



## Seminari, attività di laboratorio ed aree espositive a partire da oggi

# **Agri for food, all'Unimol una 'tre giorni' dedicata all'Agricoltura**

Orientamento e dibattito scientifico: si parte domani con *Agri For Food*, l'evento, agrario, forestale e alimentare, rivolto agli aspiranti studenti universitari, ma anche ai diplomati, ai giovani, ai laureati, alle famiglie. Spreco alimentare, produzioni primarie di alimenti, impatto ambientale alla luce della crescente domanda di alimenti di origine animale, simulazioni di attività sperimentali, biodiversità vegetale e conservazione, laboratori forestali ed utilizzo dei microrganismi in agricoltura, questi alcuni dei tanti e numerosi aspetti che saranno presi in esame ed approfonditi oggi, dalle 9. Più in dettaglio il seminario intitolato "Lo spreco alimentare: cause, impatti e proposte", curato dal prof Trematerra, affronterà le tematiche riguardanti le produzioni primarie di alimenti e lo spreco in relazione alla sottoalimentazione cronica e alla malnu-

interamente dedicato alla discussione di tematiche d'avanguardia nel contesto custodire il pianeta", il prof Giuseppe Maiorano interverrà sui temi più attuali legati alle sfide che il settore zootecnico dovrà affrontare per aumentare la produzione e contenere/ridurre l'impatto ambientale alla luce della crescente domanda di alimenti di origine animale. Gli studenti potranno visitare la sala della Biodiversità e cogliere il valore delle produzioni agro-forestali e della biodiversità vegetale come mezzo, insieme alle recenti strategie e sistemi di difesa fitosanitari, per contenere lo sviluppo di popolazioni di organismi e microrganismi nocivi a favore di una produzione sostenibile in termini ecologici.

Sarà possibile fermarsi all'area espositiva *Food* per conoscere le principali tecniche di trasformazione degli alimenti e il ruolo dei micror-

trizione. Nel seminario dal titolo "Laudato sii: una zootecnica sostenibile per nutrire e con le analisi analitiche per migliorare la qualità e serbatoio degli alimenti e per conoscere il livello di particolato atmosferico nei cibi. L'area espositiva del settore Produzioni animali riguarda diverse tematiche di ricerca nell'ambito della salvaguardia della biodiversità animale, del comportamento e del benessere animale, delle biotecnologie e della qualità della produzione.

L'area dedicata ai Laboratori forestali illustrerà agli studenti in visita gli studi che vertono sull'ecologia, sul monitoraggio e sulla gestione degli ecosistemi forestali, sulla conservazione della biodiversità, sulla pianificazione forestale e prevenzione degli incendi.

Sarà possibile inoltre visitare il museo leonardesco, e infine ci sarà un'intera area dedicata all'ingegneria in cui verranno esposte le attrezzature per il rilievo di parametri ambientali e di processo, di modelli e prototipi divulgativi nel campo delle trasformazioni dell'energia e delle energie rinnovabili, nonché verranno illustrate le principali linee di ricerca nel settore dell'agro-forestale e alimentare. Il primo giorno si concluderà con l'intervento del dott. Vincenzo Michele Sellitto, laureato Unimol in Scienze Agrarie, che terrà il seminario tecnico dal titolo "Utilizzo di microrganismi in agricoltura".

ganismi nella trasformazione stessa, nonché familiarizzare con le nanoemulsioni e