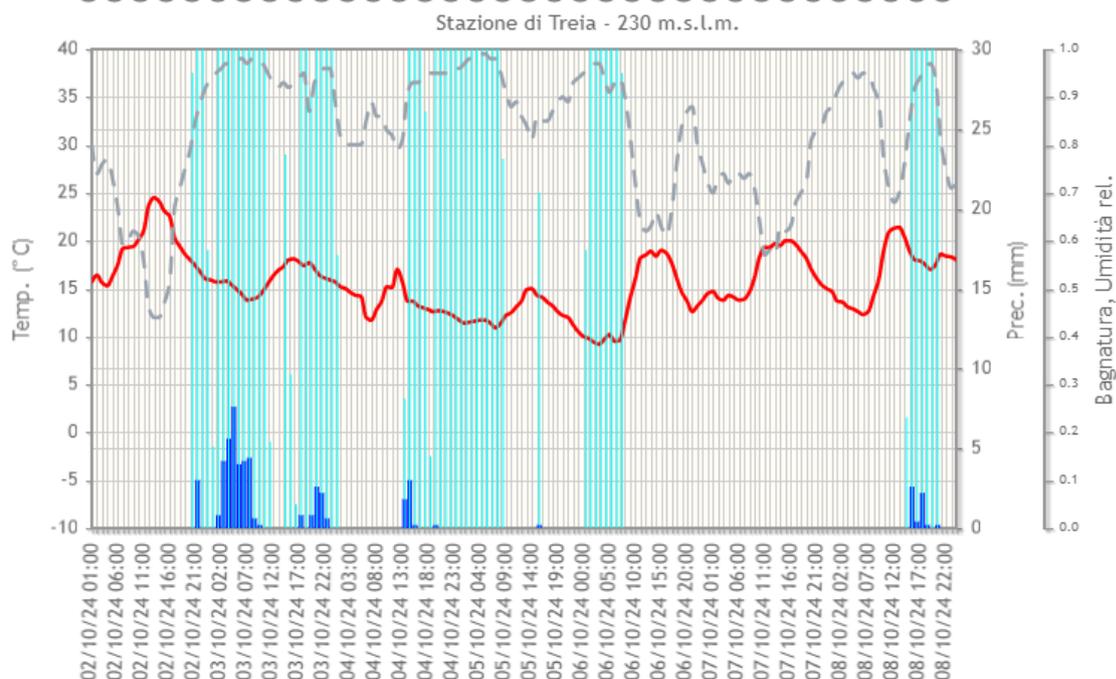
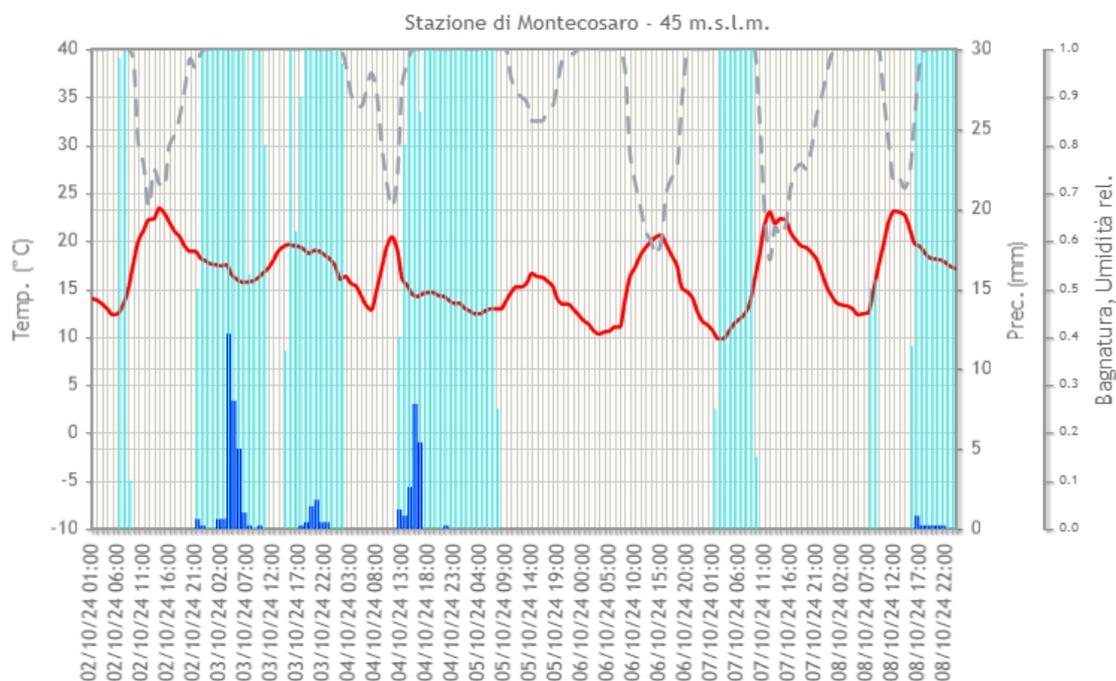


Centro Agrometeo Locale - Via Cavour, 29 – Treia. Tel. 0733/216464 – Fax. 0733/218165
e-mail: calmc@regione.marche.it Sito Internet: www.meteo.marche.it

NOTE AGROMETEOROLOGICHE

La settimana appena trascorsa è stata caratterizzata da tempo prevalentemente instabile, in particolare nelle giornate di giovedì 3 e venerdì 4 ottobre si sono registrate precipitazioni di notevole intensità su tutto il territorio provinciale. Temperature stazionarie.



Legenda	■ Temperatura media (°C)	■ Precipitazione (mm)	■ Bagnatura	■ Umidità
----------------	---	---	---	---

Per visualizzare i grafici relativi alle stazioni meteorologiche della provincia si può consultare l'indirizzo:
http://meteo.regionemarche.it/calmonitoraggio/mc_home.aspx

OLIVO

La fase fenologica della coltura è **invaiaitura - maturazione (BBCH 81-85)**.

Mosca dell'olivo

INDICAZIONI DIFESA

Nelle **aziende a conduzione convenzionale**, la programmazione della strategia di difesa dipende dai trattamenti già eseguiti e dall'epoca di raccolta programmata.

Il trattamento consigliato la scorsa settimana in fascia 3 sottozona collinare ed in fascia 2 (vedi [Notiziario Agrometeorologico 38/2024](#)) garantisce ancora una adeguata protezione della coltura, per cui in queste zone non è necessario alcun intervento ulteriore.

Le aziende che ricadono in fascia 3 sottozona litoranea e che hanno effettuato un trattamento con un larvicida a fine settembre (vedi [Notiziario Agrometeorologico 37/2024](#)), hanno oramai esaurito l'efficacia dell'intervento di difesa, per cui se si prevede di raccogliere le olive non prima della terza decade di ottobre si consiglia di ripetere un trattamento adulticida; in alternativa è possibile procedere tempestivamente con la raccolta.

Nella tabella sottostante sono riportati i principi attivi utilizzabili per i trattamenti consigliati.

AZIENDE CONVENZIONALI (difesa integrata)		
E' necessario programmare la strategia di difesa in funzione dell'epoca programmata di raccolta. Nel caso di raccolta non prima della 3° decade di ottobre si consiglia di effettuare un trattamento adulticida, come riportato nella tabella sottostante. In alternativa, se la maturazione delle drupe lo consente, procedere tempestivamente con la raccolta.		
AREA DA TRATTARE	<u>Fascia 3 (elevato rischio) sottozona litoranea: Civitanova Marche, Montecosaro, Porto Recanati, Potenza Picena, Recanati.</u>	
EPOCA DI INTERVENTO	TEMPESTIVAMENTE, appena possibile Fare la massima attenzione al rispetto dei tempi di carenza.	
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	<i>Beauveria bassiana</i> (♣), ammessa in bio e dotata anche di azione repellente, <i>Piretro</i> (♣) ammesso in bio, <i>Azadiractina</i> (♣) ammesso in bio, <i>Olio essenziale di arancio dolce</i> (♣) ammesso in bio
OPPURE IN ALTERNATIVA (PREFERIBILE IN QUESTA FASE)		
METODO ADULTICIDA (applicazione localizzata)	Soglia d'intervento	1% di infestazione attiva
	Modalità del trattamento	Applicazione localizzata su parte della chioma
	Prodotti utilizzabili	Acetamiprid (solo formulati che riportano in etichetta tale metodologia) Cyantraniliprole Spinosad (♣) già formulato con specifica esca pronta per l'uso.

Per quanto riguarda le **aziende biologiche** si consiglia di rinnovare il trattamento adulticida a distanza di 7-10 giorni dal precedente o intervenire tempestivamente in caso di piogge dilavanti.

AZIENDE BIOLOGICHE		
AREA DA TRATTARE	Fascia 3 (elevato rischio) sottozona litoranea: Civitanova Marche, Montecosaro, Porto Recanati, Potenza Picena, Recanati. sottozona collinare: Corridonia, Macerata, Monte San Giusto, Montecassiano, Montefano, Montelupone, Morrovalle, Petriolo.	
	Fascia 2 (medio rischio): Belforte del Chienti, Caldarola, Camporotondo di Fiastrone, Cingoli, Colmurano, Gualdo, Loro Piceno, Mogliano, Monte San Martino, Penna San Giovanni, Pollenza, Ripe San Ginesio, San Severino Marche, Sant'Angelo in Pontano, Tolentino, Treia, Urbisaglia.	
EPOCA DI INTERVENTO	Ripetere il trattamento a distanza di 7-10 giorni dal precedente oppure intervenire tempestivamente nel caso di piogge dilavanti. Fare la massima attenzione al rispetto dei tempi di carenza.	
METODO ADULTICIDA (applicazione a piena chioma)	Soglia d'intervento	1 % di infestazione attiva
	Modalità del trattamento	su tutta la chioma
	Prodotti utilizzabili	Beauveria bassiana (♣), ammessa in bio e dotata anche di azione repellente, Piretro (♣) ammesso in bio, Azadiractina (♣) ammesso in bio, Olio essenziale di arancio dolce (♣) ammesso in bio
OPPURE IN ALTERNATIVA (PREFERIBILE IN QUESTA FASE)		
METODO ADULTICIDA (applicazione localizzata)	Soglia d'intervento	1% di infestazione attiva
	Modalità del trattamento	Applicazione localizzata su parte della chioma (per 1 ettaro di oliveto utilizzare 1 litro di prodotto commerciale diluito in 4 litri di acqua)
	Prodotti utilizzabili	Spinosad (♣) già formulato con specifica esca pronta per l'uso.

OLIVO: indici di maturazione

Anche quest'anno come per gli anni scorsi, dalla prossima settimana, questo Centro attiverà il servizio di determinazione degli indici di maturazione per le varietà **Leccino** e **Frantoio in zona litoranea ed interna, Mignola, Coroncina, Piantone di Mogliano** e **Orbetana**, al fine di individuare l'epoca ottimale di raccolta, intesa come periodo in cui si riesca a conciliare la massima quantità di olio con la migliore qualità. In particolare verranno fornite indicazioni su due indici di maturazione, ritenuti utili a descrivere il processo dal punto di vista qualitativo. Gli indici che verranno valutati sono:

1. Indice di invaiatura: è un indice visivo, utile per indicare il modello di colorazione delle varietà (ad esempio precoce e contemporaneo nel Leccino, tardivo e scalare nel Frantoio).

Per ogni classe di colore viene attribuito un numero indice come riportato nella tabella sottostante:

Indice 0	Indice 1	Indice 2	Indice 3	Indice 4	Indice 5
olive tutte verdi	olive invaiate su meno del 50% della buccia	olive invaiate su più del 50% della buccia	olive tutte invaiate in superficie	olive invaiate su meno del 50% della polpa	olive invaiate fino in profondità
					

2. Consistenza della polpa: viene misurata con il penetrometro, strumento con un puntale di 1 mm di diametro che, forando le olive, misura il grado di ammorbidimento della polpa. Con la maturazione la consistenza della polpa tende a diminuire, più o meno velocemente a seconda delle varietà.

Valori troppo bassi di penetrometria rischiano di compromettere l'integrità del frutto, e di conseguenza la qualità dell'olio (aumento di acidità, 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.

Frantoio: presenta un modello di invaiatura tardivo e scalare, una consistenza della polpa che diminuisce gradualmente con la maturazione, una resa in olio buona con accumulo precoce. L'olio presenta un fruttato medio-leggero con sentore di mandorla verde, con caratteristiche di amaro e piccante più accentuate in caso di raccolta precoce. L'epoca ottimale di raccolta ai fini qualitativi coincide pressoché con quella ai fini quantitativi. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive ad un livello di colorazione prossimo al 50% della buccia (indice 1,5-2), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

Mignola presenta un modello di invaiatura medio-precoce e contemporaneo, una consistenza della polpa che diminuisce velocemente, una resa in olio elevata con accumulo precoce. L'olio presenta un'evidente nota di amaro ed un caratteristico sentore di frutti di bosco. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive quasi al livello di invaiatura superficiale (indice 2,5), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

Piantone di Mogliano presenta un modello di invaiatura tardivo e scalare, una consistenza della polpa elevata fino a maturazione avanzata, una resa in olio buona con accumulo precoce. L'olio presenta un fruttato armonico, prevalentemente dolce. 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 - 2), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

Coroncina presenta un modello di invaiatura tardivo e scalare, una consistenza della polpa elevata fino a stadi avanzati di maturazione, una resa in olio modesta con accumulo tardivo. L'olio presenta un buon fruttato con caratteristiche spiccate di amaro e piccante. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive ad un livello di colorazione intorno al 50% della buccia (indice 1 - 2), quando l'accumulo di olio è quasi terminato.

Nella tabella qui sotto riportiamo gli indici di maturazione rilevati questa settimana per le varietà leccino in zona interna e litoranea, frantoio in zona interna e litoranea, mignola, piantone di mogliano e coroncina. **Dai valori possiamo osservare che leccino litoraneo, leccino interno, frantoio litoraneo e mignola, si stanno avvicinando ai valori ottimali per la raccolta, mentre per il frantoio interno, per la coroncina e per il piantone di mogliano occorre aspettare ancora.** La colorazione dello sfondo in cui è riportata la varietà indica il livello di maturazione.

Varietà	Indice di invecchiatura	Penetrometria (g/mm ²)
LECCINO litoraneo	2,68	463,0
LECCINO interno	2,60	481,6
FRANTOIO litoraneo	1,19	443,9
FRANTOIO interno	0,67	470,5
MIGNOLA	2,16	429,4
PIANTONE di Mogliano	0,52	562,4
CORONCINA	0,25	758,3

	Maturazione ottimale raggiunta
	Maturazione ottimale prossima
	Maturazione non ottimale

Si consiglia comunque a ciascun olivicoltore di valutare attentamente la propria situazione aziendale tenendo conto della carica delle piante (elevata carica rallenta i processi di maturazione), della disponibilità di acqua (lo stress idrico accelera la maturazione) e del livello di infestazione di mosca delle olive (in caso di elevata infestazione attiva anticipare la raccolta, garantendo il rispetto dei tempi di carenza dall'ultimo trattamento).

CEREALI – SCELTA VARIETALE SEMINE 2024

Si riporta elenco delle varietà consigliate per le semine 2024 di ciascuna specie cerealicola che è stata oggetto delle prove sperimentali di confronto varietale condotte dall'AMAP nella località Jesi (AN) ed inerente alla rete nazionale coordinata dal CREA con i suoi centri di ricerca.

La lista è basata sul monitoraggio poliennale, con particolare riferimento ai risultati produttivi, merceologici e qualitativi delle cultivar in prova nell'ultima campagna cerealicola 2023/24. Rimangono comunque confermate le varietà ormai consolidate e indicate negli anni precedenti.

Per maggiori dettagli sui dati rilevati, si invita alla consultazione della tabella qui riportata relativamente al frumento duro in coltivazione convenzionale, degli speciali delle riviste "Informatore Agrario" e "Terra e Vita", delle pubblicazioni nel sito www.amap.marche.it "progetti - cerealicoltura", affinché la scelta varietale sia effettuata in base ai parametri di interesse.

FRUMENTO DURO in convenzionale Indice produttivo ≥ 100 rispetto la media produttiva, Peso ettolitrico e Contenuto proteico del poliennio (ultimi 4 anni) campo prova AMAP località JESI (AN)				
Anno/i in prova	Varietà	Indice Produttivo	Peso Ettolitrico (kg/hl)	Contenuto Proteico %s.s.
2021-22-23-24	ANVERGUR	109	82,3	12,4
	RGT VOILUR	106	81,5	12,2
	VERACE	105	84,9	13,8
	ANTALIS	104	85,8	13,2
	IRIDE	103	84,7	12,5
	FUEGO	103	84,9	13,0
	MAMELI	101	83,5	13,6
	MARCO AURELIO	101	82,7	13,6
	BERING	99	83,6	13,3
	PLATONE	98	87,0	12,9
	CASTELDOUX	95	82,2	12,7
2021-22-23	CLAUDIO	94	85,4	13,4
	SY LEONARDO	107	83,8	13,2
	MONASTIR	104	82,4	12,8
	TITO FLAVIO	103	82,5	13,0
	MONTALE	101	82,8	12,9
2022-23-24	FURIO CAMILLO	96	85,7	14,1
	AMARCORD	104	85,8	12,5
	LG FRUCTIS	103	85,5	12,4
	LG INDIANAPOLIS	98	83,2	13,4

	FEDERICO II	87	84,8	15,2
2021-22	SY ALFIERE	108	85,9	12,7
	RGT NATUR	102	85,4	12,4
	RGT VOLTADUR	100	86,8	12,8
	IDEFIX	99	82,4	13,1
	MARAKAS	97	85,3	12,8
	PANORAMIX	95	86,1	12,7
2022-23	ALEANDROS	102	84,5	13,2
	GREGORIO	101	81,0	14,5
	SY NILO	101	81,9	13,6
	DIogene	100	85,0	13,7
	RGT ESTEDUR	98	83,5	13,6
	PRESIDENT	95	82,8	14,3
	SY INDREN	95	83,7	14,6
	LOGAN	91	82,7	12,9
	MACISTE	85	84,2	15,6
2024	ZANTE	112	82,9	12,6
	CATONE	109	84,3	13,0
	FEDELE	107	86,8	12,0
	FELSINA	105	85,5	12,8
	TACITO	97	87,6	12,2
	INTENSO	88	87,6	12,9

ELENCO VARIETÀ CONSIGLIATE:

Coltivazione in convenzionale

Frumento duro

AMARCORD, ANTALIS, ANVERGUR, FUEGO, GREGORIO, IRIDE, LG FRUCTIS, MAMELI, MARCO AURELIO, MONASTIR, MONTALE, ODISSEO, RGT VOILUR, SY LEONARDO, SY NILO, TITO FLAVIO, VERACE

Frumento tenero

Frumenti di Forza (FF):

AXUM, BOLOGNA, GIORGIONE, KWS CRITERIUM, NEFERTARI, REBELDE

Frumenti Panificabili Superiori (FPS):

AZZURRA, GARBINO, ISABELLA, LANCILLOTTO, PERUGINO, RGT MONTREAL, SONATINE CS

Frumenti Panificabili (FP):

ANTELAO, EXCEPTION, KWS EXTREM, LG ARECIBO, LIGABUE, MONVISO, PR22R58, RGT FANDANGO, RGT ROSASKO, SOLEHIO, SY PASSION, SY ROCINANTE, SY SANLUCA

Frumenti da Biscotto (FB):

BRAMANTE, DALI, SY LIAM

Orzo da zootecnia

Orzi polistici:

AMISTAR, BILANCIA, FINOLA, KWS FARO, KWS JAGUAR, KWS JOUUAU, LG ZEBRA, LG ZORICA, OPALE, SU ELLEN

Orzi distici:

KWS TARDIS, LG CASTING, ORIONE, SARATOGA, SPAZIO, TAURI, VIRGINI

Orzo da malto a semina autunnale

CLEMENTINE, KLARINETTE, KWS THALIS, LG CARUSO, LG FLAMENCO, LAUREATE, LEANDRA, LG BELCANTO, RGT ASTEROID, RGT ECLIPSE, RGT PLANET, SY CHASKA, SY SOLAR, SY STANZA

Triticale

ASELLUS, BELLOTAC, BICROSS, CLAUDIUS, FIDEGO, PIETRARSA, RAMDAM, RGT ELEAC, RIVOLT, TRIAMANT, TRIBECA, TRIMAXUS

Coltivazione in Biologico**Frumento duro**

ANTALIS, ANVERGUR, BERING, DAURUR, EMILIO LEPIDO, FURIO CAMILLO, GIULIO, IRIDE, MARCO AURELIO, MONASTIR, ODISSEO, RGT NATUR, RGT RANGODUR, RGT VOILUR, TITO FLAVIO

A cura della Dott.ssa Catia Governatori

A.M.A.P. - C.O. Sistema della conoscenza e dell'innovazione: networking, progettazione UE, demo-farm e sperimentazione

Nel sito www.meteo.marche.it è attivo un **Servizio di Supporto per l'Applicazione delle Tecniche di Produzione Integrata e Biologica** dove è possibile la consultazione dei Disciplinari di Produzione e di Difesa Integrata suddivisi per schede colturali. Sono inoltre presenti link che consentono di collegarsi alle principali Banche dati per i prodotti ammessi in Agricoltura Biologica.

Per la consultazione dei prodotti commerciali disponibili sul mercato contenenti i principi attivi indicati nel presente notiziario è possibile fare riferimento alla banca dati disponibile su SIAN

[Banca Dati Fitofarmaci](#)



[Banca Dati Bio](#)



Tutti i principi attivi indicati nel Notiziario sono previsti nelle [Linee Guida per la Produzione Integrata delle Colture, Difesa Fitosanitaria e Controllo delle Infestanti](#) della Regione Marche – 2024 ciascuno con le rispettive limitazioni d'uso e pertanto il loro utilizzo risulta **conforme con i principi della difesa integrata volontaria.**

I prodotti contrassegnati con il simbolo (♣) sono ammessi anche in agricoltura biologica

Le aziende che applicano soltanto la **difesa integrata obbligatoria**, non sono tenute al rispetto delle limitazioni d'uso dei prodotti fitosanitari previste nelle Linee Guida di cui sopra, per cui possono **utilizzare tutti gli agrofarmaci regolarmente in commercio**, nei **limiti di quanto previsto in etichetta**, applicando comunque **i principi generali di difesa integrata**, di cui all'**allegato III del D.Lgs 150/2012, e decidendo quali misure di controllo applicare sulla base della conoscenza dei risultati dei monitoraggi e delle informazioni previste al paragrafo A.7.2.3. del PAN (DM 12 febbraio 2014)**

COMUNICAZIONI

Con Decreto del Dirigente del Settore Struttura Decentrata Agricoltura di Pesaro Urbino n. 80 del 01 luglio 2024 sono state approvate le **Linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti della Regione Marche 2024 – finestra estiva**. È possibile consultare il decreto sul sito AMAP al seguente link:

http://www.meteo.marche.it/PI/disciplinari/DDS_SDA_PU_80_2024_Approvazione_e_DiscDifesaIntegrata_Marche_2024_Fin_Estiva.pdf

Con D.D.S. Struttura Decentrata Agricoltura di Pesaro Urbino, n. [114](#) del 27 settembre 2024 è stata concessa l'ottava deroga al Disciplinare di Difesa Integrata 2024 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 2024, al fine di consentire: - l'impiego di formulati a base della sostanza attiva Metamitron, specificatamente autorizzati all'uso, per il diserbo dello spinacio per 120 giorni a partire dal 22 luglio 2024 e fino al 18/11/2024. I prodotti ammessi in deroga potranno essere impiegati nei limiti delle condizioni di etichetta dei formulati commerciali autorizzati.

Con D.D.S. Struttura Decentrata Agricoltura di Pesaro Urbino, n. [104](#) del 10 settembre 2024 è stata concessa la settima deroga al Disciplinare di Difesa Integrata 2024 della Regione Marche, secondo le indicazioni riportate nella tabella sottostante:

Ambito applicazione della deroga	DEROGHE AL DISCIPLINARE
Tutto il territorio della REGIONE MARCHE	<p>Si consente la deroga al disciplinare di difesa integrata della Regione Marche per l'anno 2024, al fine di consentire:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'impiego di formulati a base della sostanza attiva Olio essenziale di arancio dolce, specificatamente autorizzati all'uso, su olivo contro mosca dell'olivo per 120 giorni a partire dal 1 agosto 2024, su spinacio per il controllo di afidi e peronospora per 120 giorni a partire dal 30 agosto 2024, su bietola da costa/foglia e su sedano contro afidi e cercospora, per un periodo di 120 giorni a partire dal 1 agosto 2024. <p>I prodotti ammessi in deroga potranno essere impiegati nei limiti delle condizioni di etichetta dei formulati commerciali autorizzati.</p>

L'AMAP – Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca organizza il “**Corso specialistico in Orticoltura e progettazione di giardini sostenibili**” che si svolgerà tra settembre 2024 e febbraio 2025, suddiviso in lezioni pratiche, teoriche e visite didattiche.

L'obbiettivo 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 che abbiano almeno un minimo di esperienza.

Modalità di svolgimento e durata del corso:

Il corso è suddiviso in 4 moduli, ognuno della durata di 5 giorni con lezioni sia pratiche che teoriche e visite didattiche, distribuiti nei mesi di Settembre, Novembre, Gennaio e Febbraio.

È possibile frequentare ogni singolo modulo al termine del quale verrà rilasciato un attestato di partecipazione. Solo al completamento dei 4 moduli si potrà richiedere, presentando i n. 4 attestati di partecipazione, l'iscrizione all'interno dell'Elenco di Giardiniere Specializzato in Orticoltura, Progettazione e Gestione di Giardini sostenibili detenuto da AMAP.

Qui è possibile scaricare il [programma del corso](#) e la [scheda d'iscrizione](#).

MODULO 1 Scienze del suolo, tecniche di coltivazione sostenibile, progettazione orti

Periodo dal 30 settembre al 4 ottobre 2024

Scaduto

MODULO 2 Giardino Mediterraneo e progettazione sostenibile di terrazzi

Periodo dal 18 al 22 novembre 2024

Scadenza iscrizioni 11 novembre 2024

MODULO 3 Prati aridi e fitopatologia

Periodo dal 20 al 24 gennaio 2025

Scadenza iscrizioni 13 gennaio 2025

MODULO 4 Orticoltura terapeutica e sue applicazioni

Periodo dal 24 al 28 febbraio 2025

Scadenza iscrizioni 17 febbraio 2025

COSTO: € 550,00 per ciascun modulo; € 2.000,00 per tutti e 4 i moduli.

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Paola Scocco (AMAP) 071 808279; Valeria Beelli (AMAP) 071 808295; E.mail: formazione@amap.marche.it

L'AMAP – Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca sta organizzando il **1° Corso Base di “Norcineria”** che si svolgerà a **Novembre 2024 (5-7-10-11-13)**.

L'obiettivo del corso è quello di fornire le necessarie conoscenze per formare figure professionali che possano dare continuità alla grande tradizione norcina della nostra regione in modo da tramandare le tecniche di lavorazione.

Il corso affronterà argomenti a partire dall'anatomia e dall'allevamento del suino, per poi approfondire gli aspetti igienico-sanitari e microbiologici del processo e gli aspetti qualitativi addentrando nelle fasi della trasformazione, quelli più tecnici e pratici fino alla realizzazione di un salume. Inoltre, verranno affrontati temi relativi alla normativa di settore, certificazione, analisi sensoriale e storia della salumeria marchigiana. Il corso è aperto anche a tutti coloro che vogliono acquisire-aumentare le proprie capacità/competenze nell'ambito del settore delle carni suine fresche e trasformate (norcineria).

Il corso di svolgerà nell'arco di **5 giornate da n. 8 ore** ciascuna per un **totale di n. 40 ore** così suddivise:

- n. 20 ore teoria;
- n. 16 ore pratica;
- n. 4 ore analisi sensoriale e degustazione.

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione

Costo: € 480,00 per iscritto

Destinatari: tutte le persone interessate ad acquisire-aumentare le proprie capacità/competenze nell'ambito del settore delle carni suine fresche e trasformate (norcineria).

Sede del corso: Via Thomas Edison, 2 - Osimo (AN)

Per informazioni

Silvia Palladino Telefono: 071 808277

Silvia Tagliavento Telefono: 071 808264

Email: formazione@amap.marche.it

L'AMAP - Agenzia per l'innovazione del Settore Agroalimentare e della Pesca, anche quest'anno dà il via alla **Rassegna Nazionale degli oli monovarietali**, giunta alla **22° edizione**, per offrire 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 24 ottobre al 10 dicembre 2024
- dal 14 al 29 gennaio 2025

Quota di partecipazione:

- 90 Euro pacchetto Rassegna
- 120 Euro pacchetto qualità.

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

Per informazioni:

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

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

Sono stati pubblicati e sono disponibili, i risultati delle prove sperimentali su cereali, da coltivazione tradizionale e biologica per l'annata agraria 2023-2024, della rete nazionale di confronto varietale svolte dall'**AMAP** e coordinate dal **CREA**.

I dati fanno riferimento alla [coltivazione tradizionale](#) di frumento duro, tenero, orzo e triticale e alla [coltivazione biologica](#) del frumento.

Tutti i risultati sono disponibili sul sito di **AMAP** nella sezione **PROGETTI > CEREALICOLTURA**

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

ANDAMENTO METEOROLOGICO DAL 2/10/2024 AL 8/10/2024

	Montecosaro (45 m)	Potenza Picena (25 m)	Montefano (180 m)	Treia (230 m)	Tolentino (183 m)	Cingoli Trovisgiano (265 m)	Apiro (270 m)	Cingoli Colognola (494 m)
T. Media (°C)	16.3 (7)	16.3 (7)	16.0 (7)	15.5 (7)	15.6 (7)	15.5 (7)	15.4 (7)	15.2 (7)
T. Max (°C)	24.0 (7)	24.8 (7)	25.3 (7)	25.7 (7)	24.8 (7)	25.3 (7)	25.4 (7)	23.1 (7)
T. Min. (°C)	9.4 (7)	10.2 (7)	10.1 (7)	8.8 (7)	10.7 (7)	9.5 (7)	6.8 (7)	9.1 (7)
Umidità (%)	91.8 (7)	83.5 (7)	92.7 (7)	82.7 (7)	83.7 (7)	84.7 (7)	85.8 (7)	78.8 (7)
Prec. (mm)	53.0 (7)	45.8 (7)	48.6 (7)	52.6 (7)	47.2 (7)	60.0 (7)	82.4 (7)	86.4 (7)
ETP (mm)	15.8 (7)	15.8 (7)	14.5 (7)	14.8 (7)	13.9 (7)	14.7 (7)	14.8 (7)	12.6 (7)

	S. Angelo in Pontano (373 m)	Serrapetrona (478 m)	Sarnano (480 m)	Matelica (325 m)	Castel Raimondo (415 m)	Muccia (430 m)	Visso (978 m)	Serravalle del Chienti (925 m)
T. Media (°C)	15.4 (7)	15.4 (7)	13.9 (7)	14.9 (7)	14.6 (7)	14.6 (7)	13.0 (7)	13.1 (7)
T. Max (°C)	25.3 (7)	24.0 (7)	24.0 (7)	24.6 (7)	23.5 (7)	25.0 (7)	20.6 (7)	21.1 (7)
T. Min. (°C)	9.4 (7)	9.0 (7)	5.6 (7)	8.0 (7)	7.6 (7)	7.1 (7)	7.1 (7)	6.5 (7)
Umidità (%)	98.1 (7)	83.9 (7)	79.5 (7)	82.3 (7)	80.9 (7)	85.4 (7)	77.6 (7)	85.8 (7)
Prec. (mm)	63.6 (7)	42.0 (7)	29.6 (7)	104.0 (7)	66.4 (7)	47.6 (7)	61.2 (7)	92.4 (7)
ETP (mm)	14.7 (7)	13.8 (7)	15.2 (7)	14.7 (7)	13.8 (7)	15.6 (7)	12.2 (7)	13.2 (7)

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Il grosso della perturbazione incuneatasi ieri da ponente si è portato oramai sui Balcani, mentre sulla nostra penisola sono rimasti dei retaggi di instabilità lungo il versante tirrenico e sul Nord-Est, sintomo che i rubinetti umidi occidentali restano in parte dischiusi. Ecco perché nel corso del pomeriggio si accentueranno le manifestazioni precipitative sulla Liguria e sulle aree alpine e prealpine. Restano ancora a secco, invece, perdurando lo stato di siccità, vaste aree del Sud, nella fattispecie Sicilia, Calabria ionica e Puglia. I valori termici restano un po' sopra le medie in forza del richiamo mite da sud-ovest attivato dalla perturbazione atlantica.

Il flusso oceanico resterà egemone alle medie latitudini e sul bacino del Mediterraneo, caratterizzando con le sue oscillazioni termo-bariche questo periodo tipicamente autunnale e dalle condizioni mutevoli e altalenanti. Ad esempio, per domani ci attendiamo una nuova e intensa scarica piovosa sulle regioni settentrionali e del medio-alto versante tirrenico. Venerdì il maltempo sarà solo residuale e in contrazione verso la Calabria tirrenica. Nel weekend si dovrebbe notare una maggiore risalita della cupola altopressionaria africana, garanzia di maggiori soleggiamento e stabilità.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 10: Cielo al mattino, poco o parzialmente nuvoloso sull'entroterra con maggiori aperture verso la costa; accorpamenti più consistenti a ridosso della dorsale appenninica a partire da nord nel corso del pomeriggio. Precipitazioni possibilità di piovoschi e acquazzoni pomeridiani in discesa sul settore appenninico. Venti moderati meridionali sulla costa, da sud-ovest nell'entroterra. Temperature stabili le minime, in aumento le massime.

Venerdì 11: Cielo sereno o poco nuvoloso al mattino, qualche addensamento in più a quote basse specialmente sulle province nord nel pomeriggio. Precipitazioni non si escludono brevi piovoschi nel pomeriggio, più probabilmente localizzati sulle zone interne settentrionali. Venti moderati da nord-nord-ovest sulla costa, deboli da ovest nell'entroterra. Temperature in diminuzione.

Sabato 12: Cielo poco o parzialmente coperto nella prima parte, espansione di velature in quota da ponente nella seconda. Precipitazioni assenti. Venti moderati da nord/nord-ovest sulla costa, deboli da ovest/nord-ovest nell'entroterra. Temperature in ulteriore diminuzione.

Domenica 13: Cielo poco coperto specialmente da velature e al mattino, destinate a dissolversi quasi del tutto nel proseguo. Precipitazioni assenti. Venti deboli e in prevalenza occidentali. Temperature in crescita nei valori massimi.

Previsioni elaborate dal Centro Operativo di Agrometeorologia

Le previsioni meteorologiche aggiornate quotidianamente (dal lunedì al venerdì) sono consultabili all'indirizzo:
<http://www.meteo.marche.it/previsioni.aspx>



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



Notiziario curato dal Centro Agrometeo Locale per la Provincia di Macerata, d'intesa con il Servizio Fitosanitario Regionale.
Per informazioni: Dott. Alberto Giuliani - Tel. 0733/216464

Ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 e successive modifiche vi informiamo che i vostri dati personali comuni sono acquisiti e trattati nell'ambito e per le finalità della fornitura, dietro vostra richiesta, del presente servizio informativo, nonché per tutti gli adempimenti conseguenti. Il titolare del trattamento è: MarcheAgricolturaPesca - via Thomas Edison, 2 Osimo Stazione, a cui potete rivolgervi per esercitare i vostri diritti di legge. L'eventuale revoca del consenso al trattamento comporterà, fra l'altro, la cessazione dell'erogazione del servizio.

Prossimo notiziario: **mercoledì 16 ottobre 2024**