



Agri for food, al via la tre giorni di orientamento in campo agroalimentare

In programma dibattiti scientifici su sostenibilità e biodiversità

CAMPOBASSO. 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 oggi, martedì 26 febbraio, a partire dalle ore 9 al

Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti di UniMol, dove sarà possibile partecipare a seminari e visitare le aree espositive appositamente allestite.

"Il modello europeo di agricoltura sostenibile: il valore circolare dell'ambiente rurale", è il titolo del seminario di apertura della tre giorni e dove il professor Angelo Belliggiano affronterà le tematiche riguar-

danti la funzione principale dell'agricoltura che, grazie all'introduzione e all'adozione di innovative tecniche di produzione sostenibile, ha mantenuto la competitività delle aziende agricole, fornendo al contempo una formidabile funzione ecologica, semplificata sovente nei concetti di paesaggio e biodiversità. A seguire "I piccioni di Darwin: evoluzione, selezione e sostenibili-



tà", il secondo degli appuntamenti di domani, nell'ambito del quale il professor 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 produ-

zioni 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 eco-sostenibile. Inoltre, sarà possibile assistere a simulazioni di attività sperimentali nelle aree appositamente allestite e comprendere lo stato di avanzamento delle ricerche e conoscenze in campo agro-alimentare.