

Centro Agrometeo Locale - Largo Giacomo Leopardi, 21 - Petritoli (FM) - Tel. 0734/658959
e-mail: calap@regione.marche.it Sito Internet: meteo.regione.marche.it

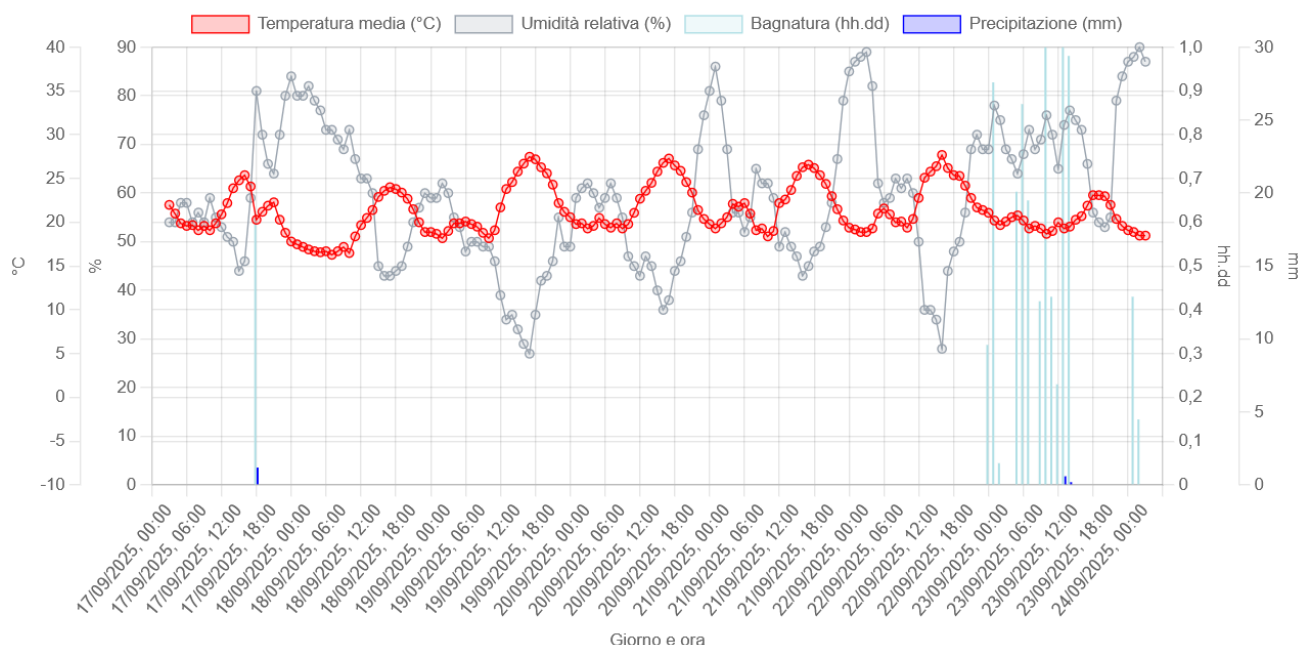
NOTE AGROMETEOROLOGICHE

La scorsa settimana è stata caratterizzata da tempo stabile con giornate soleggiate ed assenza di piogge; da registrare una lieve diminuzione delle temperature anche se sopra la media del periodo; infatti, le temperature massime hanno oscillato tra i 27,7 e i 31,7°C mentre le minime tra i 12,0 e i 17,8°C.

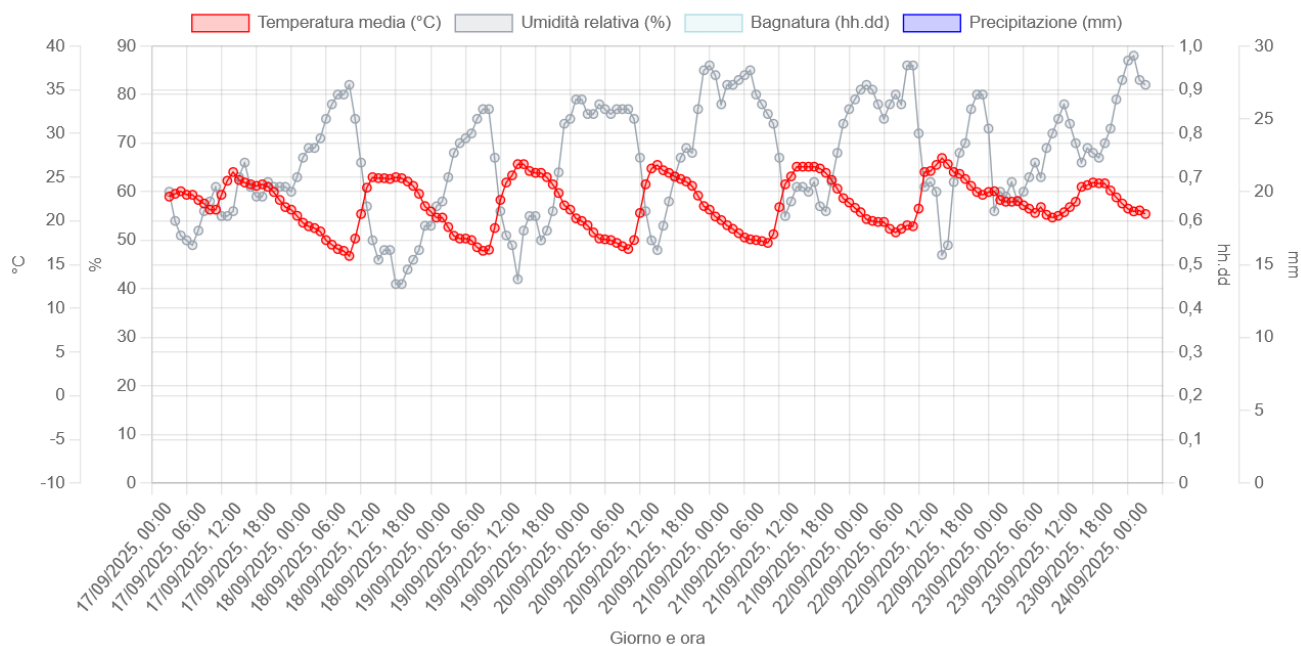
Nel seguente link si possono consultare i grafici orari dell'andamento meteo aggiornati:

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

Stazione di Castignano - 415 m.s.l.m.



Stazione di Sant'Elpidio a Mare - 80 m.s.l.m.



OLIVO

La fase fenologica raggiunta dall'olivo è tra inizio invaiatura e invaiatura **BBCH 81-85**.

DIFESA DALLA MOSCA OLEARIA

Continuano le catture, nelle trappole della rete di monitoraggio, di adulti della **Mosca dell'olivo** e dalle analisi delle drupe si evidenzia la costante ovideposizione del dittero; pertanto, si consiglia a quelle aziende intenzionate a raccogliere dalla seconda decade di Ottobre in poi di intervenire secondo le tabelle sottostanti:

OLIVO DA OLIO

AZIENDE CONVENZIONALI (Difesa Integrata Metodo Adulticida)		
AREA DA TRATTARE	Intera Fascia 3 (rischio elevato): Porto Sant' Elpidio, Porto San Giorgio, Fermo, Campofilone, Altidona, Pedaso, Cupra Marittima, Grottammare, San Benedetto del Tronto, Acquaviva Picena, Appignano del Tronto, Belmonte Piceno, Carassai, Castel di Lama, Castorano, Colli del Tronto, Cossignano, Folignano, Francavilla d'Ete, Grottazzolina, Lapedona, Maltignano, Massa Fermana, Massignano, Monsampolo del Tronto, Montalto delle Marche, Monte Giberto, Monte San Pietrangeli, Monte Urano, Monte Vidon Combatte, Montefiore dell'Aso, Montegranaro, Monteprandone, Monterubbiano, Montottone, Moresco, Offida, Ortezzano, Petritoli, Ponzano di Fermo, Ripatransone, Sant'Elpidio a Mare, Spinetoli, Torre San Patrizio	
	Fascia 2 (medio rischio): Ascoli Piceno, Castignano, Falerone, Force, Magliano di Tenna, Monsampietro Morico, Montappone, Monte Rinaldo, Monte Vidon Corrado, Montedinove, Montefalcone Appennino, Montegiorgio, Monteleone di Fermo, Montelparo, Palmiano, Rapagnano, Roccafluvione, Rotella, Santa Vittoria in Matenano, Servigliano, Smerillo, Venarotta	
EPOCA DI INTERVENTO	Dopo le eventuali piogge previste	
METODO ADULTICIDA (applicazione localizzata)	Soglia d'intervento	1% di infestazione attiva
	Modalità del trattamento	Applicazione localizzata su parte della chioma
	Prodotti utilizzabili	Cyantranilprole: autorizzato all'uso specifico con modalità bait spray per l'applicazione di trattamenti adulticidi su porzione di chioma. Utilizzare 75 ml/ha in combinazione con esca attrattiva a base di proteine idrolizzate (VISAREL a 1,25 l/ha). Impiegare con un volume d'acqua compreso tra 5 e 30 l/ha a seconda delle modalità d'impiego. Il numero massimo di applicazioni consentite è di 3 per anno. Il numero massimo di applicazioni consentite è di 3 per anno. Spinosad (♣): già formulato con specifica esca pronta per l'uso. (per 1 ettaro di oliveto utilizzare 1 litro di prodotto commerciale diluito in 4 litri di acqua) applicato sul 50% delle piante (una fila sì e una no), alternando le file trattate ad ogni applicazione ed evitando di ripetere il trattamento sulle stesse zone vegetali precedentemente trattate. La chiazza di bagnatura ideale è di circa 30-40 cm di diametro.
	In questa fase si consiglia l'intervento su tutta la chioma	
METODO ADULTICIDA (applicazione a piena chioma)	Soglia d'intervento	1% di infestazione attiva ed elevata presenza di adulti
	Modalità del trattamento	su tutta la chioma
	Prodotti utilizzabili	Beauveria bassiana (♣) ammesso in bio; Azadiractina (♣) ammesso in bio

DIFESA ADULTICIDA CON METODO DI COLTIVAZIONE BIOLOGICO		
AREA DA TRATTARE	<u>Intera Fascia 3 (rischio elevato):</u> Porto Sant' Elpidio, Porto San Giorgio, Fermo, Campofilone, Altidona, Pedaso, Cupra Marittima, Grottammare, San Benedetto del Tronto, Acquaviva Picena, Appignano del Tronto, Belmonte Piceno, Carassai, Castel di Lama, Castorano, Colli del Tronto, Cossignano, Folignano, Francavilla d'Ete, Grottazzolina, Lapedona, Maltignano, Massa Fermana, Massignano, Monsampolo del Tronto, Montalto delle Marche, Monte Giberto, Monte San Pietrangeli, Monte Urano, Monte Vidon Combatte, Montefiore dell'Aso, Montegranaro, Monteprandone, Monterubbiano, Montottone, Moresco, Offida, Ortezzano, Petritoli, Ponzano di Fermo, Ripatransone, Sant'Elpidio a Mare, Spinetoli, Torre San Patrizio	
	<u>Fascia 2 (medio rischio):</u> Ascoli Piceno, Castignano, Falerone, Force, Magliano di Tenna, Monsampietro Morico, Montappone, Monte Rinaldo, Monte Vidon Corrado, Montedinove, Montefalcone Appennino, Montegiorgio, Monteleone di Fermo, Montelparo, Palmiano, Rapagnano, Roccafluvione, Rotella, Santa Vittoria in Matenano, Servigliano, Smerillo, Venarotta	
EPOCA DI INTERVENTO	Dopo le eventuali piogge previste	
In questa fase si consiglia l'intervento su tutta la chioma		
METODO ADULTICIDA (applicazione localizzata)	Soglia d'intervento	1% di infestazione attiva
	Modalità del trattamento	Applicazione localizzata su parte della chioma
	Prodotti utilizzabili	Spinosad (♣) già formulato con specifica esca pronta per l'uso. (per 1 ettaro di oliveto utilizzare 1 litro di prodotto commerciale diluito in 4 litri di acqua) applicato sul 50% delle piante (una fila sì e una no), alternando le file trattate ad ogni applicazione ed evitando di ripetere il trattamento sulle stesse zone vegetali precedentemente trattate. La chiazza di bagnatura ideale è di circa 30-40 cm di diametro.
in alternativa		
METODO ADULTICIDA (applicazione a piena chioma)	Soglia d'intervento	1 % di infestazione attiva
	Modalità del trattamento	su tutta la chioma
	Prodotti utilizzabili	Beauveria bassiana (♣), Azadiractina (♣), Piretro (♣),

Mentre alle aziende intenzionate a raccogliere sin dalla prossima settimana, visto anche lo stato sanitario delle olive, **si raccomanda di ridurre al massimo i tempi fra la raccolta e la molitura e comunque di non far trascorrere più di 48 ore e di conservarle in cassette forate al fine di limitare scadimenti qualitativi dell'olio.**

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 presenza di mosca che può 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	olive invaiate su più del 50% della buccia	olive tutte invaiate in superficie	olive invaiate su meno del 50% della	olive invaiate fino in profondità

	buccia			polpa	
					

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	525,5
LECCINO INTERNO	0,28	563.7

VITE DA VINO

La vite si trova nella fase fenologica di maturazione **BBCH 89**.

STATO DI MATURAZIONE DI ALCUNI VITIGNI CAMPIONE PRELEVATI IL 22.09.2025

VITIGNO	LOCALITA'	ZUCCHERI (°BRIX)	ZUCCHERI (°BAGO)	ACIDITA' TOT. (g/l)
Passerina	Fermo	19.60	16.90	6.40
	Montefiore dell'Aso	19.90	17.15	6.30
	Carassai	19.80	17.05	6.50
Montepulciano	Montefiore dell'Aso	21.60	18.60	6.20
	Carassai	20.90	19.65	5.80
	Montalto M. - Maliscia	22.80	18.25	6.50

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 Decreto del Dirigente della Direzione Agricoltura e Sviluppo Rurale **n. 380 del 17 giugno 2025** sono state approvate le **Linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti della Regione Marche 2025 Finestra Estiva**.

È possibile consultare il decreto sul sito Norme Marche al link: https://www.norme.marche.it/NormeMarche/atto/detail.html?id=2488757&type=scadutiDecretiGiunta&page=0&ordinamento=data_atto&tipoOrdinamento=desc&limit=10 o sul sito AMAP al link: https://meteo.regione.marche.it/assets/news/2025/DDDASR_380_2025_Appr_e_DiscDifesaIntegrata_Marche_2025_FinestraEstiva.pdf.

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

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>.

A partire dal mese di marzo sul sito del [Servizio Agrometeo Regionale AMAP](http://ServizioAgrometeoRegionaleAMAP), 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 [Giugno-Luglio-Agosto 2025](http://Giugno-Luglio-Agosto2025)**.

Con Decreto del Dirigente della Direzione Agricoltura e Sviluppo Rurale, n. [398 del 23 giugno 2025](#) è stata concessa la sesta deroga al Disciplinare di Difesa Integrata 2025 della Regione Marche, secondo le indicazioni riportate nella tabella sottostante:

Ambito applicazione della deroga	DEROGHE AL DISCIPLINARE
Tutto il territorio della REGIONE MARCHE	Si consente la deroga al disciplinare di difesa integrata della Regione Marche per l'anno 2025 al fine di consentire l'utilizzo dei seguenti prodotti: - N°1 intervento con formulati a base Cyantraniliprole su Olivo per il controllo della tignola (<i>Prays oleae</i>) dal 7 aprile 2025 al 4 agosto 2025, nel rispetto del numero massimo di interventi ammessi da disciplinare per il controllo dell'avversità; - N°1 intervento con formulati a base di Lenacil per il diserbo dello spinacio; I prodotti ammessi in deroga dovranno in ogni caso essere impiegati nei limiti delle condizioni di etichetta dei formulati commerciali autorizzati.

Con Decreto del Dirigente della Direzione Agricoltura e Sviluppo Rurale, n. [499 del 29 luglio 2025](#) è stata concessa la settima deroga al Disciplinare di Difesa Integrata 2025 della Regione Marche, secondo le indicazioni riportate nella tabella sottostante:

Ambito applicazione della deroga	DEROGHE AL DISCIPLINARE
Tutto il territorio della REGIONE MARCHE	Si consente la deroga al disciplinare di difesa integrata della Regione Marche per l'anno 2025 al fine di consentire: - N°1 intervento insetticida con prodotti ammessi all'uso con formulati (a base di Acetamiprid, Deltametrina, Piretrine naturali, Spinosad (fino alla ultima data utile delle etichette per uso emergenziale)), su erba medica, compreso l'utilizzo da seme, per il controllo delle cavallette. I trattamenti devono essere effettuati in conformità alle disposizioni della legge apistica regionale che vieta i trattamenti insetticidi in fioritura sia della coltura sia delle piante spontanee ai bordi della coltura. I prodotti ammessi in deroga dovranno in ogni caso essere impiegati nei limiti delle condizioni di etichetta dei formulati commerciali autorizzati.

Con Decreto del Dirigente della Direzione Agricoltura e Sviluppo Rurale, n. [511 del 31 luglio 2025](#) è stata concessa l'ottava deroga al Disciplinare di Difesa Integrata 2025 della Regione Marche, secondo le indicazioni riportate nella tabella sottostante:

Ambito applicazione della deroga	DEROGHE AL DISCIPLINARE
Tutto il territorio della REGIONE MARCHE	Si consente la deroga al disciplinare di difesa integrata della Regione Marche per l'anno 2025 al fine di consentire: - l'esecuzione di un terzo trattamento larvicida per il controllo della mosca dell'olivo impiegando prodotti contenenti le sostanze attive già indicate per i trattamenti larvicidi nella scheda dell'olivo del suddetto disciplinare. I prodotti ammessi in deroga dovranno in ogni caso essere impiegati nei limiti delle condizioni di etichetta dei formulati commerciali autorizzati.

Con Decreto del Dirigente della Direzione Agricoltura e Sviluppo Rurale, n **567 del 01 Settembre 2025** è stata concessa la nona deroga al Disciplinare di Difesa Integrata 2025 della Regione Marche, secondo le indicazioni riportate nella tabella sottostante:

Ambito applicazione della deroga	DEROGHE AL DISCIPLINARE
	Si consente la deroga al disciplinare di difesa integrata della Regione Marche per l'anno 2025 al fine di consentire:
Tutto il territorio della REGIONE MARCHE	- su olive da olio per il controllo della mosca un secondo trattamento adulticida di pieno campo con piretrine naturali;
Nei comuni ricadenti nelle fasce 2 e 3 indicate nei Notiziari Agrometeo settimanali del Servizio Agrometeo dell'AMAP	- su olive da olio per il controllo della mosca dell'olivo un quarto trattamento larvicida impiegando prodotti contenenti le sostanze attive già indicate per i trattamenti larvicidi nella scheda dell'olivo del suddetto disciplinare;
I prodotti ammessi in deroga dovranno in ogni caso essere impiegati nei limiti delle condizioni di etichetta dei formulati commerciali impiegati.	

Il testo completo al seguente link:

<https://meteo.regione.marche.it/assets/files/dddasr-n-567-2025-disciplinare-difesa-integrata-2025-deroga-n-9.pdf>

Nell'ambito delle attività di miglioramento continuo del **Servizio Agrometeo Regionale AMAP – Agenzia per l'Innovazione nel Settore Agroalimentare e della Pesca “Marche Agricoltura Pesca”**, ti invitiamo a partecipare a un breve **questionario conoscitivo**.

Il questionario è finalizzato a raccogliere indicazioni utili per avvicinare maggiormente i risultati delle nostre attività alle esigenze degli utenti.

La compilazione è **anonima**, non prevede la raccolta di dati anagrafici né attività di profilazione, nel pieno rispetto della normativa vigente in materia di privacy.

Le risposte fornite saranno analizzate dallo staff AMAP esclusivamente a fini statistici e di miglioramento del servizio.

Per partecipare al questionario, è possibile accedere al seguente link:

<https://forms.office.com/e/TPZPzcmDMV>

Oppure inquadrare il QR Code:



La 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.

Tutte le informazioni sono disponibili sul sito dell'AMAP al seguente link: [Complemento regionale per lo Sviluppo Rurale del Piano Strategico Nazionale della PAC 2023-2027](#).

Le attività formative proposte sono state accreditate da:

- Ordine dei dottori agronomi e forestali;
- Collegio dei Periti e Periti Agrari laureati;
- Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati.

Per ulteriori informazioni:

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

In occasione della giornata **"Caprile in Vendemmia"**, organizzata dall'IIS **"A. Cecchi"**, il giorno **venerdì 26 settembre 2025**, alle ore **16,00** a **Pesaro, Villa Caprile**, è organizzato un **seminario tecnico** dal titolo **"Vitivinicoltura e Sfide Del futuro: il valore del patrimonio ampelografico"**

L'incontro sarà l'occasione anche per assaggiare i vini ottenuti dalle prove sperimentali.

[Iscrizione al seminario](#)

Nella giornata **"Caprile in Vendemmia"**, organizzata dall'IIS **"A. Cecchi"**, la scuola si apre alla cittadinanza con momenti di formazione tecnici e attività per bambini e famiglie come laboratori creativi, visite guidate ai giardini di Villa Caprile, winetour, degustazioni, punti di ristoro con possibilità di merenda e cena su prenotazione.

Per info e prenotazioni **"Caprile in Vendemmia"**

La **FONDAZIONE GIUSTINIANI BANDINI** organizza da OTTOBRE 2024 - FEBBRAIO 2025 il XLIII Corso della **SCUOLA DI SPECIALIZZAZIONE PER TECNICI, IMPRENDITORI ED OPERATORI AGRICOLI** sul tema **"AGRICOLTURA, PRODUZIONI E SOSTENIBILITÀ"** ad ABBADIA DI FIASTRA - TOLENTINO (MC).

PROGRAMMA DELLE LEZIONI Ottobre 2025:

Venerdì 24 Ottobre 2025- ore 19

"Inaugurazione corso e lezione di apertura - Esiti Campagna cerealicola 2024/2025 e indicazioni per la campagna 2025/2026"

PER. AGR. ANTONELLA PETRINI - CERMIS: Centro Ricerche e Sperimentazione per il Miglioramento Vegetale "N. Strampelli"

Venerdì 31 Ottobre 2025- ore 19

"La PAC 2028/2034: le proposte della Commissione Europea"

PROF. FRASCARELLI ANGELO - Università di Perugia

Il Corso è riconosciuto, ai fini formativi, dall'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali, dall'Albo dei Periti Agrari, dal Collegio degli Agrotecnici e Agrotecnici laureati e dell'Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Macerata

Avvertenze:

- 1) Il corso è gratuito;
- 2) Ai partecipanti più assidui verrà consegnato un attestato di frequenza;
- 3) Sarà possibile assistere alle lezioni in modalità videoconferenza collegandosi alla pagina web: <http://www.abbadiafiastrea.net/it/corso-agricoltori.html>

Per ulteriori informazioni rivolgersi alla segreteria della Fondazione:

Tel. 0733.202122 - E-mail scuola@fondazionegiustinianibandini.it

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](#)"

È disponibile per la consultazione on line il [Catalogo Oli Monovarietali d'Italia edizione 2025](#), in occasione della [22^ Rassegna Nazionale Oli Monovarietali](#).

Nel catalogo, edito da New Business Media, sono pubblicate le schede di tutti gli oli monovarietali italiani ammessi alla 22^ Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, organizzata da AMAP e Regione Marche per caratterizzare e valorizzare la biodiversità olivicola italiana.

È stato pubblicato l'[E-book "Per fare un albero" - L'esperienza dei GO delle Marche \(Sottomisura 16.1 PSR Marche 2014-2022\)](#).

È possibile scaricare in formato pdf l'e-book edito da [AMAP "Per fare un albero" – L'esperienza dei GO delle Marche](#), un catalogo completo di tutti i 58 Gruppi Operativi finanziati con i tre bandi della Sottomisura 16.1 del PSR 2014-2022 della Regione Marche.

Il catalogo è suddiviso in 10 tematiche che riuniscono i progetti innovativi messi in atto nella Regione Marche, in ambito di: Valorizzazione del biologico; Tutela delle risorse naturali; Zootecnia sostenibile; Bioeconomia circolare; Gestione sostenibile delle foreste; Nuove colture e prodotti; Tecniche colturali innovative; Agricoltura di precisione; Chimica verde; Agricoltura sociale.

È stato pubblicato l'opuscolo delle [PROVE SPERIMENTALI CEREALI - Annate agrarie 2022-2023-2024](#).

Nella [pubblicazione](#) si riporta l'attività sperimentale di confronto varietale su cereali, coordinata a livello nazionale dal CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria. Le prove sono svolte dall'AMAP nelle località di Jesi (AN) e Santa Maria Nuova (AN) e dal CERMIS (Centro Ricerche e Sperimentazione per il Miglioramento Vegetale "N. Strampelli") nelle località di Tolentino (MC) e Pollenza (MC).

Nell'opuscolo vengono indicati i dati relativi a ciascuna specie: frumento duro, frumento tenero, orzo e triticale in coltivazione convenzionale; per il frumento duro anche in biologico, riferiti alla sperimentazione svolta nelle annate agrarie: 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024.

I dati sperimentali sono pubblicati annualmente anche nel sito internet www.amap.marche.it e nelle riviste "L'Informatore Agrario" e "Terra e Vita".

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>

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

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 -2025
https://meteo.regione.marche.it/assets/news/2025/DDDASR_380_2025_Appr_e_DiscDifesaIntegrata_Marche_2025_FinestraEstiva.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 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](#)



ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 17/09/2025 AL 23/09/2025

	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)	22.5 (7)	21.3 (7)	21.0 (7)	22.2 (7)	22.5 (7)	22.3 (7)	21.3 (7)	21.3 (7)
T. Max (°C)	30.0 (7)	29.9 (7)	31.7 (7)	27.7 (7)	29.8 (7)	29.6 (7)	28.8 (7)	28.8 (7)
T. Min. (°C)	16.6 (7)	13.9 (7)	12.2 (7)	17.5 (7)	17.8 (7)	15.4 (7)	16.1 (7)	14.1 (7)
Umidità (%)	65.4 (7)	61.6 (7)	82.7 (7)	63.4 (7)	61.3 (7)	62.2 (7)	59.4 (7)	67.3 (7)
Prec. (mm)	1.2 (7)	1.6 (7)	0.6 (7)	1.2 (7)	0.2 (7)	1.0 (7)	2.0 (7)	0.6 (7)
ETP (mm)	23.6 (7)	24.6 (7)	28.4 (7)	20.9 (7)	22.0 (7)	23.7 (7)	21.3 (7)	23.8 (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)	20.8 (7)	22.6 (7)	21.8 (7)	22.3 (7)	19.0 (7)	22.0 (7)	19.9 (7)	22.0 (7)
T. Max (°C)	28.1 (7)	31.6 (7)	29.0 (7)	33.1 (7)	29.0 (7)	28.2 (7)	29.7 (7)	30.7 (7)
T. Min. (°C)	13.9 (7)	15.9 (7)	15.9 (7)	14.4 (7)	9.6 (7)	15.6 (7)	12.0 (7)	14.1 (7)
Umidità (%)	81.9 (7)	62.5 (7)	63.7 (7)	69.9 (7)	65.4 (7)	66.6 (7)	67.6 (7)	69.8 (7)
Prec. (mm)	0.4 (7)	1.0 (7)	1.0 (7)	0.6 (7)	8.0 (7)	0.0 (7)	0.2 (7)	0.2 (7)
ETP (mm)	24.0 (7)	25.1 (7)	21.9 (7)	28.1 (7)	23.6 (7)	21.8 (7)	26.0 (7)	25.3 (7)

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Una goccia fredda continua a rimanere incastrata tra l'Europa centrale e l'Italia centro-settentrionale, rinnovando condizioni di instabilità anche a sfondo temporalesco su molte regioni del Centro-Nord e la Campania. Il taglio e conseguente isolamento della goccia fredda dal flusso atlantico è frutto dell'azione a tenaglia di due promontori, quello subtropicale e quello oceanico. Ne risulta una circolazione depressionaria all'interno di un grande campo anticiclonico. Le temperature continuano

a scendere per l'afflusso di aria più fresca di origine nord-atlantica. Attualmente, si registrano scarti termici negativi dalla climatologia di riferimento dell'ordine dei 2/4°C su una vasta fetta del continente europeo. Nei prossimi giorni la situazione non subirà grosse variazioni, con la goccia fredda che influenzerà il tempo sulle nostre regioni almeno fino al prossimo weekend. Si attende, pertanto, altra instabilità e temperature fresche per il prosieguo della settimana. Anche la prima parte della prossima settimana potrebbe risultare in parte compromessa, con l'arrivo di nuovi impulsi instabili, pur con una graduale ripresa del campo anticiclonico, favorito dall'aumento dei geopotenziali in quota. In questo frangente, le temperature continueranno a rimanere di poco al di sotto della media del periodo.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

giovedì 25 Cielo sereno o poco nuvoloso al mattino, con aumento della nuvolosità nella seconda parte della giornata a partire dai settori appenninici e cieli parzialmente o irregolarmente nuvolosi. Precipitazioni non se ne attendono di significative. Venti al mattino occidentali nel comparto interno e nord-occidentali lungo i litorali con qualche rinforzo moderato, a disporsi da est-sud-est nel pomeriggio. Temperature in calo.

venerdì 26 Cielo parzialmente nuvoloso. Precipitazioni non se ne attendono di significative. Venti deboli o molto deboli da ovest-sud-ovest al mattino, a disporsi da est-nord-est nel pomeriggio. Temperature con poche variazioni.

sabato 27 Cielo poco nuvoloso al mattino, con aumento della nuvolosità nella seconda parte della giornata e cieli irregolarmente nuvolosi, specie lungo la fascia basso-collinare e costiera. Precipitazioni se ne attendono nella seconda parte della giornata, più intense lungo la fascia basso-collinare e costiera, anche in forma di rovescio. Venti deboli occidentali nel comparto interno, da nord-nord-ovest lungo i litorali. Temperature stabili.

domenica 28 Cielo copertura irregolare o a tratti prevalente al mattino per addensamenti a quote medio-basse, con progressivi assottigliamenti e rasserenamenti nella seconda parte della giornata. Precipitazioni possibili a carattere sparso fino alle ore centrali, meno probabili sull'urbinate. Venti deboli da nord nel comparto interno, moderati nord-occidentali lungo i litorali. Temperature in diminuzione le massime.

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



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020
FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



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 1 Ottobre 2025