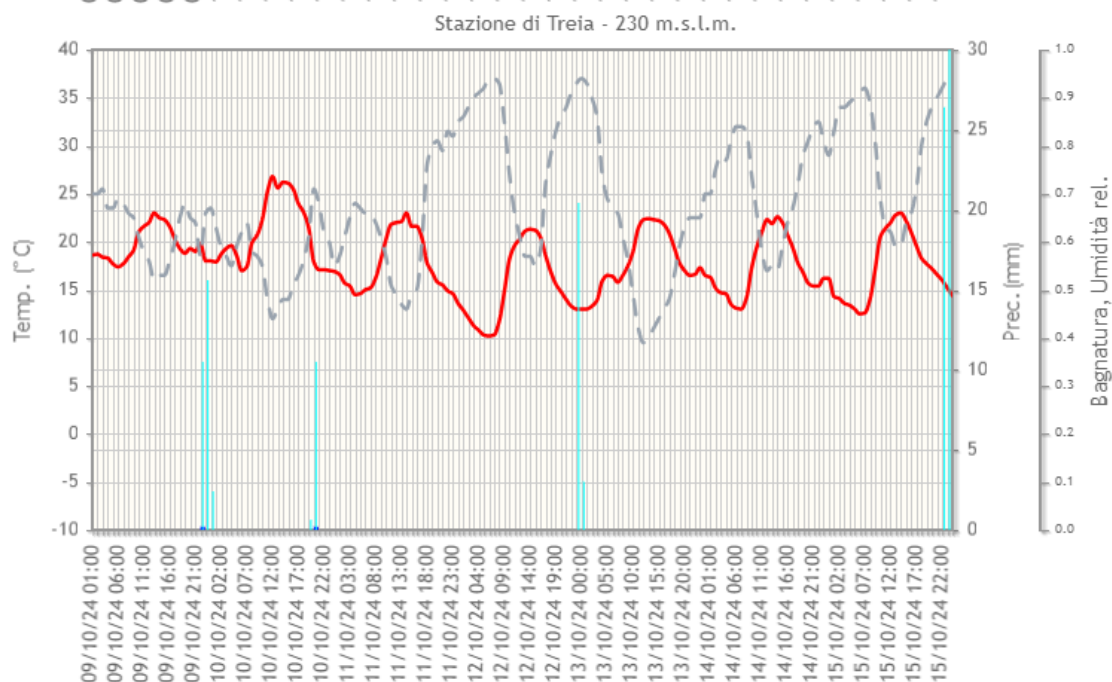
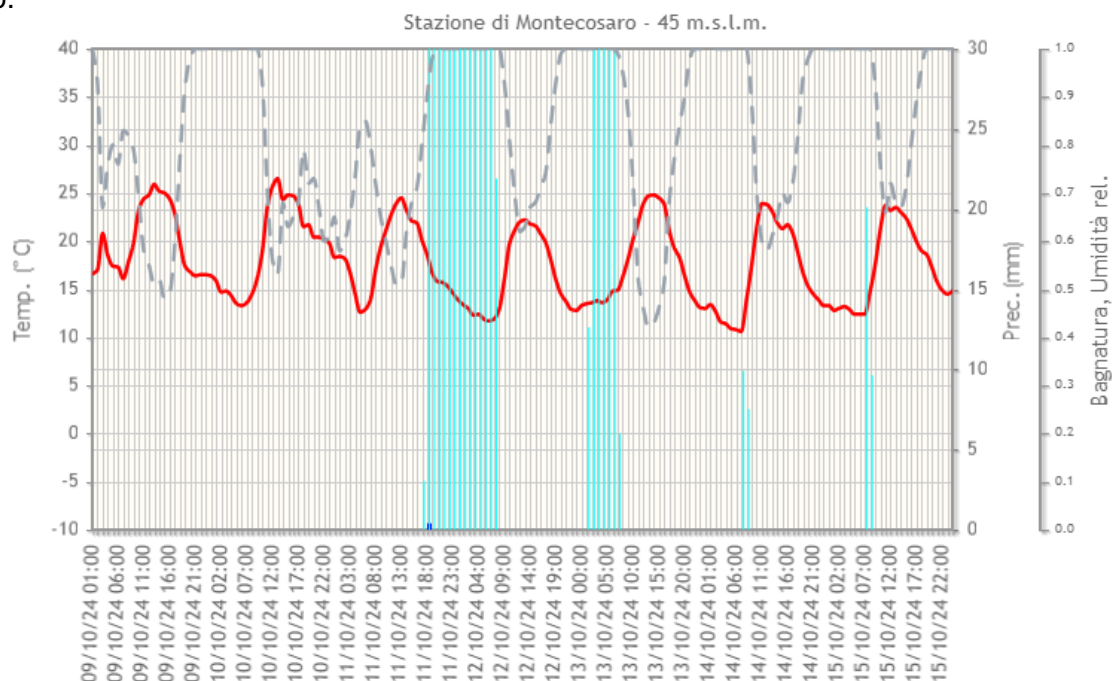


Centro Agrometeo Locale - Via Cavour, 29 – Treia. Tel. 0733/216464 – Fax. 0733/218165  
e-mail: [calmc@regione.marche.it](mailto:calmc@regione.marche.it) Sito Internet: [www.meteo.marche.it](http://www.meteo.marche.it)

## NOTE AGROMETEOROLOGICHE

La settimana appena trascorsa è stata caratterizzata da tempo prevalentemente stabile e soleggiato e totale assenza di precipitazioni. Le temperature sono tornate a salire su valori superiori alle medie del periodo.



<b>Legenda</b>	<span style="color: red;">■</span> Temperatura media (°C)	<span style="color: cyan;">■</span> Precipitazione (mm)	<span style="color: grey;">■</span> Bagnatura	<span style="color: grey;">■</span> Umidità
----------------	---	---	---	---

Per visualizzare i grafici relativi alle stazioni meteorologiche della provincia si può consultare l'indirizzo:  
[http://meteo.regione.marche.it/calmonitoraggio/mc\\_home.aspx](http://meteo.regione.marche.it/calmonitoraggio/mc_home.aspx)

## OLIVO

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

### Mosca dell'olivo

#### INDICAZIONI DIFESA







**Sulla base dei monitoraggi effettuati risulta ancora una notevole attività della mosca, in alcuni casi con aumento delle deposizioni. Considerato comunque che gli indici di maturazione hanno raggiunto per diverse varietà valori ottimali, possiamo ritenere conclusa l'attività di difesa con le indicazioni già fornite nei precedenti Notiziari.**

### 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/mm<sup>2</sup> 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.

**Orbetana** presenta un modello di invaiatura tardivo e contemporaneo, 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 di amaro e piccante. Per ottenere la migliore qualità dell'olio, è opportuno raccogliere le olive intorno al livello di invaiatura superficiale (indice 2,5 - 3), 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, coroncina e orbetana. **Dai valori possiamo osservare che leccino litoraneo, leccino interno, frantoio litoraneo e mignola, hanno raggiunto valori ottimali per la raccolta. Per il frantoio interno, la coroncina e il piantone di Mogliano, il valore ottimale è oramai prossimo, per cui si consiglia di attendere ancora qualche giorno. Per l'orbetana l'indice di maturazione è ancora non ottimale, per cui si consiglia di attendere le indicazioni del prossimo Notiziario.** La colorazione dello sfondo in cui è riportata la varietà indica il livello di maturazione.

Varietà	Indice di invaiatura	Penetrometria (g/mm <sup>2</sup> )
LECCINO litoraneo	3,55	366,2
LECCINO interno	3,12	414,7
FRANTOIO litoraneo	1,53	342,3
FRANTOIO interno	1,19	393,9
MIGNOLA	3,37	344,5
PIANTONE di Mogliano	0,83	562,4
CORONCINA	0,53	656,1
ORBETANA	0,14	713,4

	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).

## PROGRAMMAZIONE SEMINE CAMPAGNA 2025

Al fine di dare gli adeguati strumenti di programmazione delle semine, in questo notiziario verranno fornite indicazioni in merito all'Ecoschema 4, così come attualmente vigente. Nel prossimo notiziario sarà trattato l'argomento relativo alle norme BCAA 7 e BCAA 8.

**ECOSHEMA 4 (adesione volontaria)**

L'obiettivo di tale ecoschema è quello di incrementare la sostanza organica, ridurre l'utilizzo dei fertilizzanti, favorire la biodiversità microbica e ridurre il rischio di inquinamento.

L'ecoschema prevede il pagamento di un premio per attuare un avvicendamento almeno biennale sulla medesima superficie con la presenza di colture leguminose e foraggere, o di colture da rinnovo. Ai fini del controllo del rispetto dell'avvicendamento si considerano le colture presenti in campo a partire dal 1° giugno fino al 30 novembre dell'anno di domanda.

**Gli obblighi** di tale ecoschema sono i seguenti:

**a) avvicendamento almeno biennale sulla medesima superficie con la presenza di colture leguminose e foraggere, o di colture da rinnovo di cui all'allegato VIII (sotto riportato)**

Si applica alle superfici seminate in avvicendamento, si deve prevedere un avvicendamento almeno biennale. Può essere applicato sia alle colture principali, sia alle colture secondarie (*[...] sono ammesse le colture secondarie, purché adeguatamente gestite, cioè, portate a completamento del ciclo produttivo e che coprano una parte significativa del periodo tra due coltivazioni principali. Questo si concretizza nella scelta di colture secondarie caratterizzate da un ciclo produttivo di durata adeguata, anche breve, che in ogni caso assicuri la permanenza in campo della coltura secondaria per almeno novanta giorni.*)

Nel caso di colture pluriennali erbe e altre piante erbacee da foraggio e terreni a riposo, l'impegno è assolto ipso facto;

**b) sulle colture leguminose e foraggere non è consentito l'uso di diserbanti chimici e di altri prodotti fitosanitari, sulle colture da rinnovo è consentito esclusivamente l'uso della tecnica della difesa integrata (volontaria) o della produzione biologica, intesa quest'ultima solo con riferimento alle tecniche di difesa fitosanitaria;**

**c) l'interramento dei residui di tutte le colture in avvicendamento, fatta eccezione per le aziende zootecniche.** I residui colturali sono materiali che permangono in campo dopo la raccolta (ad esempio le stoppie) e non è residuo la parte asportata insieme alle cariossidi (ad esempio paglia del grano, tutoli del mais). Le aziende che adottano tecniche di agricoltura conservativa raggiungono ipso facto i medesimi obiettivi dell'impegno di interrare i residui. Le tecniche di agricoltura conservativa comprendono la Semina su sodo / No tillage (NT), la Minima lavorazione / Minimum tillage (MT) o la lavorazione a bande / strip tillage.

Si riporta a seguire l'allegato VIII del decreto in cui sono definite le colture da rinnovo.

**Allegato VIII**

(articolo 20, comma 1, lettera a)

**Elenco delle colture da rinnovo**

Mais o Granoturco ( <i>Zea mays L.</i> )	Colza ( <i>Brassica napus L.</i> )
Soia ( <i>Glycine max L.</i> )	Tabacco ( <i>Nicotiana spp L.</i> )
Girasole ( <i>Helianthus annuus L.</i> )	Cipolla ( <i>Allium cepa L.</i> )
Pomodoro ( <i>Lycopersicon esculentum Mill.</i> )	Cocomero ( <i>Citrullus lanatus Thunb.</i> )
Patata ( <i>Solanum tuberosum L.</i> )	Aglione ( <i>Allium sativum L.</i> )
Sorgo da granella ( <i>Sorghum vulgare Pers.</i> )	Canapa ( <i>Cannabis sativa L.</i> )
Carciofo ( <i>Cynara cardunculus L.</i> )	Lino ( <i>Linum usitatissimum L.</i> )
Barbabietola da zucchero ( <i>Beta vulgaris L.</i> )	Arachide ( <i>Arachis hypogaea L.</i> )
Melone ( <i>Cucumis melo L.</i> )	Ravizzone ( <i>Brassica campestris L.</i> )
Peperone ( <i>Capsicum Annuum L.</i> )	Carota ( <i>Daucus carota L.</i> )
Melanzana ( <i>Solanum melongena L.</i> )	

Con Decreto Ministeriale del 30 marzo 2023 all'elenco delle colture da rinnovo di cui all'allegato VIII, sono aggiunte le seguenti specie: **Pisello (*Pisum sativum L.*)**, **Fagiolo (*Phaseolus vulgaris L.*)** e **Cece (*Cicer arietinum L.*)**.

Con [Decreto Ministeriale del 28 giugno 2024](#), l'Art. 3 aggiunge alle colture da rinnovo di cui all'allegato VIII e s.s.m.m., anche le seguenti specie:

Broccoletto o Cime di rapa (*Brassica rapa subs silvestris*); Cavolo, Cavolo verza, Cavolo broccolo, Cavolo nero, Cavolfiore (*Brassica oleracea*); Cavolo rapa, Cavolo cinese (*Brassica rapa*); Cavolo abissino (*Brassica carinata*); Mizuna (*Brassica rapa nipposinica*); Agretto (*Sola inermis*); Lattuga lattughino (*Lactuca sativa*); Cicoria (*Cichorium intybus*); Spinacio (*Spinacia oleracea*); Indivia o Scarola

(Cichorium endivia); Rucola (Eruca vesicaria); Sedano, Sedano rapa (Apium graveolens); Finocchio (Foeniculum vulgare); Ravanello (Raphanus raphanistrum subs. sativus); Zucca (Cucurbita maxima); Zucchini (Cucurbita pepo); Cetriolo (Cucumis sativus); Prezzemolo (Petroselinum crispum); Basilico (Ocimum basilicum); Crescione dei giardini o Crescione inglese (Lepidium sativum); Coriandolo (Coriandrum sativum); Aneto (Anethum spp.); Senape (Sinapis spp.); Senape nera (Brassica nigra); Senape bruna (Brassica juncea); Cartamo (Carthamus tinctorius); Quinoa (Chenopodium quinoa); Porro, Aglio, Aglione, Cipolletta d'inverno o Bunching onion, Scalogno, Cipolla anche di tipo lungo (Echalion), Erba cipollina (Allium spp.), Bietola compresa la Cheltenham beet, Bietola da costa, Barbabietola compresa la Rapa rossa (Beta vulgaris).

**Quindi alla luce di quanto sopra è importante sottolineare che tutte le aziende che aderiscono volontariamente all'Ecoschema 4 debbono rispettare il divieto dell'uso di diserbanti chimici e prodotti fitosanitari sulle colture leguminose e foraggere e debbono seguire la tecnica della difesa integrata o della produzione biologica per le colture da rinnovo (elenco sopra riportato). Nel Notiziario Agrometeorologico verranno fornite le indicazioni per le principali colture da rinnovo praticate sul territorio regionale, comunque nel nostro sito è possibile consultare tutte le schede aggiornate per la [produzione integrata](#).**

## **PRODUZIONE INTEGRATA – DISCIPLINARE REGIONE MARCHE VALIDO PER LA CERTIFICAZIONE SQNPI (adesione volontaria)**

### **Rotazione**

I cereali autunno-vernini si collocano correttamente dopo le leguminose da foraggio e da seme, le foraggere (lojessa, prati oligofiti o polifiti) e quelle che vengono annoverate fra le colture da rinnovo (patata, pomodoro, barbabietola da zucchero, girasole, ecc.). Il ristoppio è sconsigliato.

**Ai sensi del disciplinare è ammesso un solo ristoppio, tenendo conto che ai fini del ristoppio tutti i cereali autunno-vernini (frumento duro e tenero, orzo, ecc.) sono considerate colture analoghe.**

### **AZIENDE CERTIFICATE BIOLOGICHE (adesione volontaria)**

Le aziende certificate biologiche debbono rispettare le norme di rotazione previste dal [Reg 848/2018](#).

Per queste aziende è molto importante anche l'approvvigionamento delle sementi che deve avvenire nel rispetto delle regole di seguito illustrate.

### **SEMENTI BIOLOGICHE: RICHIESTA DI DEROGA**

Le aziende che adottano il metodo di **coltivazione biologico** hanno l'obbligo di impiegare semente certificata biologica (**con obbligo di conservazione dei cartellini di certificazione della provenienza biologica**); qualora non sia possibile reperire seme biologico è possibile chiedere **all'ENSE una deroga per l'utilizzo del seme convenzionale non trattato o trattato con prodotti ammessi in agricoltura biologica**.

**La deroga può essere richiesta soltanto dalle aziende che hanno regolarmente presentato la manifestazione di interessi entro luglio scorso e possono essere richieste in deroga solo le varietà indicate nella manifestazione di interessi. In assenza di manifestazione di interesse presentata a suo tempo o per varietà diverse è necessario l'acquisto di semente certificata biologica.**

### **CONCIA SEMENTI**

Si ricorda inoltre che le aziende che adottano il metodo di coltivazione biologico possono utilizzare solo prodotti concianti ammessi in bio (si raccomanda di controllare con attenzione l'etichetta per verificare la presenza della specifica dicitura "ammesso in agricoltura biologica" e anche l'autorizzazione sulla coltura oggetto di intervento).

Il Regolamento sull'agricoltura biologica non contiene prescrizioni particolari relativamente alle varietà di cereali da impiegare tuttavia si consiglia di ricorrere a varietà rustiche, che si adattino al meglio alle condizioni pedo-climatiche della zona di coltivazione, poco suscettibili alle malattie ed in grado di fornire rese elevate anche con limitate disponibilità di azoto. Indicazioni specifiche sono già state fornite con il precedente Notiziario Agrometeorologico.

Nel sito [www.meteo.marche.it](http://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](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. 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	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 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. 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. [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.

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

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

La **Regione Marche** organizza per **venerdì 18 ottobre 2024 alle ore 14.00**, presso la Sala dei Savi - Palazzo dei Capitani - Ascoli Piceno, il seminario “**CAMBIAMENTI CLIMATICI E CSR MARCHE: PREVENZIONE DEL RISCHIO IDRICO E IDROGEOLOGICO**”.

Programma consultabile [qui](#) e iscrizione [qui](#).

**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](mailto: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](http://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](mailto:alfei_barbara@amap.marche.it)

Donatella Di Sebastiano: tel. 071.808303, [disebastiano\\_donata@amap.marche.it](mailto:disebastiano_donata@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 “AGROALIMENTARE, PRODUZIONI E AMBIENTE” ad ABBADIA DI FIASTRA - TOLENTINO (MC).

**Venerdì 25 Ottobre 2024 - ore 19.00**

**" Esiti Campagna cerealicola 2023/2024 e indicazioni per la campagna 2024/2025"**

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

Il Corso è gratuito ed 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.

Sarà possibile assistere alle lezioni in modalità videoconferenza collegandosi alla pagina web: <http://www.abbadiafiastra.net/it/corso-agricoltori.html>.

Per ulteriori informazioni rivolgersi alla segreteria della Fondazione: Tel. 0733.202122 - E-mail [scuola@fondazionegiustinianibandini.it](mailto:scuola@fondazionegiustinianibandini.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 9/10/2024 AL 15/10/2024

	Montecosaro (45 m)	Potenza Picena (25 m)	Montefano (180 m)	Treia (230 m)	Tolentino (183 m)	Cingoli Troviggiano (265 m)	Apiro (270 m)	Cingoli Colognola (494 m)
T. Media (°C)	17.9 (7)	17.9 (7)	18.7 (7)	18.0 (7)	19.5 (1)	18.1 (7)	17.5 (7)	17.6 (7)
T. Max (°C)	27.3 (7)	27.2 (7)	29.6 (7)	28.0 (7)	24.4 (1)	26.5 (7)	25.0 (7)	25.6 (7)
T. Min. (°C)	10.2 (7)	10.7 (7)	13.2 (7)	9.9 (7)	15.4 (1)	13.2 (7)	9.7 (7)	12.2 (7)
Umidità (%)	82.9 (7)	74.4 (7)	79.8 (7)	68.3 (7)	64.2 (1)	64.1 (7)	75.8 (7)	67.0 (7)
Prec. (mm)	0.4 (7)	0.0 (7)	0.0 (7)	0.4 (7)	1.6 (1)	1.2 (7)	2.0 (7)	0.2 (7)
ETP (mm)	17.9 (7)	17.5 (7)	16.0 (7)	16.5 (7)	2.3 (1)	15.7 (7)	15.5 (7)	13.6 (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)	17.3 (7)	17.6 (7)	16.6 (7)	16.2 (7)	16.5 (7)	15.5 (7)	14.5 (7)	14.5 (7)
T. Max (°C)	28.0 (7)	25.9 (7)	26.1 (7)	24.8 (7)	24.7 (7)	26.7 (7)	22.1 (7)	25.9 (7)
T. Min. (°C)	11.1 (7)	10.8 (7)	8.3 (7)	7.7 (7)	7.7 (7)	5.5 (7)	8.8 (7)	6.9 (7)
Umidità (%)	92.1 (7)	71.3 (7)	67.9 (7)	73.3 (7)	68.8 (7)	75.6 (7)	67.4 (7)	78.2 (7)
Prec. (mm)	0.0 (7)	0.2 (7)	0.2 (7)	0.6 (7)	2.0 (7)	0.8 (7)	0.4 (7)	5.0 (7)
ETP (mm)	16.2 (7)	14.8 (7)	16.5 (7)	15.9 (7)	15.2 (7)	17.6 (7)	12.8 (7)	15.6 (7)

## SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

La dinamica barica continentale è caratterizzata da una duplice chiave di lettura: la prima è quella di aver raggiunto il massimo del risucchio di aria calda africana verso la nostra penisola grazie al marcato approfondimento della saccatura nord-atlantica verso il Marocco, la seconda è che, proprio per questo suo movimento in direzione sud-est, il fronte più fresco che la accompagna si sta portando proprio sulla nostra penisola con il suo carico di instabilità. Naturalmente la Liguria di ponente e il Piemonte sono i primi a subire in queste ore mattutine un significativo anticipo del maltempo, con precipitazioni intense. Nel corso delle ore, i fenomeni si sposteranno sul resto del Settentrione e sull'alto versante tirrenico. Il passaggio della perturbazione si farà più palese tra domani e sabato, quando il viaggio della saccatura di genesi oceanica la condurrà tra la Tunisia e la nostra penisola. Questo renderà l'apporto umido-instabile in entrata da sud-ovest davvero copioso lungo lo Stivale, infliggendo particolari effetti instabili e piovosi al Nord e a tutte le regioni tirreniche. Per domenica, l'isolamento a vortice della bassa pressione farà concentrare il maltempo più su punta e tacco d'Italia, apportando finalmente piogge di una certa rilevanza anche sul settore orientale della Sicilia e sulla Calabria ionica, aree tra le più sofferenti per la siccità accumulata negli ultimi mesi. Nel mentre, il calo delle temperature sarà progressivo anche nel medio periodo, riportando i livelli in linea con quelli autunnali.

## PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

**Giovedì 17:** Cielo al mattino parzialmente o irregolarmente nuvoloso con dissolvimenti e schiarite da ponente nel corso della giornata; incremento degli altostrati e cirrostrati da ovest nell'ultima frazione della giornata. Precipitazioni in mattinata possibilità di locali piovvaschi e rovesci al centro-nord in movimento verso levante; non se ne escludono di isolati nel tardo pomeriggio sull'entroterra sud. Venti flebili da ovest-sud-ovest nell'entroterra, da sud-est sulla costa specie dal pomeriggio con locali rinforzi. Temperature in aumento.

**Venerdì 18:** Cielo generalmente nuvoloso o molto nuvoloso. Precipitazioni atteso un passaggio a carattere diffuso da occidente di intensità moderata, ma abbastanza rapido; ricomparsa di fenomeni a carattere locale nel tardo pomeriggio-sera sull'entroterra sud senza escludere successivamente la provincia di Pesaro-Urbino. Venti deboli da sud-est lungo la costa, poco avvertibili nell'entroterra. Temperature senza variazioni di rilievo.

**Sabato 19:** Cielo ancora nuvoloso o molto nuvoloso. Precipitazioni attesa una ripresa duratura dei fenomeni dal pomeriggio in ingresso dalle coste e da nord, con la fascia litoranea come bersaglio prediletto; precipitazioni a tratti piuttosto intense. Venti moderati da est-nord-est nell'entroterra, fino a forti da sud-est lungo la costa. Temperature stabili le minime, in diminuzione le massime.

**Domenica 20:** Cielo presenza di una certa nuvolaglia irregolare in mattinata, tuttavia dissolvimenti e schiarite saranno sempre più ampi nelle ore centro-pomeridiane. Precipitazioni ancora possibili di locali in mattinata, per ora più probabili sul fermano-ascolano senza escludere l'urbinate. Venti moderati da est-sud-est, più gagliardi lungo i litorali. Temperature minime sostanzialmente invariate, in leggero rialzo le massime.

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; L'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 23 ottobre 2024**