

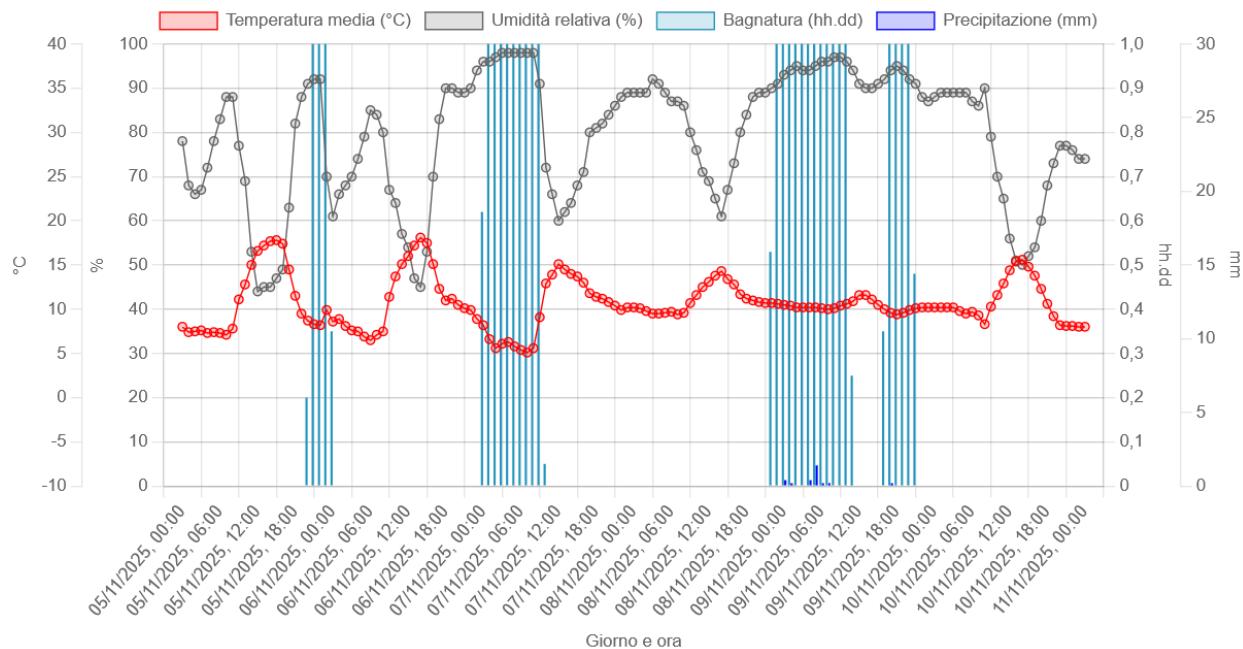
Centro Agrometeo Locale - Largo Giacomo Leopardi, 21 - Petritoli (FM) - Tel. 0734/658959
e-mail:calap@regione.marche.it Sito Internet: meteo.regione.marche.it

NOTE AGROMETEORologiche

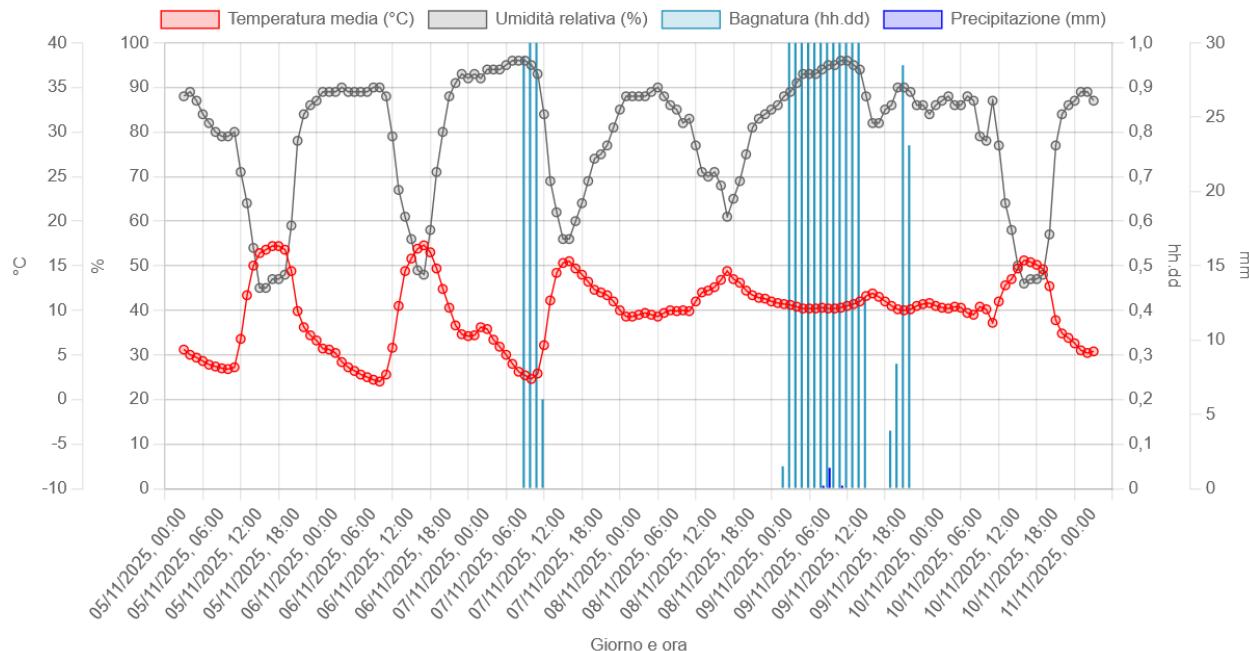
La scorsa settimana è stata all'insegna del tempo stabile, tranne Domenica 9 c.m. dove si sono avute deboli ed insignificanti piogge sparse; le temperature hanno subito una lieve flessione, infatti, le massime hanno oscillato tra i 18,9 e i 23°C mentre le minime tra i 2,8 e gli 8,2°C.

Nel seguente link si possono consultare i grafici orari dell'andamento meteo aggiornati:
http://www2.meteo.marche.it/calmonitoraggio/fm_home.aspx

Stazione di Montedinove - 390 m.s.l.m.



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



CAMPAGNA OLIVICOLA 2025

La campagna olivicola 2025 può essere considerata una delle più difficili degli ultimi decenni, risultata particolarmente critica per l'olivicoltura marchigiana a causa di diversi fattori, ma soprattutto per la fortissima pressione della mosca delle olive.

La primavera piuttosto umida ha favorito lo sviluppo di malattie fungine quali OCCHIO DI PAVONE (*Venturia oleaginea*) e CERCOSPORIOSI (*Mycocentrospora cladosporioides*), che si sono manifestate con un marcato ingiallimento delle foglie più vecchie e più vicine ai mazzetti fiorali e con una precoce filloptosi.

La fioritura è risultata piuttosto difforme nei diversi oliveti, ma in generale abbondante.

L'allegagione è stata buona con condizioni generalmente favorevoli in quasi tutti gli areali.

Dai monitoraggi sulle olive appena formate, in alcuni siti, è stata riscontrata la deposizione della generazione carpopaga di TIGNOLA DELL'OLIVO (*Prays oleae*). La presenza del fitofago è stata confermata in diversi oliveti, soprattutto in quelli dove storicamente l'insetto ha creato danni; negli impianti colpiti, ma non sottoposti a trattamenti specifici, si è osservata nel mese di settembre una cascola di olive apparentemente sane, ma in realtà caratterizzate dalla presenza del tipico foro di uscita vicino al picciolo, segno dello sfarfallamento della tignola. Tale fenomeno è stato riscontrato in maniera più marcata in alcuni areali del maceratese.

Nel mese di luglio, le elevate temperature insieme agli effetti delle malattie fungine sulle foglie congiuntamente ad altre possibili cause di difficile identificazione, hanno provocato il disseccamento e la cascola di un elevato numero di olive, determinando una significativa perdita di prodotto.

Dopo un primo periodo, ad inizio luglio, caratterizzato da elevate temperature e assenza di precipitazioni, le condizioni sono divenute ottimali per la proliferazione della MOSCA DELL'OLIVO (*Bactrocera oleae*), con piogge frequenti e temperature al di sotto dei 30°C, così già nella prima quindicina del mese di luglio è iniziato l'attacco massiccio ed ininterrotto del fitofago con importanti deposizioni. Il favorevole andamento meteorologico è proseguito anche nei due mesi successivi consentendo al dittero di mantenere un'elevata attività, con catture molto alte di adulti nelle trappole di monitoraggio ed un prolungato e costante periodo di deposizione.

Per salvaguardare la produzione, si è rivelata fondamentale la difesa tempestiva nella fase iniziale, soprattutto nelle aziende a conduzione biologica. Un altro aspetto cruciale per la difesa è stato l'integrazione di diversi prodotti, come corroboranti e insetticidi, nelle aziende a conduzione biologica, mentre nelle altre aziende si è dimostrata maggiormente efficace l'integrazione dei prodotti larvicidi con quelli ad azione adulticida. Infine, particolarmente importante è risultata la corretta, uniforme e tempestiva distribuzione dei prodotti. Le trappole per la cattura massale, nella quasi totalità dei casi, non sono risultate risolutive da sole nonostante l'elevato numero di catture, per garantire la sanità delle drupe è stato necessario affiancarle a specifici trattamenti aggiuntivi sulla chioma.

Pertanto, a seguito delle condizioni particolarmente favorevoli alla proliferazione della MOSCA DELLE OLIVE, nella campagna 2025, le aziende che non hanno eseguito alcun intervento o anche quelle che li hanno eseguiti, ma non correttamente soprattutto nelle fasi iniziali, hanno registrato una perdita significativa del prodotto. Purtroppo, in tale situazione rientrano un consistente numero di aziende olivicole e la quasi totalità degli hobbisti.

Oltre ai danni diretti causati dalla MOSCA DELL'OLIVO in questa annata olivicola è stata riscontrata anche la presenza del fungo *Camarosporium dalmaticum*, (ora *Botryosphaeria dothidea*) che può danneggiare la polpa delle olive. La disidratazione e la cascola delle olive precocemente attaccate dalla mosca sono probabilmente riconducibili all'azione di questo fungo, la cui presenza è stata confermata dalle analisi di laboratorio. *Camarosporium dalmaticum* necessita infatti, di ferite o lesioni per penetrare nella polpa e danneggiarla; pertanto, il foro di uscita della mosca o la presenza del parassitoide LASIOPTERA BERLESIANA potrebbero aver favorito la diffusione e la penetrazione del fungo.

Si segnala inoltre nell'annata 2025, soprattutto dalla tarda estate in poi, una presenza di numerosi adulti di CIMICE ASIATICA in diversi oliveti, soprattutto negli oliveti a conduzione biologica, al momento però non è dimostrabile un danno quali-quantitativo alla coltura dovuto a tale insetto.

Altre problematiche come CANTARIDE, MARGARONIA, COTONELLO, FLEOTRIBO, OZIIRRINCO, COCCINIGLIE, sono state riscontrate come presenza sporadica ma non significativamente dannose.

Riportiamo infine i dati produttivi per la campagna olivicola 2025 della regione Marche (Fonte SIAN Sistema Informativo Agricola Nazionale).

Regione	Campagna Olivicola	Olive molite (t)	Olio prodotto (t)	% Resa (olio/olive)	% Olio prodotto su totale nazionale
MARCHE	2025	7.474	945	12,64	1,279
MARCHE	2024	36.306	3.905	10,76	1,687

CARATTERISTICHE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Si ritiene utile riportare di seguito una descrizione dei parametri e delle caratteristiche che può avere un olio di oliva.

Parametri chimici e sensoriali

Al fine di commercializzare l'olio nella categoria “extravergine” è fondamentale il rispetto dei parametri chimici e sensoriali previsti dalla normativa vigente (Reg. UE n. 2104 del 29 luglio 2022 e ss.mm.ii.). Tra le analisi chimiche, si segnalano: **acidità** che deve essere inferiore a 0,8%, **numero di perossidi** che deve essere inferiore a 20 e le **costanti spettrofotometriche (K232, K270 e Delta K)**, i cui limiti massimi per un olio extravergine sono rispettivamente 2,5, 0,2 e 0,01. Inoltre, deve essere eseguito il **Panel test** per verificare la presenza del fruttato e l'assenza di difetti.

In sintesi, per la classificazione merceologica di **Olio Extravergine di Oliva**

ACIDIT A' (%)	N. PEROSSIDI (meqO ₂ /kg)	SPETTROFOTOME TRIA			Valutazione organolettica Mediana del difetto (Md)	Valutazione organolettica Mediana del fruttato (Mf)
		K232	K270	ΔK		
≤ 0,8	≤ 20	≤ 2,5	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0

Per quanto riguarda invece gli oli destinati ad essere etichettati come **Olio Extravergine di Oliva IGP Marche**, ricordiamo che i parametri sia chimici che sensoriali sono più restrittivi rispetto ai precedenti, come riportato nella tabella sottostante.

ACIDIT A' (%)	N. PEROSSIDI (meqO ₂ /kg)	SPETTROFOTOME TRIA			Valutazione organolettica Mediana del difetto (Md)	Valutazione organolettica Valore della Mediana
		K232	K270	ΔK		
≤ 0,4	≤ 12	≤ 2,2	≤ 0,15	≤ 0,005	Md = 0	Fruttato 3-7 Amaro 2,5-7 Piccante 3-7 Erba e/o mandorla e/o carciofo 2-6

Il **Panel Test** è un parametro previsto dalla normativa per la classificazione merceologica di un olio vergine di oliva. Il Panel è un gruppo di 8-12 assaggiatori esperti ed addestrati che si riuniscono in condizioni codificate dalla normativa per esprimere un giudizio. Il Panel Test è la prova di analisi sensoriale effettuata da questo gruppo.

Un olio può essere classificato “extravergine di oliva” se, e solo se, non evidenzia difetti a livello sensoriale e presenta note positive di fruttato. In caso di difetti, l'olio viene declassato a vergine di oliva o lampante in base alla loro intensità. Non è quindi sufficiente controllare che l'acidità sia inferiore allo 0,8% e tutti i parametri chimici entro i limiti di legge, ma è necessario il Panel test per verificare la rispondenza alla categoria dell'extravergine.

• Pregi

Fruttato: è la sensazione che ricorda l'odore e il sapore del frutto sano e fresco, raccolto al giusto grado di maturazione. Il fruttato può essere leggero, medio o intenso, di tipo verde o di tipo maturo.

Amaro: si percepisce nella parte posteriore della lingua, in genere non subito appena messo l'olio in bocca e può essere più o meno persistente.

Piccante: si percepisce in gola ed è una sensazione tattile pungente, tipo peperoncino.

Amaro e piccante sono grandissimi pregi dell'olio, in quanto sono legati alla presenza di polifenoli, sostanze antiossidanti che preservano sia l'olio che le cellule dell'organismo umano dall'ossidazione.

Una considerazione particolare, parlando di oli di elevato livello qualitativo, meritano i **sentori varietali**. Sentori di erba, mandorla, carciofo, pomodoro, frutti di bosco e numerosi altri sono ulteriori caratteri di pregio che consentono di valorizzare le peculiarità e di differenziare gli oli di provenienze varietali e territoriali diverse; questi possono essere percepiti a livello olfattivo e per via retronasale.

• Difetti

Avvinato: odore che ricorda quello dell'aceto; è dovuto fondamentalmente ad un processo fermentativo delle olive o della pasta di olive, in presenza di ossigeno;

Riscaldo: odore che ricorda quello delle olive in salamoia; è dovuto a fermentazioni anaerobiche (in assenza di aria) di olive ammazzate;

Muffa: odore che ricorda quello di cantina e di sottobosco; ottenuto da olive ammuffite a seguito di conservazione per molti giorni in luoghi umidi;

Morchia: odore sgradevole dovuto alla fermentazione in assenza di aria delle impurità presenti nell'olio non filtrato;

Rancido: caratteristico odore dei grassi ossidati; è tipico di un olio vecchio, o conservato in presenza di luce, aria e alte temperature.

Un olio con difetti non può essere classificato come extravergine di oliva, anche se i parametri chimici rientrano nei limiti di legge.

L'**AMAP**, presso il **Centro Agrochimico di Jesi**, determina i principali parametri chimico-fisici precedentemente indicati, nonché la composizione acidica e il contenuto in polifenoli totali, mentre presso il **Laboratorio di Analisi Sensoriale di Osimo** (Panel Regionale AMAP-Marche, riconosciuto dal Ministero dell'Agricoltura), effettua il Panel test ai fini della verifica della conformità alla classe merceologica "olio extravergine di oliva" e delle indicazioni sensoriali facoltative per l'etichettatura.

L'accettazione dei campioni viene fatta presso il Centro Agrochimico di Jesi (AN), Via Roncaglia, 20, sia per le analisi chimiche che sensoriali.

Per informazioni più dettagliate è possibile consultare il sito AMAP alla sezione [Analisi di Laboratorio](#) o telefonare allo 0731 53033 o 071 808400 per le analisi chimiche (e-mail: laborjesi@amap.marche.it) o allo 071808319 per il Panel test (e-mail: alfei_barbara@amap.marche.it).

• Gli oli monovarietali delle Marche

La capacità di differenziare e caratterizzare l'olio rappresenta per le aziende olivicole un'opportunità per affrontare un mercato nazionale ed internazionale quasi esclusivamente condizionato dal fattore prezzo e che spesso non lascia spazio alla diversificazione sensoriale dell'olio extravergine d'oliva.

L'unicità di profumi e sapori degli oli monovarietali è diretta espressione delle caratteristiche della singola varietà di oliva e del territorio di coltivazione. La Regione Marche vanta un ricchissimo patrimonio di biodiversità, sono ben 23 le varietà iscritte al Repertorio (L.R. 12/2003 - Tutela delle risorse genetiche animali e vegetali del territorio marchigiano).

I profili sensoriali degli oli monovarietali marchigiani, oltre che i principali acidi grassi e il contenuto in polifenoli, possono essere consultati sulla banca dati del sito www.olimonovarietali.it, costituita grazie alle diverse edizioni della Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, organizzata da AMAP, con il supporto statistico di IBE-CNR di Bologna. La banca dati, aggiornata annualmente, ad oggi contiene oltre 4.000 oli appartenenti a 194 varietà, provenienti da 19 regioni italiane.

DIFESA OLIVO

Al fine di contenere la diffusione della **Rogna dell'olivo** è opportuno effettuare, in questo periodo, un trattamento a base di *Rame** (♣), solitamente l'intervento va effettuato per disinfezione le eventuali ferite provocate con le attrezzature utilizzate per la raccolta, ma nell'anno in corso è

consigliabile intervenire anche negli oliveti ove non è stata effettuata la raccolta. L'impiego di prodotti rameici ha anche un effetto di contenimento di alcune malattie fungine in particolare **Carie del legno, Cercosporiosi e Cicloconio**.

(*) ammessi anche in agricoltura biologica.

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

BOLLETTINO NITRATI

Come negli anni scorsi, a partire dal mese di novembre, riprenderà la pubblicazione del Bollettino Nitrati (visibile on-line all'indirizzo <https://meteo.regenone.marche.it/Nitrati>). Il Bollettino Nitrati viene emesso in applicazione alla DGR Marche 1152 del 21/07/2025 "Programma di azione per le zone vulnerabili da nitrati di origine agricola", la quale revoca e sostituisce la DGR 1282/2019 e 743/2023; "Programma di azione per le zone vulnerabili da nitrati di origine agricola".

La DGR Marche 1152 del 21/07/2025 prevede (in ottemperanza al DM 5046 del 26/02/2016) un periodo invernale di divieto di distribuzione di fertilizzanti azotati pari a 90 giorni di cui 62 fissi, a partire dal 1° dicembre al 31 gennaio, mentre altri 28 giorni (distribuiti fra il mese di novembre e febbraio) stabiliti sulla base delle condizioni pedoclimatiche locali. Al fine di ottimizzare, dal punto di vista agronomico, i periodi nei quali è consentito lo spandimento, anche sulla base delle esperienze degli anni precedenti, nel mese di novembre verranno comunque individuati almeno 15 giorni di divieto spandimento, così da poter comunque avere un congruo numero di giorni utili anche nel mese di febbraio. Si precisa che il rispetto di tale calendario di distribuzione è vincolante soltanto per le aziende che ricadono in Zone Vulnerabili da Nitrati (ZVN) e solo per i seguenti materiali:

- a) Concimi azotati ed ammendanti organici di cui al Decreto Legislativo 29 aprile 2010 n.75, ad eccezione dell'ammendante compostato verde e dell'ammendante compostato misto con tenore di azoto < 2,5% sul secco (di questo non più del 20% in forma ammoniacale)
- b) I letami, ad eccezione del letame bovino, ovicaprino e di equidi, quando utilizzato su pascoli e prati permanenti o avvicendati ed in pre-impianto di colture orticole;
- c) I materiali assimilati al letame;
- d) Liquami, materiali ad essi assimilati ed acque reflue nei terreni con prati, ivi compresi i medicai, cereali autunno-vernini, colture ortive, arboree con inerbimento permanente o con residui culturali ed in preparazione dei terreni per la semina primaverile anticipata.

Per la determinazione dei giorni in cui è vietato lo spandimento nei mesi di novembre e febbraio, a partire dal 1° novembre p.v. verrà emanato un apposito Bollettino Nitrati, il quale verrà aggiornato con cadenza bisettimanale, il martedì (con indicazioni per i giorni di mercoledì, giovedì e venerdì) ed il venerdì (con indicazione per il sabato, domenica, lunedì e martedì). Il Bollettino potrà essere consultato al link <https://meteo.regenone.marche.it/Nitrati>.

La prima uscita del Bollettino Nitrati è programmata per venerdì 31 ottobre.

Dal 1° dicembre al 31 gennaio essendo vietata la distribuzione di fertilizzanti e matrici azotate nelle zone a vulnerabilità nitrati viene dunque sospesa la pubblicazione del bollettino nitrati. La pubblicazione riprenderà il 30 gennaio 2026.

APPUNTAMENTI E COMUNICAZIONI

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.regenone.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.regenone.marche.it/assets/news/2025/DDDASR_380_2025_Appr_e_DiscDifesaIntegrata_Marche_2025_FinestraEstiva.pdf.

Sul sito AMAP <https://meteo.regenone.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>.

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:



23° RASSEGNA NAZIONALE OLI MONOVARIETALI (anno 2025-2026)

La **Rassegna Nazionale degli oli monovarietali**, organizzata da **AMAP**, in occasione della **23° edizione**, si rinnova aprendo una finestra sul mondo del commercio, attraverso la partecipazione ad **EVOLIO Expo, Bari** (Fiera del Levante) nelle date **29-30-31 gennaio 2026**, in collaborazione con Edagricole.

La Rassegna rappresenta una opportunità per dare visibilità ai produttori che sono riusciti ad ottenere un buon risultato e proseguire nel percorso di studio delle potenzialità della biodiversità olivicola italiana.

Le valutazioni sensoriali saranno effettuate dal Panel AMAP – Marche, le analisi chimiche dal Centro Agrochimico Regionale AMAP di Jesi. Tutti i dati saranno elaborati statisticamente da IBE-CNR di Bologna, per aggiornare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it.

I campioni possono essere inviati al Centro Agrochimico regionale in uno dei seguenti periodi:

- **dal 29 ottobre al 16 dicembre 2025 (con possibilità di partecipazione ad Evolio)**
- **dal 14 gennaio al 7 febbraio 2026**

Quota di partecipazione: 90 €uro + IVA pacchetto Rassegna, 120 €uro + IVA pacchetto qualità.

È prevista, senza costi aggiuntivi, la valutazione della **Shelf life** (stato di conservazione degli oli a quasi un anno dalla produzione).

Scarica dal sito www.amap.marche.it:

- [Modalità di partecipazione](#)
- [Allegato 1 – Modulo consegna \(per azienda\)](#)
- [Allegato 2 – Scheda adesione \(per campione\)](#)

Per informazioni:

Barbara Alfei: tel. 071.808319, alfei_barbara@amap.marche.it

Donatella Di Sebastiano: tel. 071.808303, disebastiano_donata@amap.marche.it

Con Decreto del Dirigente della Direzione Agricoltura e Sviluppo Rurale, [n. 721 del 21 ottobre 2025](#) è stata concessa la decima deroga al Disciplinare di Difesa Integrata 2025 della Regione Marche, secondo le indicazioni riportate nella tabella sottostante:

Ambito applicazione della deroga	DEROGA AL DISCIPLINARE
Tutto il territorio della REGIONE MARCHE	<p>Si consente la deroga al disciplinare di difesa integrata della Regione Marche per l'anno 2025 al fine di consentire l'impiego di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zolfo su fagiolino per il controllo della ruggine del fagiolo in pieno campo su tutto il territorio regionale nei limiti di etichetta dei prodotti fitosanitari specificatamente autorizzati all'uso.

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.

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-formativa-2026>

Per ulteriori informazioni:

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

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 NOVEMBRE 2025:

Venerdì 14 Novembre 2025- ore 19

“Miglioramento genetico e biodiversità animale a servizio di allevamenti sostenibili”
PROF. EMILIANO LASAGNA - Università di Perugia

Venerdì 21 Novembre 2025- ore 19

“Applicazioni di droni e precision farming per una filiera agricola sostenibile”
DOTT. AGR. MARCO GIUSTOZZI e MORENO CASTAGNA Titolare Hortus Service S.r.l. Morrovalle

Venerdì 28 Novembre 2025- ore 19

“Esperienze di impresa: Azienda Agricola Mancini S.r.l. un modello di filiera del grano duro”
DOTT. MASSIMO MANCINI - Azienda Agricola Mancini S.r.l. Pastificio Agricolo Monte San Pietrangeli (FM)

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.abbadafiastra.net/it/corso-agricoltori.html>

Per ulteriori informazioni rivolgersi alla segreteria della Fondazione:
Tel. 0733.202122 - E-mail scuola@fondazionejustinianibandini.it

Torna al **CODMA di Fano (PU)**, il 23 novembre, la **XXXVII^ edizione di Sapori e Aromi d'Autunno® - Il Salotto del Gusto® 2025**.

Sapori e Aromi.... Il più longevo e qualificato appuntamento con i sapori e le eccellenze della Terra Marchigiana® e precursore delle tante manifestazioni eno-gastronomiche regionali che fin dalla sua nascita, nel 1988, rivolge attenzione alla qualità dei prodotti, consigliando regole base per una sana e corretta alimentazione e consumi consapevoli, favorendo la cultura alimentare e, non da meno, l'economia del territorio.

AMAP organizza una giornata aperta dedicata alla visita delle **prove sperimentali** su Brassicacee in relazione al Progetto **"Valutazione in campo delle caratteristiche quali-quantitative e dell'adattabilità alle condizioni dei territori marchigiani di nuove varietà di Brassicacee"** presso l'**Azienda Agraria Sperimentale AMAP in via Roncaglia, 20 - Jesi (AN)**.

L'iniziativa è realizzata nell'ambito dei progetti di ricerca presentati da **Aop gruppo Vi.Va** nel programma operativo pluriennale 2023-2029 **"Innovazione delle tecniche culturali e miglioramento qualitativo dei prodotti ortofrutticoli dei soci Aop gruppo Vi.Va. – acronimo ricerca Viva"**, reg.2021/2115.

L'obiettivo del progetto è quello di valutare e confrontare diverse cultivar di Cavolfiore bianco e Broccolo sprouting, per osservare come si adattano all'ambiente marchigiano e misurare le loro caratteristiche produttive e qualitative.

Il giorno previsto per la visita è: **Giovedì 6 novembre dalle 10:00 alle 13:00**

In caso di mal tempo la giornata sarà posticipata.

Link Google Maps: <https://maps.app.goo.gl/xwEYDAJ2nmgojN7m9>

Per informazioni relativamente a questa prova è possibile consultare la [locandina](#) o rivolgersi a:
Dott.ssa Francesca Mancini tel. 0718081 (centralino)- 071808403 (diretto ufficio)
e-mail: mancini_francesca@amap.marche.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 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 culturali 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".

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.

A partire dal mese di marzo 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 2025**](#).

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-formativa>

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 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.

ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 05/11/2025 AL 11/11/2025

	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)	12.5 (7)	10.9 (7)	10.8 (7)	11.2 (7)	11.9 (7)	12.6 (7)	10.8 (7)	11.6 (7)
T. Max (°C)	22.2 (7)	20.4 (7)	23.0 (7)	18.9 (7)	19.2 (7)	20.8 (7)	18.9 (7)	19.0 (7)
T. Min. (°C)	7.8 (7)	4.4 (7)	2.8 (7)	6.2 (7)	8.2 (7)	8.0 (7)	7.0 (7)	5.9 (7)
Umidità (%)	77.1 (7)	75.1 (7)	90.9 (7)	74.6 (7)	73.2 (7)	71.0 (7)	75.1 (7)	75.6 (7)
Prec. (mm)	0.6 (7)	3.0 (7)	0.2 (7)	1.0 (7)	0.2 (7)	0.8 (7)	1.6 (7)	0.8 (7)
ETP (mm)	9.1 (7)	8.8 (7)	10.6 (7)	7.9 (7)	7.9 (7)	8.5 (7)	7.9 (7)	8.8 (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)	11.2 (7)	12.6 (7)	11.4 (7)	11.7 (7)	8.4 (7)	12.3 (7)	9.7 (7)	12.0 (7)
T. Max (°C)	19.4 (7)	21.1 (7)	20.8 (7)	24.2 (7)	18.2 (7)	20.1 (7)	19.5 (7)	20.8 (7)
T. Min. (°C)	4.6 (7)	7.7 (7)	7.3 (7)	5.8 (7)	3.6 (7)	6.8 (7)	1.6 (7)	4.5 (7)
Umidità (%)	88.0 (7)	72.4 (7)	77.7 (7)	81.5 (7)	72.9 (7)	72.3 (7)	77.3 (7)	75.1 (7)
Prec. (mm)	0.0 (7)	2.8 (7)	1.6 (7)	0.0 (7)	10.4 (7)	0.0 (7)	1.8 (7)	0.0 (7)
ETP (mm)	9.2 (7)	9.0 (7)	8.6 (7)	10.5 (7)	8.0 (7)	8.7 (7)	9.4 (7)	9.7 (7)

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Lo sprofondamento di un'ampia saccatura nord-atlantica verso le Azzorre stimola, come sovente accade, una risposta di aria molto mite di matrice subtropicale continentale sul Mediterraneo centro-occidentale, con la classica elevazione dell'anticiclone subtropicale verso nord in un perfetto scambio meridiano sud-nord. L'origine della massa d'aria piuttosto calda in quota per il periodo si muove dall'entroterra algerino-tunisino verso i paesi dell'Europa centrale, accompagnata da isoterme fino a +16/+18°C ad 850 hPa che corrispondono ad anomalie di +10/+12°C rispetto alla climatologia di riferimento. Le perturbazioni atlantiche si trovano, pertanto, ancora una volta ostacolate dalla presenza ingombrante dell'anticiclone nordafricano, facendo proseguire la stagione autunnale sottotono. La risposta mite di matrice subtropicale ci terrà in compagnia almeno fino al prossimo weekend; le temperature, specie in quota, saranno superiori alla media del periodo. Oltralpe, le anomalie saranno anche maggiori rispetto all'Italia, con scarti fino a +12/+14°C, ad indicare che la portata del caldo in quota sarà davvero rilevante se non da record per il periodo stagionale di riferimento, con lo zero termico che sull'Italia si riporterà al di sopra dei 3500 metri. Un duro colpo, dunque, per i nostri ghiacciai alpini, già in sofferenza per i precedenti esuberi termici che ormai negli ultimi anni sono sempre più frequenti in ogni stagione. Nel corso del weekend avremo un progressivo sgonfiamento della bolla calda subtropicale, con un guasto del tempo al Nord e sul Medio-Alto Tirreno. L'inizio della prossima settimana potrebbe aprirsi con l'ombrello a portata di mano su diverse regioni, inizialmente quelle tirreniche e, specie da martedì, anche su quelle adriatiche. Possibile calo termico da martedì per il progressivo ingresso di aria più fredda di matrice artico-marittima, con abbassamento della quota neve.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 13 Cielo sereno o poco nuvoloso per velature in alta quota. Precipitazioni assenti. Venti deboli occidentali nel comparto interno, a disporsi da est lungo i litorali nel pomeriggio. Temperature stabili. Altri fenomeni possibili foschie nei fondovalle interni nelle ore più fredde del giorno.

Venerdì 14 Cielo poco nuvoloso per velature in transito ad alta quota. Precipitazioni assenti. Venti sempre deboli occidentali nel comparto interno, a disporsi da sud-est lungo i litorali nel pomeriggio e in serata. Temperature stabili. Altri fenomeni possibili foschie nei fondovalle interni nottetempo.

Sabato 15 Cielo copertura in aumento da ponente con cieli fino a nuvolosi al mattino; seguiranno parziali schiarite nel pomeriggio-sera. Precipitazioni ad oggi non se ne attendono di rilevanti. Venti moderati, da sud-ovest nel comparto interno e da sud-sud-est lungo i litorali. Temperature in lieve aumento le minime, in lieve calo le massime.

Domenica 16 Cielo irregolarmente nuvoloso o nuvoloso, specie sulle province centro-settentrionali. Precipitazioni ad oggi non se ne escludono di deboli a nord. Venti moderati, da sud-ovest nel comparto interno e da sud-est lungo i litorali. Temperature in aumento.

Previsioni 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 19 Novembre 2025