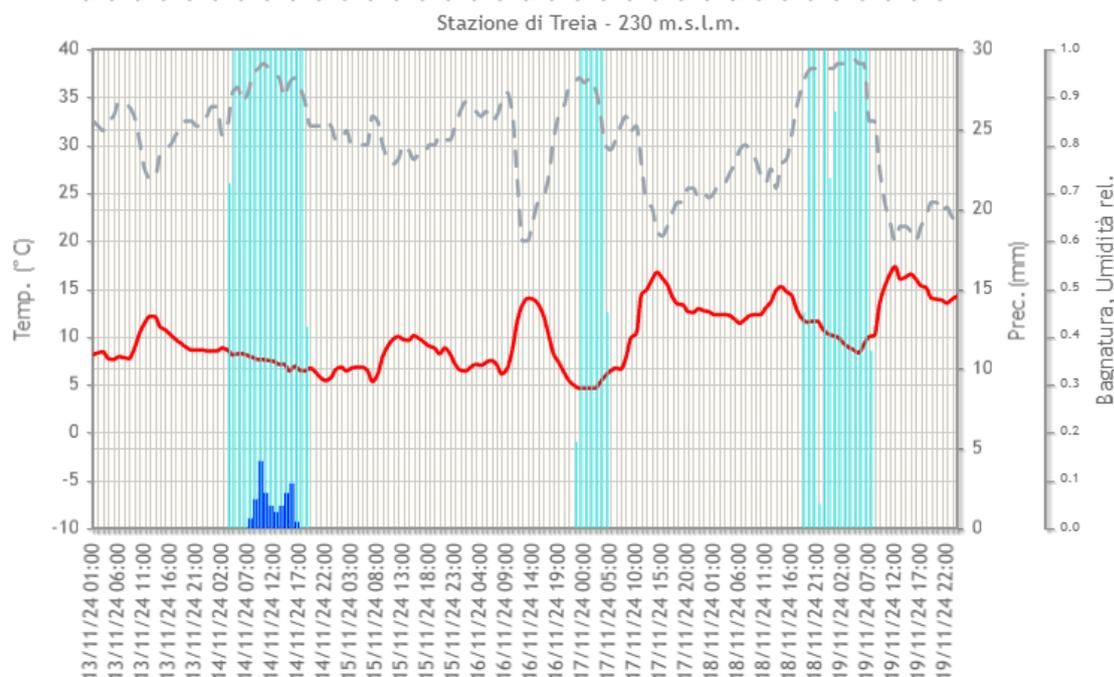
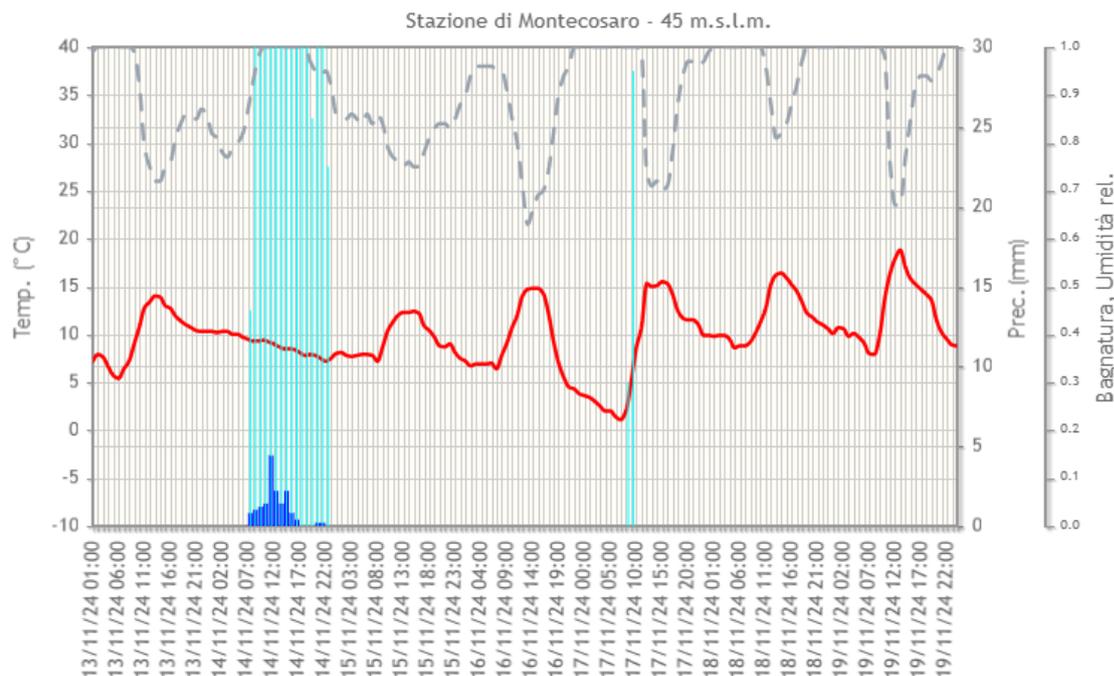


Centro Agrometeo Locale - Via Cavour, 29 – Treia. Tel. 0733/216464 – Fax. 0733/218165
e-mail: calmc@regione.marche.it Sito Internet: www.meteo.marche.it

NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Dopo le precipitazioni di giovedì 14 novembre, che hanno riguardato l'intero territorio provinciale con intensità variabile, la settimana è proseguita con condizioni meteorologiche prevalentemente stabili. Le temperature hanno oscillato intorno alle medie del periodo.



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.regione.marche.it/calmonitoraggio/mc_home.aspx

CAMPAGNA OLIVICOLA 2024

Oramai la campagna olivicola 2024 volge al termine, anche se le raccolte non sono ancora del tutto completate. Nel complesso si può esprimere un giudizio certamente positivo, sia per quanto riguarda le produzioni, sia per la qualità dell'olio. In merito a quest'ultimo parametro è importante sottolineare che quest'anno le olive sono arrivate al frantoio generalmente in ottime condizioni fitosanitarie, legate soprattutto alla scarsa presenza della mosca per gran parte della stagione produttiva; solo da settembre in avanti il livello di infestazione è stato registrato in moderato aumento, comunque generalmente ben contenuto dai trattamenti consigliati.

Unica nota stonata di questa stagione è la bassissima resa in olio, registrata in tutti gli areali produttivi, che probabilmente trova spiegazione in un andamento meteorologico caratterizzato da un lungo periodo estivo di scarse precipitazioni, seguito da alcuni giorni di piogge intense fra settembre ed ottobre. Questa situazione ha probabilmente determinato sia un minor accumulo di olio (a causa dello stress idrico), sia un repentino assorbimento di acqua nelle drupe, in corrispondenza delle piogge durante la fase di maturazione, con conseguente bassa resa in olio.

Per avere un quadro analitico di quanto sopra è possibile fare riferimento ai dati registrati su SIAN (ultimo aggiornamento 14/11/2024)

REGIONE MARCHE

Olive molite	q.li	253.620
Resa Media	%	10.43
Olio prodotto	q.li	26.460

PROVINCIA DI MACERATA

Olive molite	q.li	66.430
Resa Media	%	10.19
Olio prodotto	q.li	6.770

La resa media in olio a livello nazionale al momento si attesta al 12,75%, è quindi evidente come l'andamento meteorologico registrato nella nostra regione abbia fortemente pesato in maniera negativa su questo parametro.

Si ricorda che è opportuno, immediatamente dopo la raccolta delle olive, effettuare un trattamento con **Prodotti rameici (☛) o Bacillus subtilis (☛)** al fine di disinfettare le lesioni causate dagli abbacchiatori durante il distacco delle olive e limitare l'eventuale possibile diffusione della **rogna dell'olivo** e di altre malattie fungine. (☛) *Ammessi anche in agricoltura biologica.*

Anche nelle aziende a conduzione biologica, appena ultimate le operazioni di raccolta, occorre effettuare un trattamento con **Prodotti rameici o Bacillus subtilis** al fine di disinfettare le lesioni causate dagli abbacchiatori durante il distacco delle olive e limitare l'eventuale possibile diffusione della **rogna dell'olivo** e di altre malattie fungine.

CARATTERISTICHE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Si ritiene utile riportare di seguito una descrizione dei parametri e delle caratteristiche che deve 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).

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**

ACIDITA' (%)	N. PEROSSIDI (meqO2/kg)	SPETTROFOTOMETRIA			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.

ACIDITA' (%)	N. PEROSSIDI (meqO2/kg)	SPETTROFOTOMETRIA			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 ammassate.

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 FRUTTIFERI

Le condizioni climatiche dell'ultimo periodo hanno nella maggior parte dei casi consentito lo sviluppo vegetativo dei fruttiferi, solo alcune cultivar si trovano nella fase fenologica di caduta foglie **BBCH 95**, si ricorda che al raggiungimento di tale fase fenologica è opportuno procedere con il secondo intervento cosiddetto "**al bruno**" fondamentale per il contenimento di molteplici malattie fungine, con tali trattamenti vengono ridotti gli inoculi di patogeni che normalmente manifestano la massima virulenza in primavera ed estate. Durante le operazioni di potatura sarà inoltre necessario asportare ed eliminare i frutti mummificati e i rami disseccati, con presenza di cancri o particolarmente attaccati dalle cocciniglie, avendo cura di disinfettare gli attrezzi di taglio con *ipoclorito di sodio* o *Sali di ammonio quaternario*.

Nella tabella sottostante si riportano le principali avversità dei fruttiferi e i relativi trattamenti al bruno da effettuarsi nel periodo autunno-invernale.

PERO							
Avversità	Criteri di intervento: vincoli	Criteri di intervento: consigli	Sostanza attiva		(1) numero max trattamenti singolo principio attivo	(2) numero max trattamenti gruppo di principio attivo	Limitazioni d'uso e note
			Lotta integrata	Lotta Biologica			
COCCINIGLIA DI SAN JOSE' (<i>Comstockaspis perniciososa</i>)		Con la potatura eliminare i rami infestati.					
CANCRI E DISSECCAMENTI RAMEALI (<i>Nectria galligena</i>)			<i>Prodotti rameici*</i> (♣)	<i>Prodotti rameici*</i> (♣)			
MACULATURA BRUNA (<i>Stemphylium vesicarium</i>)		Interrare le foglie colpite preventivamente trattate con urea, raccogliere e distruggere i frutti colpiti					

MELO							
Avversità	Criteri di intervento: vincoli	Criteri di intervento: consigli	Sostanza attiva		(1) numero max trattamenti singolo principio attivo	(2) numero max trattamenti gruppo di principio attivo	Limitazioni d'uso e note
			Lotta integrata	Lotta Biologica			
COCCINIGLIA DI SAN JOSE' (<i>Comstockaspis perniciosa</i>)		Con la potatura eliminare i rami infestati.					
CANCRI E DISSECCAMENTI RAMEALI (<i>Nectria galligena</i>)		Eseguire i trattamenti alla caduta delle foglie e all'ingrossamento delle gemme	Prodotti rameici * (☘)	Prodotti rameici * (☘)			
PATINA BIANCA (<i>Tilletiopsis spp.</i>)	Effettuare la potatura durante il periodo di riposo, funzionale alla limitazione della densità vegeto-produttiva.						

ALBICOCCO							
Avversità	Criteri di intervento: vincoli	Criteri di intervento: consigli	Sostanza attiva		(1) numero max trattamenti singolo principio attivo	(2) numero max trattamenti gruppo di principio attivo	Limitazioni d'uso e note
			Lotta integrata	Lotta Biologica			
CORINEO ALBICOCCO (<i>Wilsonomyces carpophilus</i>)		Asportare con le operazioni di potatura sul secco e sul verde i rametti infetti o disseccati e razionalizzare le concimazioni azotate. Intervenire alla caduta delle foglie e all'ingrossamento delle gemme.	Prodotti rameici * (☘)	Prodotti rameici * (☘)			
NERUME DELLE DRUPACEE (<i>Cladosporium carpophilum</i>)		Interventi agronomici: Con la potatura individuare, eliminare e distruggere i rami infetti.	Prodotti rameici * (☘)	Prodotti rameici * (☘)			

PESCO							
Avversità	Criteri di intervento: vincoli	Criteri di intervento: consigli	Sostanza attiva		(1) numero max trattamenti singolo principio attivo	(2) numero max trattamenti gruppo di principio attivo	Limitazioni d'uso e note
			Lotta integrata	Lotta Biologica			
COCCINIGLIA DI SAN JOSE' (<i>Comstockaspis perniciosa</i>)		Con la potatura eliminare i rami infestati.					
COCCINIGLIA BIANCA (<i>Pseudaulacaspis pentagona</i>)		Con la potatura eliminare i rami infestati.					
BOLLA DEL PESCO (<i>Taphrina deformans</i>)		Intervenire alla caduta delle foglie, a fine dell'inverno nella fase della rottura delle gemme e successivamente in funzione dell'andamento climatico	Prodotti rameici * (☞)	Prodotti rameici * (☞)			
			Ziram		1	4	Verificare l'eventuale indicazione di varietà sensibili al prodotto in etichetta. Impiegabile fino a fine fioritura.
CORINEO DEL PESCO (<i>Wilsonomyces carpophilus</i>)			Prodotti rameici * (☞)	Prodotti rameici * (☞)			
			Ziram		1	4	Si sconsiglia l'impiego dello Ziram su varietà sensibili prima della completa defogliazione. Impiegabile fino a fine fioritura.
MONILIA (<i>Monilia laxa</i> ; <i>Monilia fructicola</i> ; <i>Monilia fructigena</i>)		Raccogliere e distruggere i frutti mummificati e i rami colpiti.					
CANCRI RAMEALI (<i>Fusicoccum amygdali</i> ; <i>Cytospora spp</i>)		Raccogliere e distruggere i rametti infetti. Intervenire alla caduta delle foglie e ripetere il trattamento nella fase di bottoni rosa.	Prodotti rameici * (☞)	Prodotti rameici * (☞)			
MACULATURA BATTERICA DELLE DRUPACEE (<i>Xanthomonas campestris pv. pruni</i> ; <i>Xanthomonas arboricola pv. pruni</i>)		Eliminare con la potatura i rami infetti e distruggerli.					

SUSINO							
Avversità	Criteri di intervento: vincoli	Criteri di intervento: consigli	Sostanza attiva		(1) numero max trattamenti singolo principio attivo	(2) numero max trattamenti gruppo di principio attivo	Limitazioni d'uso e note
			Lotta integrata	Lotta Biologica			
COCCINIGLIA DI SAN JOSE' (<i>Comstockaspis perniciosa</i>)		Con la potatura eliminare i rami infestati.					
COCCINIGLIA BIANCA (<i>Diaspis pentagona</i>)		Con la potatura eliminare i rami infestati.					
NERUME DELLE DRUPACEE (<i>Cladosporium carpophilum</i>)	Interventi agronomici: Eliminare e distruggere i rami infetti con le operazioni di potatura		Prodotti rameici* (♣)	Prodotti rameici* (♣)			
CORINEO DEL SUSINO (<i>Wilsonomyces carpophilus</i>)		Su varietà sensibili (cino-giapponesi) si raccomanda di limitare le concimazioni azotate e di asportare e distruggere con il fuoco i rami infetti o disseccati. Intervenire alla caduta delle foglie e in corrispondenza dell'ingrossamento delle gemme	Prodotti rameici* (♣)	Prodotti rameici* (♣)			
CANCRO BATTERICO O MACULATURA BATTERICA DELLE DRUPACEE (<i>Xanthomonas campestris</i> pv. <i>pruni</i> ; <i>Xanthomonas arboricola</i> pv. <i>Pruni</i>)			Prodotti rameici* (♣)	Prodotti rameici* (♣)			

CILIEGIO							
Avversità	Criteri di intervento: vincoli	Criteri di intervento: consigli	Sostanza attiva		(1) numero max trattamenti singolo principio attivo	(2) numero max trattamenti gruppo di principio attivo	Limitazioni d'uso e note
			Lotta integrata	Lotta Biologica			
COCCINIGLIA BIANCA (<i>Pseudaulacaspis pentagona</i>)	In fase di potatura rimuovere i rami infestati.						
COCCINIGLIA DI SAN JOSE' (<i>Comstockaspis perniciososa</i>)	In fase di potatura rimuovere i rami infestati.						
COCCINIGLIA A VIRGOLA (<i>Lepidosaphes ulmi</i>)	In fase di potatura rimuovere i rami infestati.						
CORINEO ALBICOCCO (<i>Wilsonomyces carpophilus</i>)		Eliminare con la potatura i rami infetti o disseccati. Limitare le concimazioni azotate. Intervenire alla caduta delle foglie e all'ingrossamento delle gemme.	Prodotti rameici* (♣)	Prodotti rameici* (♣)			

(♣) 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 anche gli apporti di rame metallo impiegati per la fertilizzazione)

BOLLETTINO NITRATI

Come negli anni scorsi, a partire dal mese di novembre, riprenderà la pubblicazione del Bollettino Nitrati (visibile on-line all'indirizzo <http://www.meteo.marche.it/nitrati.aspx>). Il Bollettino Nitrati viene emesso in applicazione alla DGR Marche 1282 del 22 ottobre 2019 "Programma di azione per le zone vulnerabili da nitrati di origine agricola".

La DGR Marche 1282/2019 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:

- 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)
- 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;
- I materiali assimilati al letame;

- d) Liquami, materiali ad essi assimilati ed acque reflue nei terreni con prati, ivi compresi i medicaia, cereali autunno-vernini, colture ortive, arboree con inerbimento permanente o con residui colturali 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. viene emanato un apposito Bollettino Nitrati, 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 <http://www.meteo.marche.it/nitrati.aspx>.

Dal 1 dicembre al 31 gennaio essendo vietata la distribuzione di fertilizzanti e matrici azotate nelle zone a vulnerabilità nitrati verrà dunque sospesa la pubblicazione del bollettino nitrati. La pubblicazione riprenderà il 31 gennaio 2025.

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 - Finestra estiva 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 1 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

LABORATORIO APERTO

Tra i vari servizi rivolti a produttori, tecnici e consumatori, l'**AMAP** effettua analisi finalizzate al miglioramento della qualità dei prodotti agroalimentari.

Per presentare al pubblico le attività e la tipologia di servizi offerti, il **Centro Agrochimico Regionale AMAP si apre al pubblico** con due distinti appuntamenti:

Lunedì 25 novembre ore 15.30 ad Osimo (AN) per entrare nel mondo dell'analisi sensoriale, anche attraverso pillole di assaggio di olio e miele.

L'evento è gratuito, con **prenotazione obbligatoria**, fino ad un numero max di 32 posti.

Le locandine con il programma e il link per l'iscrizione, appena disponibili, potranno essere scaricate dal sito www.amap.marche.it

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>

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 22 Novembre 2024 - ore 19.00

"L'olivicoltura marchigiana: situazione, aggiornamento delle tecniche colturali e prospettive"

DOTT.SSA BARBARA ALFEI - AMAP Regione Marche

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

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

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

Scaduto

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 Belelli (AMAP) 071 808295; E.mail: formazione@amap.marche.it

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

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

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

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 13/11/2024 AL 19/11/2024

	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)	10.0 (7)	9.6 (7)	9.6 (7)	9.9 (7)	10.2 (7)	9.8 (7)	8.9 (7)	9.4 (7)
T. Max (°C)	19.3 (7)	17.8 (7)	17.8 (7)	17.9 (7)	17.3 (7)	18.4 (7)	17.3 (7)	17.6 (7)
T. Min. (°C)	0.9 (7)	1.8 (7)	3.6 (7)	3.3 (7)	5.1 (7)	5.4 (7)	0.2 (7)	4.3 (7)
Umidità (%)	90.0 (7)	86.2 (7)	83.2 (7)	80.9 (7)	81.0 (7)	78.6 (7)	90.6 (7)	79.8 (7)
Prec. (mm)	16.2 (7)	16.8 (7)	19.4 (7)	18.0 (7)	14.4 (6)	17.6 (7)	16.0 (7)	18.4 (7)
ETP (mm)	7.7 (7)	7.2 (7)	6.7 (7)	7.2 (7)	6.3 (7)	6.4 (7)	6.8 (7)	5.6 (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)	9.5 (7)	9.5 (7)	8.5 (7)	8.4 (7)	8.3 (7)	8.2 (7)	6.6 (7)	7.0 (7)
T. Max (°C)	18.1 (7)	17.6 (7)	19.3 (7)	17.2 (7)	16.4 (7)	20.1 (7)	14.6 (7)	18.1 (7)
T. Min. (°C)	4.7 (7)	3.2 (7)	1.9 (7)	0.1 (7)	1.9 (7)	0.2 (7)	1.0 (7)	2.0 (7)
Umidità (%)	78.3 (7)	84.6 (7)	79.6 (7)	83.9 (7)	80.7 (7)	84.9 (7)	79.4 (7)	84.9 (7)
Prec. (mm)	7.8 (7)	10.6 (7)	8.2 (7)	11.6 (7)	16.0 (7)	7.6 (7)	4.4 (7)	2.2 (7)
ETP (mm)	6.9 (7)	6.3 (7)	7.4 (7)	7.1 (7)	6.5 (7)	7.3 (7)	5.4 (7)	6.7 (7)

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Durante la notte, la maestosa depressione nordica, nel gonfiarsi verso sud, ha impattato con veemenza sullo scudo alpino. La barriera orografica ha assolto ai propri doveri con discreta efficacia limitando i potenziali, caustici effetti destabilizzanti. Tuttavia, l'energia dell'area depressionaria polare era tale che parte dell'irruzione fredda è trascinata sotto vento sulle regioni alpine per scivolare ora rapidamente sui corridoi laterali di Carcassonne e della Bora, e i forti venti lo testimoniano. A causa di ciò, adesso il maltempo si registra principalmente al Centro-Sud, ovvero fuori dal cono d'ombra dell'ombrello alpino, e le precipitazioni sono in progressiva, ulteriore discesa con il passare delle ore. Per stasera l'abbassamento termico sarà evidente soprattutto fino in Val Padana.

Dopo un pronto recupero barico e termico, dalla serata di domani si attende la seconda e più strutturata colata emessa dalla depressione transalpina, destinata a infrangersi da nord-ovest sullo scudo alpino e a debordarlo con buoni risultati e nevicate. L'Alta Toscana sarà la prima a subire le forti precipitazioni che poi si estenderanno durante la mattinata di venerdì soprattutto su Marche, Abruzzo Settentrionale ed entroterra umbro e laziale, per poi continuare a scendere verso il Meridione. Il secondo crollo termico, si verificherà tra venerdì e sabato, ma anche queste avrà breve vita perché la lievitazione dell'alta pressione africana riporterà rapidamente stabilità e temperature più miti sul Belpaese per il weekend.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 21: Cielo poco o parzialmente coperto soprattutto da velature passeggere nella prima parte; progressivo incremento della nuvolosità da ponente durante il pomeriggio e la sera. Precipitazioni in diffusione dalla serata a partire dall'urbinate, espandendosi nel corso della notte su ampie fette della regione, ma con più enfasi sulla fascia interna e a sud. Venti moderati con baricentro da sud-ovest, in intensificazione serale. Temperature in sensibile calo nei livelli minimi e massimi, ma in repentina ricrescita dalla sera.

Venerdì 22: Cielo molto nuvoloso al mattino; schiarite sempre più vaste da nord dalle ore centro-pomeridiane. Precipitazioni diffuse e a tratti intense sull'ascolano in mattinata, a carattere più sparso e passeggero sul resto della regione; fenomeni in contrazione verso sud nelle ore centrali prima di sparire del tutto. Venti a disporsi da nord-nord-ovest con intensità tra moderata e forte. Temperature in netta ripresa nei valori estremi, ma di nuovo in repentino calo da settentrione dalla sera.

Sabato 23: Cielo sereno o appena sporcato da veli in quota di passaggio da occidente soprattutto nella prima parte della giornata. Precipitazioni assenti. Venti moderati da nord-ovest. Temperature in poderoso calo, specie nei valori minimi. Brinate sui fondivalle.

Domenica 24: Cielo generalmente poco coperto, con possibilità di passaggi di altostrati da nord-ovest nel corso della giornata. Precipitazioni assenti. Venti da deboli a moderati da sud-sud-ovest. Temperature in recupero le massime. Brinate sui fondivalle.

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 AGRICOLO 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 27 novembre 2024**