



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE
Via De Sanctis 86100 Campobasso - Tel. +39 0874.4041

RASSEGNA STAMPA
MARTEDÌ 26 FEBBRAIO 2019 pag. 3 Foglio 1-1

il Quotidiano
del Molise

Orientamento e dibattito scientifico rappresentano i cardini principali intorno ai quali prende forma e ruota Agri_For_Food, un evento, interamente dedicato alla discussione di tematiche d'avanguardia nel contesto agrario, forestale e alimentare, rivolto agli aspiranti studenti universitari.

L'evento prende il via questa mattina, a partire dalle ore 9.00, al dipartimento agricoltura ambiente e animali "I piccioni di Darwin: evoluzione, selezione e sostenibilità", il secondo degli appuntamenti di domani, nell'ambito del quale il prof. Fabio Pilla parlerà dell'accattivante tema dell'evoluzione e di come essa, abbinata alla selezione, abbia prodotto tante razze locali diverse, ognuna adattata a uno specifico ambiente in cui può essere allevata in maniera sostenibile, cioè sfruttando le risorse naturali di un territorio senza dover utilizzare tecniche impattanti per l'ambiente. Gli studenti potranno visitare la sala della Biodiversità agro-ambientale e cogliere il valore delle produzioni agro-forestali e della biodiversità vegetale. Verranno inoltre illustrate le più recenti strategie di difesa fitosanitaria, per il contenimento di malattie e insetti dannosi responsabili delle perdite quantitative e qualitative dei prodotti agroalimentari, a favore di una produzione ecosostenibile. Inoltre, sarà possibile assistere a simulazioni di attività sperimentali nelle aree appositamente allestite e compren-

Si discuterà anche sulle innovative tecniche di produzione sostenibile

Agri For Food, parte la tre giorni di orientamento all'Unimol

menti di UniMol. "Il modello europeo di agricoltura sostenibile: il valore circolare dell'ambiente rurale", è il titolo del seminario di apertura a disposizione per vivere l'esperienza delle scienze e tecnologie degli alimenti nella declinazione connessa al controllo qualitativo degli alimenti.

Nell'area espositiva del settore Produzioni Animali verranno presentate le metodologie sviluppate in collaborazione con un'azienda leader nel settore avicolo utilizzate per ridurre l'incidenza di difetti della carne di pollo, la tecnologia di iniezione in

della tre giorni e dove il prof. Angelo Belligiano affronterà le tematiche riguardanti la funzione principale dell'agricoltura che, grazie all'introduzione dedicata all'ingegneria in cui verranno esposte le attrezzature per il rilievo.

Il primo giorno si concluderà con l'incontro dal titolo "Dove ti porta la Laurea". A moderare la discussione il Prof. Gianfranco Panfili Presidente dei corsi di studio triennale e magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e il Prof. Raffaello Castoria, docente di Patologia post raccolta dei Prodotti Vegetali.

duzione e all'adozione di innovative tecniche di produzione sostenibile, ha mantenuto la competitività delle aziende agricole. A seguire

dere lo stato di avanzamento delle ricerche e conoscenze in campo agro-alimentare.

L'area espositiva Food sarà

ovo di probiotici e/o prebiotici per ridurre l'utilizzo di antibiotici in avicoltura.

All'interno della sezione riservata ai laboratori forestali verranno illustrati gli studi che vertono sull'ecologia, sul monitoraggio e sulla gestione degli ecosistemi forestali, sulla conservazione della biodiversità, sulla pianificazione forestale...

Sarà possibile inoltre visitare il museo leonardesco, e infine ci sarà un'intera area