



Fake news e alimenti Conoscere per non sbagliare

La tre giorni inaugurata al Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti, vede oggi la presenza di altri due importanti seminari. Il primo dal titolo "Fake news e alimenti: olio di palma, kamut, latte crudo, latte microlfiltrato 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, dimostre-

rà 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 sostenibile 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 fer-

marsi 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 serbatoio degli alimenti e per conoscere il livello di particolato atmosferico nei cibi. L'area espositiva del setto-

re 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.