per poter ricevere al termine di ogni modulo l'attestato di partecipazione.

Per le iscrizioni valgono le seguenti scadenze:

- **Modulo 2** – Scadenza iscrizioni: **05/10/2026**
- **Modulo 3** – Scadenza iscrizioni: **26/10/2026**
- **Modulo 4** – Scadenza iscrizioni: **16/11/2026**

Tutti coloro che intendessero partecipare, dovranno compilare il [Modulo Iscrizione Corso Specialistico Orticoltura e Progettazione Giardini Sostenibili](#) eseguendo la scansione del codice riportato a fianco, oppure collegandosi al sito istituzionale dell'AMAP <https://www.amap.marche.it/corsi> cliccando sul link omonimo all'interno della pagina di pubblicazione corso.

COSTO: € 600,00 (IVA inclusa) per ciascun modulo

Lezioni c/o

- **AMAP - Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca**

Via Thomas Alva Edison, 2, 60027 Osimo (AN)

- **Villa Malacari**

[Via Enrico Malacari, 2 - 60020 Offagna \(AN\)](#)

- **Az. La Collina Dorata**

Via Torre, 26 – 60020 Offagna (AN)

REFERENTI DEL CORSO: Tutor: Scocco Paola (AMAP) - Responsabile attività formativa: Valeria Belevi (AMAP)

Contatti: E-mail: formazione@amap.marche.it - Tel. 071/808299.

Questionario Rilevazione Bisogni Formativi

L'AMAP, nell'ottica di garantire la migliore offerta formativa, ritiene opportuno effettuare un'indagine per la rilevazione dei bisogni formativi.

A tal scopo l'Agenzia ha previsto un questionario di rilevazione delle caratteristiche, dei bisogni e delle aspettative dei partecipanti alle attività formative organizzate dalla stessa, con l'obiettivo di migliorare l'efficacia e l'individuazione degli interventi.

Pertanto, si invitano, coloro che sono interessati alle attività formative organizzate da AMAP, alla compilazione del "[Questionario Rilevazione Bisogni Formativi](#)"

L'AMAP, nell'ottica di garantire la migliore offerta formativa, ha istituito e detiene un "**Albo Formatori**", al fine di poter avere sempre a disposizione un elenco docenti a cui potenzialmente poter conferire incarichi sulla base delle esigenze di erogazione di attività formative.

Tra i requisiti necessari per poter presentare la propria candidatura risulta essenziale possedere un'esperienza professionale, almeno triennale, nell'area formativa prescelta.

Le aree formative individuate dall'Agenzia, definite "Specifiche" e di "Supporto – Trasversali" interessano settori quali, per esempio, quello olivicolo – oleario, zootecnico, forestale, scienze agronomiche, multifunzionalità dell'impresa agricola e benessere operatori.

Contatti e tutta la documentazione utile e necessaria ai fini dell'iscrizione nelle diverse aree tematiche al link: <https://www.amap.marche.it/servizi/attivita-formative>

Regione Marche, nell'ambito del proprio CSR, ha emanato il bando relativo all'intervento SRH02 **"Formazione dei Consulenti"**, che ha visto l'AMAP come unico soggetto beneficiario.

L'intervento prevede l'**erogazione di corsi di formazione** in aula altamente specializzanti, **viaggi studio e visite aziendali** all'estero e in Italia rivolte ai seguenti soggetti:

- consulenti riconosciuti ai sensi del DDPF n. 28 del 18/05/2021;
- liberi professionisti iscritti:
 - all'Ordine dei dottori agronomi e forestali;
 - al collegio dei Periti e Periti Agrari laureati;
 - al collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati.

Le attività formative, il cui **obiettivo** principale è quello di **promuovere il miglioramento delle professionalità e delle competenze, arricchire le conoscenze e favorire lo scambio di esperienze** verteranno sulle seguenti tematiche: allevamento suini, settore latte, settore zootecnico tecniche di allevamento (brado e semibrado), irrigazione sostenibile-cambiamenti climatici, produzione integrata, gestione e pianificazione economico-finanziaria, accesso al mercato (analisi di mercato, vendita diretta, online), multifunzionalità.

Novità: sono aperte le iscrizioni per le attività formative 2026

Tutte le informazioni sono disponibili sul sito dell'AMAP al seguente link:

<https://www.amap.marche.it/corsi/complemento-regionale-per-lo-sviluppo-rurale-del-piano-strategico-nazionale-della-pac-2023-2027-iscrizioni-aperte-per-le-attivita-formative-2026-2>

Per ulteriori informazioni:

- Valeria Belevi - Silvia Tagliavento E-mail: formazione@amap.marche.it

È on line il Catalogo degli oli monovarietali – Edizione 2026

È on line l'edizione 2026 del Catalogo degli oli monovarietali, completamente rinnovata nel formato, nella struttura e nella veste grafica, per offrire uno strumento ancora più chiaro, moderno e fruibile.

Il Catalogo racconta e valorizza gli oli di comprovato livello qualitativo, ammessi alla 23ª Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, promossa e organizzata da AMAP. Ogni olio rappresenta l'espressione autentica di una specifica varietà, contribuendo a mettere in luce la straordinaria biodiversità olivicola italiana.

Una delle principali novità riguarda l'organizzazione dei contenuti: gli oli non sono più presentati in ordine alfabetico di varietà, ma suddivisi in base alle tipologie sensoriali. Questa scelta consente una consultazione più funzionale, orientata in particolare all'utilizzo in ambito gastronomico, facilitando l'abbinamento con i diversi piatti in funzione delle caratteristiche organolettiche.

Le tipologie sensoriali sono consultabili sul sito www.olimonovarietali.it, punto di riferimento per approfondire la conoscenza degli oli monovarietali e delle loro peculiarità.

Consulta e scarica il catalogo al seguente link:
<https://www.amap.marche.it/progetti/olivicoltura/pubblicazioni/catalogo-oli-monovarietali-2026-della-23-rassegna-nazionale-oli-monovarietali>

Sul sito AMAP è disponibile, per la consultazione online, l'edizione aggiornata del [Repertorio della Biodiversità agraria delle Marche](#).

Ulteriori informazioni su eventi AMAP sono reperibili al sito: <https://www.amap.marche.it/eventi>

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 -2026:

<https://meteo.regione.marche.it/assets/files/dddasr-498-2026-approvazione-e-disciplinare-pi-difesa-integrata-2026-finestra-estiva.pdf> 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 <http://meteo.regione.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 culturali. 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 DAL 16/09/2026 AL 22/09/2026

	Offida (215 m)	Montedinove (390 m)	Carassai (143 m)	Cupra Marittima (260 m)	Montalto Marche (334 m)	Ripatransone (218 m)	Castignano (415 m)	Spinetoli (114 m)
T. Media (°C)	21.4 (7)	20.2 (7)	20.3 (7)	20.5 (7)	21.3 (7)	21.6 (7)	20.1 (7)	20.6 (7)
T. Max (°C)	29.8 (7)	30.5 (7)	32.2 (7)	27.7 (7)	29.8 (7)	28.6 (7)	27.7 (7)	29.4 (7)
T. Min. (°C)	15.7 (7)	12.2 (7)	10.9 (7)	15.1 (7)	16.3 (7)	14.8 (7)	14.7 (7)	12.9 (7)
Umidità (%)	66.6 (7)	66.2 (7)	84.2 (7)	64.0 (7)	64.6 (7)	64.6 (7)	63.5 (7)	66.1 (7)
Prec. (mm)	15.2 (7)	15.4 (7)	29.2 (7)	25.4 (7)	23.6 (7)	15.8 (7)	23.0 (7)	13.8 (7)
ETP (mm)	23.4 (7)	23.9 (7)	27.8 (7)	21.2 (7)	21.6 (7)	23.1 (7)	21.4 (7)	24.2 (7)

	Montefiore dell'Aso (58 m)	Castel di Lama (200 m)	Cossignano (290 m)	Montegiorgio (208 m)	Montefortino (772 m)	Sant'Elpidio a Mare (80 m)	Montelparo (258 m)	Fermo (38 m)
T. Media (°C)	20.4 (7)	21.6 (7)	20.5 (7)	21.0 (7)	18.1 (7)	21.3 (7)	19.1 (7)	21.6 (7)
T. Max (°C)	29.1 (7)	30.8 (7)	28.7 (7)	32.4 (7)	28.4 (7)	28.9 (7)	30.4 (7)	29.8 (7)
T. Min. (°C)	12.5 (7)	12.4 (7)	14.8 (7)	13.6 (7)	10.0 (7)	14.7 (7)	9.7 (7)	13.6 (7)
Umidità (%)	82.9 (7)	65.2 (7)	69.4 (7)	77.1 (7)	68.4 (7)	67.1 (7)	70.0 (7)	69.6 (7)
Prec. (mm)	44.6 (7)	33.4 (7)	29.8 (7)	10.8 (7)	34.6 (7)	6.2 (7)	14.0 (7)	5.0 (7)
ETP (mm)	23.9 (7)	25.5 (7)	22.7 (7)	25.9 (7)	23.3 (7)	22.9 (7)	25.5 (7)	26.3 (7)

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Ricordiamo che sui Balcani e, più in generale, sull'Europa orientale è presente una vasta sacca di aria fredda isolata rispetto alla matrice nord-atlantica. È proprio la sua vicinanza a condizionare le temperature sulle Marche e sull'intero versante adriatico, soprattutto quello centro-meridionale, dove i valori sono scesi sotto la media. Al tempo stesso, la persistenza del campo anticiclonico sul Mediterraneo centro-occidentale continua a garantire condizioni di diffuso soleggiamento. Fino a venerdì l'Italia si troverà ancora lungo la linea di frontiera tra il campo anticiclonico mediterraneo e la sacca di aria fredda orientale. Proprio nella giornata di venerdì, un'increspatura ciclonica del flusso settentrionale provocherà un rapido passaggio di rovesci e temporali sulla nostra regione. Il fine settimana poi volgerà al meglio per un miglioramento delle condizioni conseguenza dell'espansione dell'alta pressione occidentale, fase in cui le temperature torneranno a crescere dopo il calo previsto nelle prossime 36-48 ore.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 24 Cielo sereno o poco coperto al mattino; stratificazioni in espansione da nord nel pomeriggio, dapprima a quote alte poi con ispessimenti ed addensamenti in ingresso dal mare. Precipitazioni possibili già dalla sera come rovesci e temporali, a partire dal settore costiero. Venti meridionali in genere, inizialmente deboli con moderati rinforzi specie da sud-ovest sulla fascia appenninica; a disporsi da settentrione in serata. Temperature massime in aumento. Altri fenomeni

Venerdì 25 Cielo fino a molto nuvoloso a sud nella prima parte della mattinata; dissolvimenti e rasserenamenti invece a nord che poi diverranno prevalenti nel corso della giornata. Precipitazioni rovesci e temporali notturni a scemare rapidamente verso l'ascolano nelle prime ore del mattino. Venti moderati da est nord-est; indebolimenti serali. Temperature stabili o in lieve aumento le minime; ben più marcato il calo delle massime. Altri fenomeni

Sabato 26 Cielo sereno o poco coperto. Precipitazioni assenti. Venti deboli o moderati da nord nord-est. Temperature minime in calo. Altri fenomeni

Domenica 27 Cielo sereno o poco nuvoloso. Precipitazioni assenti. Venti deboli nord-orientali. Temperature in aumento. Altri fenomeni

Previsione elaborate dal C. O. di Agrometeorologia –: <http://meteo.regione.marche.it>



Cofinanziato
dall'Unione europea



REGIONE
MARCHE



SVILUPPO
RURALE
MARCHE
2023-2027



Notiziario curato dal Centro Agrometeo Locale di Ascoli Piceno e Fermo

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: AMAP - 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 071/8081-0734/658959**

Prossimo notiziario Mercoledì 30 Settembre 2026