



Il seminario



'Agri for food', la tre giorni all'Unimol

Tra i temi affrontati dagli esperti le fake news sugli alimenti

La tre giorni inaugurata al Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti, vede nel secondo giorno la presenza di altri due importanti seminari.

Il primo dal titolo 'Fake news e alimenti: olio di palma, kamut, latte crudo, latte microfiltrato e tanto altro...' in cui il prof. Emanuele Marconi spiegherà come la frequenza delle 'bufale' nel settore alimentare sia sempre maggiore per il notevole interesse socio-economico che questo sistema-comparto muove a livello globale. Inoltre, illustrando alcuni casi esemplari con approccio dialettico e provocatorio per stimolare l'interesse e il coinvolgimento dei partecipanti, dimostrerà la necessità, non più rimandabile, di ripristinare una corretta informazione-comunicazione basata su un essenziale binomio: scienza e conoscenza.

Nel seminario che segue invece 'Foreste intelligenti per il nuovo millennio' il prof. Roberto Tognetti spiegherà il ruolo fondamentale delle foreste per l'ambiente, per la salvaguardia della biodiversità e per la protezione dei centri abitati dai disturbi naturali. Il concetto di 'foreste intelligenti' mira a promuovere condizioni tecniche, politiche, e finanziarie per raggiungere lo sviluppo sosteni-

nibile in campo forestale, garantendone la produttività, e la capacità di adattamento ai e il potenziale di mitigazione dei cambiamenti climatici. Anche in questa seconda giornata gli studenti potranno visitare la sala della Biodiversità e comprendere 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 microrganismi nella trasformazione stessa, nonché familiarizzare con le nanoemulsioni e con le analisi analitiche per migliorare la qualità e serbevolezza 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. Altre due aree fruibili sono la sala della microscopia e l'aula studio in cui sarà possibile incontrare gli ordini professionali e gli ex studenti del Dipartimento che una volta laureati si sono inseriti molto bene nel tessuto lavorativo italiano e non.

A conclusione la tavola rotonda 'Alimenti free from ed etichettatura trasparente: mode o opportunità', che verrà introdotta dal vicedirettore del Dipartimento, Antonio de Cristofaro e moderata da Angelo Belligiano, presidente dei

corsi di Studio della laurea triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali e della laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie. Le conclusioni saranno a cura di Gianfranco Panfili, presidente dei corsi di studio triennale e magistrale in Scienze e tecnologie alimentari.

L'incontro vedrà la presenza di numerosi e graditi ospiti, tutti ex studenti del Dipartimento: Beatrice Cecchini, Daniela Pietruni (tecnologi alimentari pastificio La Molisana), e Sara D'Alonges (responsabile ricerca e sviluppo dell'azienda Mediterranea Biotecnologie), Michele Torelli (tecnologo alimentare e responsabile controllo qualità del pastificio Attilio Mastromauro Granoro), Maria Concetta Raimondo (agronomo ed enologo di 'Tenimenti Grieco'), Alfredo Daniele Sgrignuoli (product manager farm di Valagro S.p.A.), Emanuele Vetta (responsabile commerciale Pioneer Sementi), e Pietro Occhionero, presidente dell'Ordine dei Dottori agronomi e forestali delle province di Campobasso e Isernia e di Emilio Ivano Germano, presidente dell'Ordine dei Tecnologi alimentari della regione Molise.