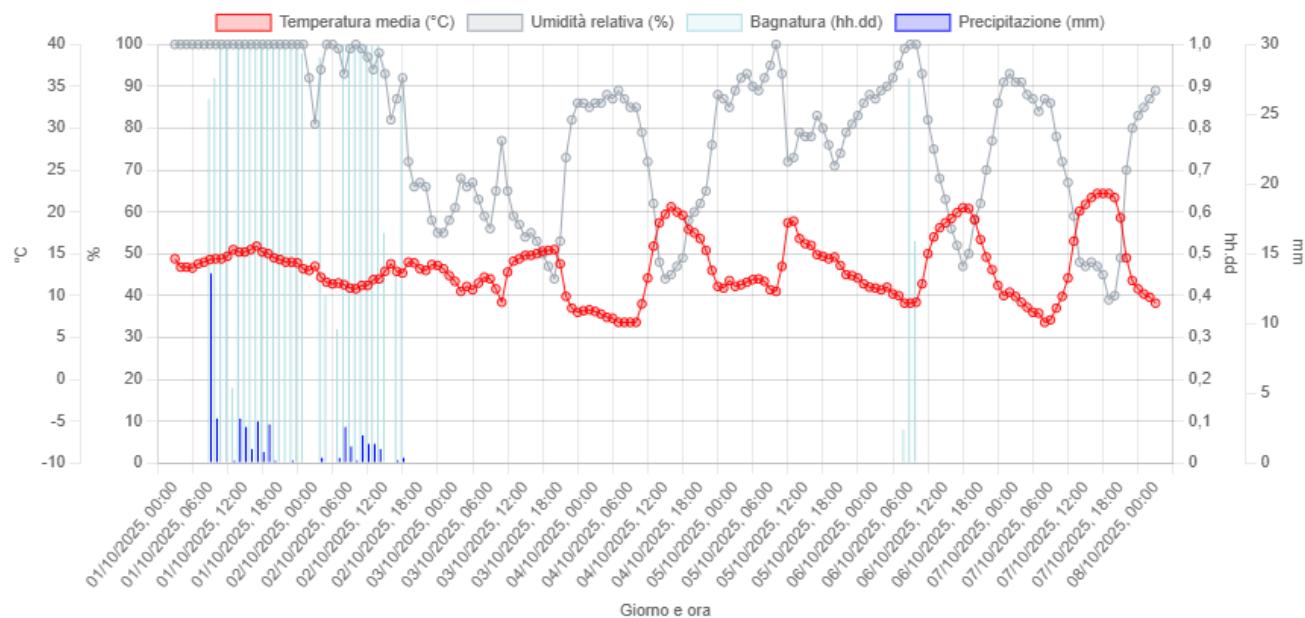


Centro Agrometeo Locale - Via Cavour, 29 – Treia. Tel. 0733/216464
e-mail: calmc@regione.marche.it Sito Internet: meteo.regione.marche.it/

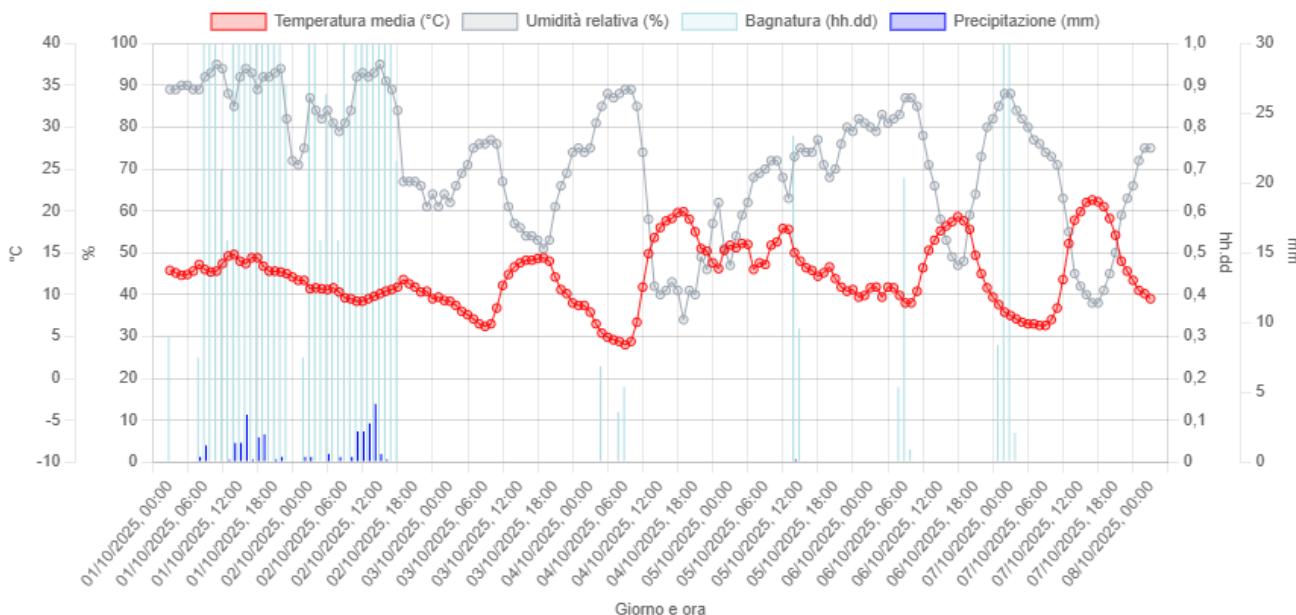
NOTE AGROMETEOROLOGICHE

Nelle giornate di mercoledì 1 e giovedì 2 ottobre si sono registrate precipitazioni di intensità variabile su tutto il territorio provinciale, poi le condizioni meteorologiche si sono stabilizzate ed è tornato il bel tempo. Le temperature, dopo la diminuzione che aveva accompagnato le precipitazioni, negli ultimi giorni hanno registrato un leggero aumento, rimanendo comunque su valori inferiori alla media del periodo.

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>

RESOCONTO MALTEMPO 1 - 2 ottobre

Nella giornata di mercoledì 1° ottobre, la nostra regione è stata interessata da una fase di maltempo, con precipitazioni diffuse e continue per gran parte della giornata, che hanno determinato a fine evento cumulate localmente elevate, in particolare lungo le coste. La causa è da associare alla presenza di un'ampia circolazione depressionaria presente sui Balcani, alimentata da aria fredda di origine artico-continentale. Rilevante, invece, il vento nella giornata di giovedì 2 ottobre, con raffiche localmente superiori ai 70-80 km/h. Per tutti i dettagli si rimanda al seguente link: https://meteo.regione.marche.it/assets/news/2025/Report_sul_maltempo_del_1-2_ottobre_2025.pdf

OLIVO

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

INDICAZIONI DI DIFESA

Mosca dell'olivo: Vista la situazione fitosanitaria delle olive e il livello di matuazione raggiunto non si ritengono necessari ulteriori trattamenti.

Si consiglia comunque, se possibile, di procedere celermente alla raccolta e molitura.

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.

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 e interno, frantoio litoraneo e interno, la mignola e il piantone di Mogliano hanno raggiunto e in alcuni casi superato i valori ottimali per la raccolta. Per coroncina e orbetana si consiglia di attendere ancora qualche giorno.** 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	3,45 (del 01.10.2025)	408,2 (del 01.10.2025)
LECCINO interno	2,90 (del 01.10.2025)	519,6 (del 01.10.2025)
FRANTOIO litoraneo	1,46 (del 01.10.2025)	443,4 (del 01.10.2025)
FRANTOIO interno	2,53	383,0
MIGNOLA	3,71	325,6
PIANTONE DI MOGLIANO	1,18	579,6
ORBETANA	1,55	690,9
CORONCINA	0,03	702,3

 	Maturazione ottimale raggiunta
 	Maturazione ottimale prossima
 	Maturazione non ottimale

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

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.

CEREALI – SCELTA VARIETALE SEMINE 2025

A cura della Dott.ssa Catia Governatori

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

Si riporta elenco delle varietà consigliate per le semine 2025 di ciascuna specie cerealicola che è stata oggetto delle prove sperimentali di confronto varietale condotte dall'AMAP nella località Jesi (AN) ed inherente alla rete nazionale coordinata dal CREA con i suoi centri di ricerca.

La lista è basata sul monitoraggio poliennale, con particolare riferimento ai risultati produttivi, merceologici e qualitativi delle cultivar in prova nell'ultima campagna cerealicola 2024/25.

Rimangono comunque confermate le varietà ormai consolidate e indicate negli anni precedenti.

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

ELENCO VARIETÀ CONSIGLIATE

Coltivazione in convenzionale

Frumento duro

ANVERGUR, RGT VOILUR, LG FRUCTIS, SY LEONARDO, ANTALIS, ALEANDROS, AMARCORD, IRIDE, MAMELI, FUEGO, SY NILO, ZANTE, CATONE, MONASTIR, TITO FLAVIO, MONTALE, LG NAUDARIS, CATALDO

Di seguito si riporta tabella con indice produttivo, peso ettolitrico e contenuto proteico delle principali varietà di frumento duro, rilevate nel campo prova AMAP di Jesi (AN)

FRUMENTO DURO in convenzionale Indice produttivo ≥100 rispetto la media produttiva, Peso ettolitrico e Contenuto proteico del poliennio (ultimi 3 anni) campo prova AMAP località JESI (AN)				
Anno/i in prova	Varietà	Indice Produttivo	Peso Ettolitrico (kg/hl)	Contenuto Proteico % s.s.
Triennio 2023-24-25	ANVERGUR	113	81,5	12,2
	RGT VOILUR	106	80,5	12,5
	LG FRUCTIS	106	85,5	12,6
	SY LEONARDO	106	82,9	13,0
	ANTALIS	105	83,8	13,5
	ALEANDROS	102	84,6	12,8
	AMARCORD	102	85,3	12,4
	IRIDE	102	83,7	12,7
	MAMELI	102	83,3	13,3
	FUEGO	101	83,6	13,2
	RGT ESTEDUR	99	83,3	13,1
	PLATONE	98	85,9	12,8
	GREGORIO	98	81,3	14,0
	VERACE	97	83,9	13,9
	MARCO AURELIO	96	81,2	13,8
	PRESIDENT	94	82,8	14,0
	BERING	93	81,9	13,3
	CLAUDIO	90	83,8	14,1
Biennio 2023-24	SY NILO	101	81,9	13,6
	LG INDIANAPOLIS	98	82,3	13,8
	CASTELDOUX	96	81,1	12,7
	SY INDREN	95	83,7	14,6
	LOGAN	91	82,7	12,9
	FEDERICO II	88	83,8	15,6
Biennio 2024-25	ZANTE	109	82,7	12,4
	FEDELE	107	86,0	11,8
	CATONE	107	82,7	12,8
	TACITO	99	86,2	12,2
	FELSINA	96	84,9	13,0
2023	MONASTIR	111	80,3	13,4
	TITO FLAVIO	102	79,5	13,9
	MONTALE	101	79,4	14,0
	DIOGENE	100	82,5	14,6
	MACISTE	85	82,6	17,4
	FURIO CAMILLO	80	80,5	15,8
2024	INTENSO	88	87,6	12,9
2025	LG NAUDARIS	107	83,4	11,1
	CATALDO	104	84,8	12,9
	CHIENTI	103	85,0	12,4
	CALVINO	103	83,2	11,2
	BOURBON	101	84,5	11,9
	SOCRATE	98	83,5	11,0

Frumento tenero

- **Frumenti di Forza (FF)**: GIORGIONE, BOLOGNA, KWS CRITERIUM, REBELDE, AXUM, CLARABELLA, LG ANOUK, APULIA
- **Frumenti Panificabili Superiori (FPS)**: EOLO, RGT PROPULSO, SU VERMILLON, SONATINE CS, LANCILLOTTO, KWS MILANUM, RGT IMPAVIDO, KWS ALPINUM, RGT TORONTO
- **Frumenti Panificabili (FP)**: SOLEHIO, SY PASSION, KWS FLEXUM, SY OLEN, PROVIDENCE, RGT SCRAMBLER, RGT PARKA, RGT ANNAPOLIS, ZANDALEE, ANTELAO, CARLOTTA, PR22R58, MONVISO, RGT BOOKMAKER, SY LIRICO, FRIDA, LG ARECIBO, SY MILTEO, COYOTE, ATENE
- **Frumenti da Biscotto (FB)**: VAN GOGH, CONCETTA, AMPARA, MODERN

Orzo da zootecnia

- **Orzi polistici**: LG ZORICA, LG ZEBRA, FINOLA, FENICE, SU ELLEN, KWS FARO, OPALE, RAFAELA, AZZURRO, DRACO, BILANCIA
- **Orzi distici**: TAURI, SARATOGA, LG CASTING, KWS TARDIS, LG ROSELLA, ORIONE, RGT ALCANTARA, VIRGINI, LG CENTELLA, CLEMENTINE

Orzo da malto a semina autunnale

KLARINETTE, RGT SKYLAB, LG CARUSO, LEANDRA, RGT ECLIPSE, ZIRCONE, LG RHAPSODY, KWS THALIS, BENTE, FOCUS, SY CHASKA, CLEMENTINE, LAUREATE, SY STANZA, LG BELCANTO, RGT ASTEROID, SY SOLAR, LG FLAMENCO

Triticale

BELLOTAC, FIDEO, RIVOLT, TRIBUTO, BICROSS, BILBOQUET, PIETRARSA, TRIBECA, NARCISO, BALINO, CENTSAC, ASELLUS, GIANICOLO, TRIMAXUS, RGT EXPOTRAC, ETERE, RGT ELEAC, TRIVALAN, JOKARI, VIVACIO, PADDLE, DUBLET, TRIAMANT

Coltivazione in Biologico

Frumento duro

MONASTIR, RGT RANGODUR, RGT NATUR, ANTALIS, RGT VOILUR, ANVERGUR, GIULIO, BARONIO, BERING, TITO FLAVIO, SHEREKHAN, DIOGENE, BOURBON, FUEGO, IRIDE, LOGAN, RGT AVENTADUR, RGT DAURUR

COLZA – CONCIMAZIONE

Ad integrazione delle indicazioni fornite con il precedente Notiziario Agrometeorologico, in merito alla concimazione del colza, si precisa che con [nota del 5/08/2025 della Regione Marche](#) si è stabilito che l'azienda che aderisce alla disciplina della produzione integrata e al sistema di qualità nazionale di produzione integrata (SQNPI) possa motivare l'apporto di fertilizzanti ed esplicitare gli interventi di concimazione, sia mediante la redazione di un **"piano di fertilizzazione analitico"** basato per l'azoto sul bilancio completo e nel rispetto dei limiti massimi consentiti per i principali elementi della fertilità (N, P, K) sia, in alternativa, mediante l'adozione di un modello semplificato secondo le **dosi standard** elaborate per coltura e approvate a livello nazionale.

Le schede sono consultabili sul sito di rete rurale nazionale – produzione integrata – LGNPI 2025 (<https://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/26259>)

Nel prossimo Notiziario verranno fornite indicazioni più dettagliate in merito alle modalità di redazione del piano di concimazione basato sulle dosi standard per coltura.



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

AMAP Servizio Fitosanitario Regionale sarà presente **dal 16 al 19 ottobre 2025** alla manifestazione **Fermhamente - Festival della Scienza di Fermo** dove si svolgeranno attività divulgative e giochi didattici per bambini e ragazzi sulle problematiche legate all’introduzione di nuovi insetti dannosi per il nostro ecosistema, con particolare riferimento alla problematica del Tarlo Asiatico del fusto.

Marca di Ancona Cia s.r.l organizza il convegno dal titolo “**La difesa integrata nella gestione aziendale agricola. L’importanza del Quaderno di Campagna Elettronico**” che si terrà **venerdì 10 ottobre 2025 alle ore 15.00** presso il **Consorzio Agrario Provinciale di Jesi** in via Trieste, 24 a Jesi (AN).

Sarà possibile seguire il convegno in videoconferenza tramite la piattaforma - **Zoom Meeting** al LINK di collegamento: <https://us02web.zoom.us/j/82587349302>

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

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

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

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

La Rassegna rappresenta una opportunità per dare visibilità ai produttori che sono riusciti ad ottenere un buon risultato e proseguire nel percorso di studio delle potenzialità della biodiversità olivicola italiana. Le valutazioni sensoriali saranno effettuate dal Panel AMAP – Marche, le analisi chimiche dal Centro Agrochimico Regionale AMAP di Jesi. Tutti i dati saranno elaborati statisticamente da IBE-CNR di Bologna, per aggiornare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it.

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

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

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

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

Scarica dal sito www.amap.marche.it:

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

Per informazioni: Barbara Alfei: tel. 071.808319, alfei_barbara@amap.marche.it; Donatella Di Sebastiano: tel. 071.808303, disebastiano_donata@amap.marche.it

L'associazione **MIVA Moltiplicatori Italiani Viticoli Associati** organizza il **52° Congresso Nazionale dal 14 al 16 Ottobre in Emilia-Romagna**, presso l'**Hotel Continental a Rimini**.

Nella giornata di **mercoledì 15 Ottobre** dalle **ore 09.00** si terrà il **52° Convegno Tecnico**

Il Convegno Tecnico è gratuito previo iscrizione alla mail congresso@associazionemiva.it

Verranno riconosciuti i relativi CFP ai Dott.Agronomi e ai Dott.Forestali ai sensi del Reg. per la formazione profess. continua - Delibera del Consiglio n. 162 del 27 4 2022 e per la formazione di Assoenologi.

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**](#).

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 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.

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 01/10/2025 AL 07/10/2025

	Montecosaro (45 m)	Potenza Picena (25 m)	Montefano (180 m)	Treia (230 m)	Tolentino (183 m)	Cingoli Troviglione (265 m)	Apilo (270 m)	Cingoli Colognola (494 m)
T. Media (°C)	13.2 (7)	13.3 (7)	13.1 (7)	12.2 (7)	-	13.4 (7)	12.2 (7)	11.7 (7)
T. Max (°C)	22.5 (7)	22.2 (7)	21.6 (7)	22.2 (7)	-	22.0 (7)	21.2 (7)	19.7 (7)
T. Min. (°C)	6.3 (7)	5.5 (7)	6.1 (7)	3.7 (7)	-	7.4 (7)	3.6 (7)	6.6 (7)
Umidità (%)	78.5 (7)	70.4 (7)	66.5 (7)	71.5 (7)	-	58.4 (7)	67.4 (7)	65.4 (7)
Prec. (mm)	42.0 (7)	68.2 (7)	18.8 (7)	27.2 (7)	30.4 (5)	32.8 (7)	25.2 (7)	28.2 (7)
ETP (mm)	14.7 (7)	14.9 (7)	14.1 (7)	15.0 (7)	-	13.9 (7)	15.2 (7)	13.1 (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)	11.8 (7)	12.1 (7)	10.9 (7)	11.1 (7)	10.6 (7)	9.6 (7)	8.8 (7)	9.6 (5)
T. Max (°C)	21.5 (7)	21.5 (7)	20.9 (7)	21.1 (7)	21.2 (7)	22.8 (7)	17.3 (7)	19.8 (5)
T. Min. (°C)	6.0 (7)	5.6 (7)	3.0 (7)	-0.2 (7)	1.3 (7)	-0.7 (7)	3.8 (7)	2.1 (5)
Umidità (%)	67.1 (7)	71.6 (7)	69.3 (7)	70.6 (7)	68.0 (7)	78.9 (7)	65.1 (7)	68.3 (5)
Prec. (mm)	26.2 (7)	20.4 (7)	19.8 (7)	12.4 (7)	8.4 (7)	13.2 (7)	16.4 (7)	0.8 (5)
ETP (mm)	14.5 (7)	13.9 (7)	14.7 (7)	15.7 (7)	15.0 (7)	16.6 (7)	11.4 (7)	11.3 (5)

SITUAZIONE METEOROLOGICA ED EVOLUZIONE

Si allontana ulteriormente verso il Mar Nero la saccatura nord-atlantica, grazie alla spinta dell'anticiclone azzorriano verso levante. La giornata di oggi è caratterizzata da cieli sereni o poco nuvolosi pressoché ovunque, salvo un po' di nuvolosità a quote alte su ovest Sardegna e all'estremo Sud e locali banchi di nebbia sulla Val Padana. Le temperature sul Bel Paese sono al di sotto della media del periodo di 2/4°C al Sud e sul medio-basso versante adriatico, in ripresa al Nord e sul versante tirrenico, più esposti all'avvezione mite oceanica.

Un robusto promontorio anticlonico di matrice oceanica in espansione verso nord si impadronisce dello scenario meteorologico, estendendo il suo raggio d'azione a gran parte del continente europeo, compresa la nostra penisola. In questo modo, le perturbazioni saranno costrette a percorrere un canale più settentrionale, scorrendo persino al di sopra del 45esimo parallelo nord. La circolazione atmosferica diventa, dunque, di tipo meridiano (nord-sud) anziché seguire il suo regolare corso ovest-est, proprio a causa della campana anticlonica precedentemente menzionata che bloccherà le correnti atlantiche occidentali. Con l'attenuazione della ventilazione, torneranno anche le nebbie dal prossimo fine settimana. La stabilità potrebbe, però, non durare a lungo. Infatti, già verso martedì prossimo potrebbe verificarsi un nuovo peggioramento a carattere freddo, con una nuova fase di sottomedia termico.

PREVISIONE DEL TEMPO SULLE MARCHE

Giovedì 9: Cielo poco o parzialmente velato. Precipitazioni assenti. Venti molto deboli di direzione variabile al mattino, a disporsi da est-nord-est nel pomeriggio. Temperature in lieve aumento.

Venerdì 10: Cielo poco nuvoloso in genere. Precipitazioni assenti. Venti deboli contributi settentrionali lungo le coste, più orientali nel comparto interno. Temperature con poche variazioni.

Sabato 11: Cielo sereno. Precipitazioni assenti. Venti molto deboli o deboli occidentali al mattino, a disporsi da est-nord-est nel pomeriggio. Temperature in lieve aumento le massime. Non si esclude qualche foschia o banco di nebbia al primo mattino nelle vallate più interne.

Domenica 12: Cielo sereno, salvo banchi di nebbia nelle ore più fredde lungo la costa centro-settentrionale. Precipitazioni assenti. Venti sempre molto deboli di direzione variabile al mattino, a disporsi da est nel pomeriggio. Temperature stabili.

Previsioni elaborate dal Centro Operativo di Agrometeorologia

Le previsioni meteorologiche aggiornate quotidianamente (dal lunedì al venerdì) sono consultabili all'indirizzo:
<https://meteo.regione.marche.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 15 ottobre 2025**