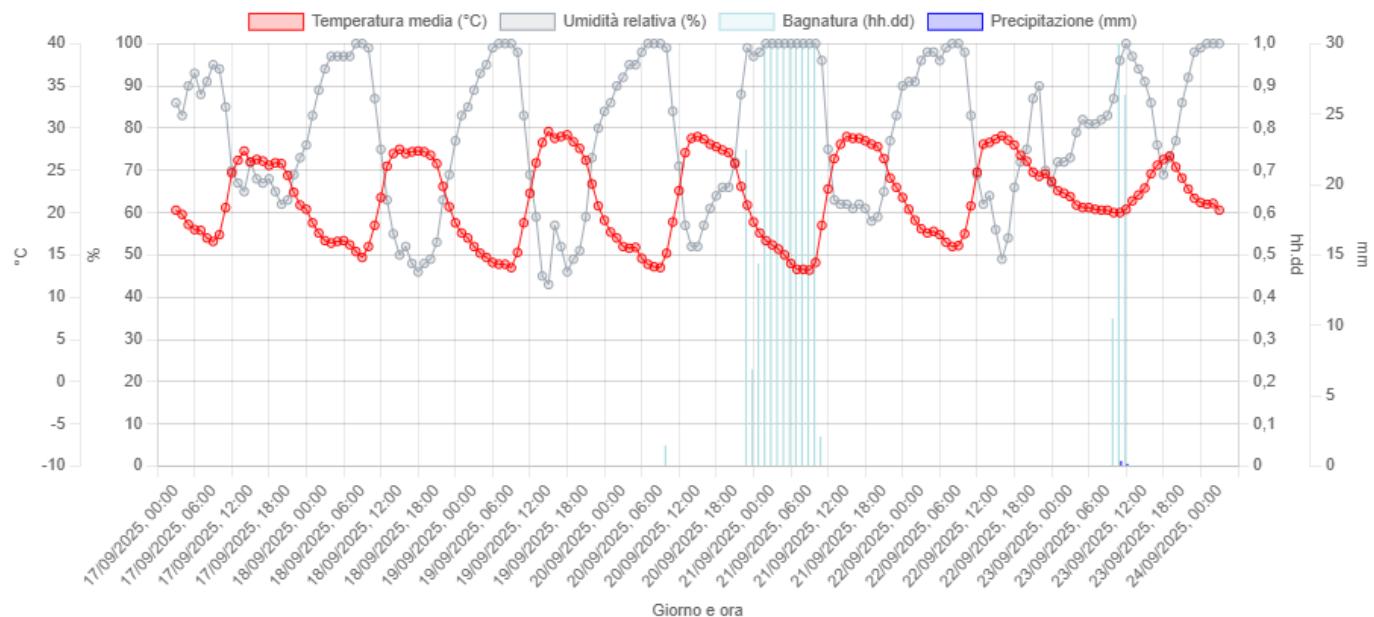


Centro Agrometeo Locale - Via Cavour, 29 – Treia. Tel. 0733/216464
e-mail: calmc@regione.marche.it Sito Internet: meteo.regione.marche.it/

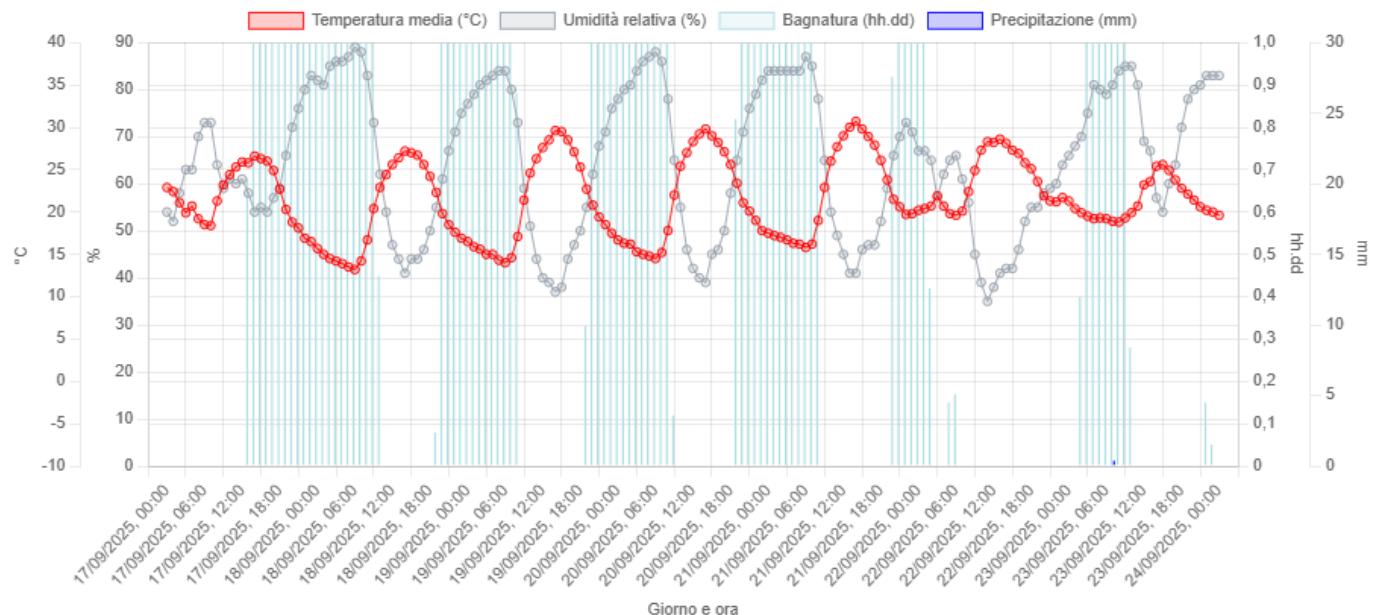
NOTE AGROMETEORologICHE

Settimana caratterizzata da tempo stabile e soleggiato, con temperature al di sopra della media stagionale. Nella giornata di ieri, martedì 23 settembre, si sono registrate modeste precipitazioni nella zona interna, accompagnate da una lieve diminuzione delle temperature.

Stazione di Montecosaro - 45 m.s.l.m.



Stazione di Treia - 230 m.s.l.m.



Per visualizzare i grafici relativi alle stazioni meteorologiche della provincia si può consultare l'indirizzo:
<https://meteo.regione.marche.it/Monitoraggi/Meteorologia>

OLIVO

La fase fenologica raggiunta dall'olivo è quella di **inizio invaiatura - maturazione (BBCH 81 - 89)**.

INDICAZIONI DI DIFESA

Mosca dell'olivo: le catture del fitofago, già elevate, questa settimana hanno registrato un ulteriore aumento, accompagnate dall'attività di ovodeposizione che continua ininterrotta. La maturazione delle olive sta procedendo piuttosto rapidamente e, considerato anche che in alcuni casi sarà opportuno anticipare la raccolta per evitare ulteriori danni, si ritiene necessario distinguere la strategia di difesa in funzione della previsione dell'epoca di raccolta.

Aziende convenzionali.

Se si prevede di raccogliere entro la fine della prossima settimana i trattamenti già consigliati con i precedenti Notiziari dovrebbero garantire la protezione della coltura, per cui non è necessario nessun intervento; se invece la raccolta è prevista oltre i prossimi 10-15 giorni, si consiglia di intervenire con un trattamento adulticida (preferibilmente a tutta chioma) secondo le indicazioni riportate nella tabella sottostante:

AZIENDE CONVENZIONALI (difesa integrata)		
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, Caldaro, 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	CON RACCOLTA PREVISTA ENTRO I PROSSIMI 10-15 GIORNI NESSUN TRATTAMENTO	
CON RACCOLTA PREVISTA OLTRE I PROSSIMI 10-15 GIORNI INTERVENIRE A DISTANZA DI 8 GIORNI DALL'ULTIMO TRATTAMENTO		
METODO ADULTICIDA (applicazione a piena chioma)	Soglia d'intervento	1% di infestazione attiva ed elevata presenza di adulti
	Modalità del trattamento	su tutta la chioma
	Prodotti utilizzabili	Beauveria bassiana (♣), ammessa in bio e dotata anche di azione repellente, Piretrine (♣) ammesso in (max 2 trattamento per olive da olio (per effetto della deroga al Disciplinare di Difesa Integrata Marche 2025, DDDASR n. 567 del 1 settembre 2025) e max 2 trattamenti per olive da mensa), Azadiractina (♣) ammesso in bio
OPPURE IN ALTERNATIVA		
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 1 ettaro di oliveto utilizzare 1 litro di prodotto commerciale diluito in 4 litri di acqua).

In questa fase, considerata l'elevata presenza di adulti di mosca nell'oliveto, si consiglia di usare un trattamento adulticida a tutta chioma.

Si raccomanda di verificare e rispettare attentamente le indicazioni riportate in etichetta dei formulati, in particolare si ricorda che il numero massimo di trattamenti indicati in etichetta è riferito allo specifico formulato commerciale. Si ricorda inoltre di porre la massima attenzione al rispetto dei tempi di carenza, in relazione all'epoca prevista di raccolta.

Anche per le aziende biologiche si consiglia di programmare la difesa in funzione della previsione dell'epoca di raccolta. Con previsione di raccolta entro i prossimi 10 giorni non è necessario intervento; se invece la raccolta è prevista oltre i prossimi 10-15 giorni, si consiglia di intervenire con un trattamento adulticida (preferibilmente a tutta chioma) secondo le indicazioni riportate nelle tabelle sottostanti:

AZIENDE BIOOGICHE		
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	CON RACCOLTA PREVISTA ENTRO I PROSSIMI 10-15 GIORNI NESSUN TRATTAMENTO CON RACCOLTA PREVISTA OLTRE I PROSSIMI 10-15 GIORNI INTERVENIRE A DISTANZA DI 8 GIORNI DALL'ULTIMO TRATTAMENTO
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, Piretrine (♣) ammesso in bio, Azadiractina (♣) ammesso in bio
OPPURE IN ALTERNATIVA		
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.

In questa fase, considerata l'elevata presenza di adulti di mosca nell'oliveto, si consiglia di usare un trattamento adulticida a tutta chioma.

Si raccomanda di verificare e rispettare attentamente le indicazioni riportate in etichetta dei formulati, in particolare si ricorda che il numero massimo di trattamenti indicati in etichetta è riferito allo specifico formulato commerciale. Si ricorda inoltre di porre la massima attenzione al rispetto dei tempi di carenza, in relazione all'epoca prevista di raccolta.

OLIVO: indici di maturazione

Anche quest'anno, come per gli anni scorsi, questo Centro ha attivato 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.

Quest'anno comunque bisognerà tenere conto dello stato fitosanitario delle olive (in diverse aziende si riscontrano forti attacchi di mosca), che può condizionare in maniera molto rilevante sia l'invaiatura, sia la consistenza della polpa. Si raccomanda pertanto a tutte le aziende di valutare attentamente la propria situazione fitosanitaria e programmare la raccolta non solo in funzione del raggiungimento di indici ottimali, ma anche dello stato di sanità delle olive.

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 inviate su meno del 50% della buccia	olive inviate su più del 50% della buccia	olive tutte inviate in superficie	olive inviate su meno del 50% della polpa	olive inviate 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 ammorbidente 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 riscaldo, 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.

Nella tabella qui sotto riportiamo gli indici di maturazione rilevati questa settimana per la varietà leccino in zona interna e litoranea, frantoio zona litoranea. **Dai valori possiamo osservare che leccino litoraneo ha già raggiunto i valori ottimali per la raccolta, mentre il leccino interno si sta approssimando ai valori ottimali. Per il frantoio litoraneo occorre aspettare ancora.** La colorazione dello sfondo in cui è riportata la varietà indica il livello di maturazione.

Varietà	Indice di invaiatura	Penetrometria (g/mm ²)	
LECCINO litoraneo	3,08	434,7	
LECCINO interno	1,91	606,8	
FRANTOIO litoraneo	0,50	604,0	
			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).

Si ritiene utile ribadire l'importanza di alcuni consigli pratici da adottare dopo la raccolta delle olive per una maggiore qualità dell'olio:

- **conservazione delle olive:** deve essere effettuata in cassette di plastica forate o in strati sottili, in ambienti areati e a basse temperature (10 - 15°C) e non deve essere superiore alle 24 ore;
- **trasporto delle olive:** deve essere effettuato in contenitori rigidi di piccole e medie dimensioni e forati.

VITE DA VINO

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

Le operazioni di vendemmia sono ormai in fase conclusiva e restano in campo soltanto i vitigni più tardivi. Complessivamente l'andamento dell'annata vitivinicola può essere valutato come buono, sia sotto il profilo qualitativo che quantitativo.

CIMICE ASIATICA

Al momento si riscontra, seppur in maniera disomogenea, una massiccia presenza di adulti di **cimice asiatica** (*Halyomorpha halys*) negli oliveti della rete di monitoraggio.

Al fine di contenere la popolazione svernante potrebbe essere utile, in questa fase, predisporre trappole per la cattura massale nei pressi dei centri aziendali, in prossimità dei manufatti (serre, edifici, ricoveri macchine ed attrezzi ecc...) o in prossimità di potenziali ricoveri naturali (siepi, ecc...). Le trappole possono anche essere realizzate artigianalmente impiegando totem con attrattivi e pannelli collati, oppure cartoni per l'imballaggio delle uova impilati, distanziati e riposti in prossimità dei ricoveri invernali; i cartoni sono da ritirare e distruggere prima dello svernamento.



Adulto di cimice asiatica



Trappola per la cattura massale tipo "cartone delle uova"



Trappola per la cattura massale tipo "totem"

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

Per la consultazione dei prodotti commerciali disponibili sul mercato contenenti i principi attivi indicati nel presente notiziario è possibile fare riferimento alla banca dati disponibile su SIAN
[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 - anno 2025 – 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

Si comunica che è stato realizzato il nuovo sito Agrometeo, pertanto, l'aggiornamento dei contenuti del vecchio sito www.meteo.marche.it non sarà più garantito.

Al momento è in corso la migrazione dei contenuti verso il nuovo sito e quindi potrebbero verificarsi dei malfunzionamenti che possono essere comunicati a: agrometeo@regione.marche.it

Per rimanere aggiornati sulle nostre attività è possibile **consultare il nuovo sito** all'indirizzo meteo.regione.marche.it.. Ci scusiamo per gli eventuali disagi e ringraziamo per la collaborazione.

A partire dal 2025 il **Disciplinare di Produzione Integrata delle Marche** è disponibile per la consultazione pubblica anche sulla **Banca Dati Produzione Integrata di ISMEA**, al link <https://saas.tdnet.it/banca-dati-produzione-integrata/#/home>.

Con Decreto del Dirigente del Settore Struttura Decentrata Agricoltura di Pesaro Urbino n. 380 del 17 giugno 2025 sono state approvate le "Linee guida per la produzione integrata delle colture: difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti" - Regione Marche - anno 2025 - Finestra Estiva.

È possibile consultare il decreto sul sito della Regione Marche al seguente link:

https://meteo.regione.marche.it/assets/news/2025/DDDASR_380_2025_Appr_e_DiscDifesaIntegrata_Marche_2025_FinestraEstiva.pdf. Sul sito AMAP <https://meteo.regione.marche.it/PI> è inoltre possibile visionare il disciplinare di tecniche agronomiche ed effettuare le ricerche per singola scheda colturale.

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

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

Con Decreto del Dirigente della Direzione Agricoltura e Sviluppo Rurale, [n. 567 del 1 settembre 2025](#) è stata concessa la nona deroga al Disciplinare di Difesa Integrata 2025 della Regione Marche, secondo le indicazioni riportate nella tabella sottostante:

Ambito applicazione della deroga	DEROGHE AL DISCIPLINARE
	Si consente la deroga al disciplinare di difesa integrata della Regione Marche per l'anno 2025 al fine di consentire:
Tutto il territorio della REGIONE MARCHE	<ul style="list-style-type: none"> - su olive da olio per il controllo della mosca un secondo trattamento adulticida di pieno campo con piretrine naturali;
Nei comuni ricadenti nelle fasce 2 e 3 indicate nei Notiziari Agrometeo settimanali del Servizio Agrometeo dell'AMAP	<ul style="list-style-type: none"> - su olive da olio per il controllo della mosca dell'olivo un quarto trattamento larvicida impiegando prodotti contenenti le sostanze attive già indicate per i trattamenti larvicidi nella scheda dell'olivo del suddetto disciplinare;
I prodotti ammessi in deroga dovranno in ogni caso essere impiegati nei limiti delle condizioni di etichetta dei formulati commerciali impiegati.	

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

Ambito applicazione della deroga	DEROGHE AL DISCIPLINARE
Tutto il territorio della REGIONE MARCHE	<p>Si consente la deroga al disciplinare di difesa integrata della Regione Marche per l'anno 2025 al fine di consentire l'utilizzo dei seguenti prodotti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - N°1 intervento con formulati a base Cyantraniliprole su Olivo per il controllo della tignola (Prays oleae) dal 7 aprile 2025 al 4 agosto 2025, nel rispetto del numero massimo di interventi ammessi da disciplinare per il controllo dell'avversità; - N°1 intervento con formulati a base di Lenacil per il diserbo dello spinacio; <p>I prodotti ammessi in deroga dovranno in ogni caso essere impiegati nei limiti delle condizioni di etichetta dei formulati commerciali autorizzati.</p>

L'AMAP, nell'ottica di garantire la migliore offerta formativa, ha istituito e detiene un “**Albo Formatori**”, al fine di poter avere sempre a disposizione un elenco docenti a cui potenzialmente poter conferire incarichi sulla base delle esigenze di erogazione di attività formative.

Tra i requisiti necessari per poter presentare la propria candidatura risulta essenziale possedere un'esperienza professionale, almeno triennale, nell'area formativa prescelta.

Le aree formative individuate dall'Agenzia, definite “**Specifiche**” e di “**Supporto – Trasversali**” interessano settori quali, per esempio, quello olivicolo – oleario, zootecnico, forestale, scienze agronomiche, multifunzionalità dell'impresa agricola e benessere operatori.

Contatti e tutta la documentazione utile e necessaria ai fini dell'iscrizione nelle diverse aree tematiche al link: <https://www.amap.marche.it/servizi/attivita-formativa>

A partire dal mese di marzo sul sito del [Servizio Agrometeo Regionale AMAP](#), nella sezione News, verranno pubblicate, con cadenza trimestrale, le proiezioni stagionali valide per il trimestre successivo. Il report ha come finalità quello di illustrare **una possibile tendenza a lungo termine** dell'andamento termico e precipitativo atteso **durante il trimestre primaverile**. In particolare, vengono descritte le principali grandezze meteorologiche e ne viene mostrata la loro tendenza media prevista per la stagione primaverile corrente mediante l'utilizzo di modelli fisico-matematici a lunga scadenza. Apri il collegamento per consultare le [Proiezioni per il periodo Marzo-Aprile-Maggio 2025](#).

L'AMAP, visto l'interesse sempre crescente da parte della collettività di acquisire benefici attraverso la frequentazione delle aree naturali e al fine di formare professionisti in grado di condurre esperienze di benessere forestale (es. immersioni in foresta, bagni di foresta) e integrare le proprie conoscenze su gestione forestale sostenibile, ecosistemi forestali e benessere psico-fisico, organizza il **primo corso di formazione "Conduttori per Benessere in Foresta"**.

L'offerta formativa è stata progettata per fornire elementi di conoscenza normativa e teorica sulle tematiche proprie del rapporto natura e salute, sulle caratteristiche di idoneità del bosco e sulle responsabilità dei conduttori in foresta. Inoltre, il corso permetterà ai partecipanti di mettere in pratica, attraverso sessioni pratiche, quanto appreso durante le lezioni teoriche.

Durata del corso: 24 ore

Iscrizioni entro: 11/09/2025, su apposito modulo che puoi scaricare [qui](#), da inviare per mail all'indirizzo formazione@amap.marche.it

Costo: 210 Euro (IVA compresa)

Lezioni c/o: Sede AMAP, Via Thomas Alva Edison, n. 2 – 60027 Osimo (AN)

Destinatari: Guide ambientali, aspiranti guide ambientali, operatori e volontari dei Centri di Educazione Ambientale dislocati nel territorio nazionale ma anche professionisti che operano nel settore forestale.

Organizzazione: Il corso è strutturato in n. 9 moduli organizzati in 16 ore di lezione teoriche e 9 ore di sessione pratica (visite in bosco e confronti dei vari contesti forestali).

Modalità di svolgimento: Il corso si svolgerà con modalità in presenza ad eccezione di n. 4 ore in modalità on-line. La frequenza è obbligatoria per almeno l'75% delle lezioni.

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Il corso verrà attivato con almeno 9 partecipanti. Verranno ammessi massimo 25 partecipanti.

Il programma è consultabile [qui](#).

Segreteria organizzativa: e-mail: formazione@amap.marche.it; Paola Scocco: 071 808279

È stato pubblicato l'opuscolo delle **PROVE Sperimentali CEREALI - Annate agrarie 2022-2023-2024**.

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

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

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

È 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.

La Regione Marche, nell'ambito del proprio CSR, ha emanato il bando relativo all'Intervento SRH02 "Formazione dei Consulenti", che ha visto l'AMAP come unico soggetto beneficiario.

L'intervento prevede l'**erogazione di corsi di formazione** in aula altamente specializzanti, **viaggi studio e visite aziendali** all'estero e in Italia rivolte ai seguenti soggetti:

- consulenti riconosciuti ai sensi del DDPF n. 28 del 18/05/2021;
- liberi professionisti iscritti:
 - all'Ordine dei dottori agronomi e forestali;
 - al collegio dei Periti e Periti Agrari laureati;
 - al collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati.

Le attività formative, il cui **obiettivo** principale è quello di **promuovere il miglioramento delle professionalità e delle competenze, arricchire le conoscenze e favorire lo scambio di esperienze** verteranno sulle seguenti tematiche: allevamento suini, settore latte, settore zootecnico tecniche di allevamento (brado e semibrado), irrigazione sostenibile-cambiamenti climatici, produzione integrata, gestione e pianificazione economico-finanziaria, accesso al mercato (analisi di mercato, vendita diretta, online), multifunzionalità.

Le attività formative proposte sono state accreditate da:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Oppure inquadrare il QR Code:



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

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

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

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



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

	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)	21.7 (7)	21.4 (7)	22.0 (7)	21.6 (7)	-	22.7 (7)	21.2 (7)	21.8 (7)
T. Max (°C)	30.4 (7)	29.6 (7)	30.6 (7)	32.6 (7)	-	31.9 (7)	31.3 (7)	29.5 (7)
T. Min. (°C)	12.9 (7)	13.6 (7)	14.8 (7)	12.9 (7)	-	16.8 (7)	11.8 (7)	16.1 (7)
Umidità (%)	79.5 (7)	71.0 (7)	64.5 (7)	65.0 (7)	-	54.2 (7)	64.2 (7)	57.4 (7)
Prec. (mm)	0.6 (7)	0.6 (7)	0.6 (7)	0.4 (7)	0.4 (6)	0.6 (7)	1.4 (7)	1.0 (7)
ETP (mm)	26.1 (7)	25.2 (7)	24.4 (7)	26.6 (7)	-	24.6 (7)	25.3 (7)	21.5 (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)	21.4 (7)	21.7 (7)	20.2 (7)	19.7 (7)	20.0 (7)	18.3 (7)	18.4 (7)	-
T. Max (°C)	30.3 (7)	31.4 (7)	30.2 (7)	31.8 (7)	30.5 (7)	30.8 (7)	25.7 (7)	-
T. Min. (°C)	13.6 (7)	13.9 (7)	11.8 (7)	10.2 (7)	11.3 (7)	8.4 (7)	11.4 (7)	-
Umidità (%)	63.3 (7)	68.9 (7)	67.5 (7)	70.9 (7)	68.6 (7)	78.1 (7)	63.3 (7)	-
Prec. (mm)	1.6 (7)	0.2 (7)	1.4 (7)	1.8 (7)	0.8 (7)	2.6 (7)	1.2 (7)	-
ETP (mm)	24.9 (7)	23.3 (7)	25.6 (7)	27.1 (7)	25.7 (7)	27.1 (7)	19.7 (7)	-

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Una goccia fredda continua a rimanere incastrata tra l'Europa centrale e l'Italia centro-settentrionale, rinnovando condizioni di instabilità anche a sfondo temporalesco su molte regioni del Centro-Nord e la Campania. Il taglio e conseguente isolamento della goccia fredda dal flusso atlantico è frutto dell'azione a tenaglia di due promontori, quello subtropicale e quello oceanico. Ne risulta una circolazione depressionaria all'interno di un grande campo anticiclone. Le temperature continuano a scendere per l'afflusso di aria più fresca di origine nord-atlantica. Attualmente, si registrano scarti termici negativi dalla climatologia di riferimento dell'ordine dei 2/4°C su una vasta fetta del continente europeo.

Nei prossimi giorni la situazione non subirà grosse variazioni, con la goccia fredda che influenzerà il tempo sulle nostre regioni almeno fino al prossimo weekend. Si attende, pertanto, altra instabilità e temperature fresche per il prosieguo della settimana. Anche la prima parte della prossima settimana potrebbe risultare in parte compromessa, con l'arrivo di nuovi impulsi instabili, pur con una graduale ripresa del campo anticiclone, favorito dall'aumento dei geopotenziali in quota. In questo frangente, le temperature continueranno a rimanere di poco al di sotto della media del periodo.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

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

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

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

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

Previsioni elaborate dal Centro Operativo di Agrometeorologia

Le previsioni meteorologiche aggiornate quotidianamente (dal lunedì al venerdì) sono consultabili all'indirizzo:
<https://meteo.regionemarche.it/Previsioni>



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 1 ottobre 2025**