



Il primo seminario di oggi: Biodiversità, un patrimonio prezioso per il recupero sostenibile delle aree interne



Continua il programma degli eventi della tre giorni di orientamento del Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti. L'evento, inaugurato ieri, vede nel secondo giorno la presenza di altri due seminari e una tavola rotonda. Il primo dal titolo "La biodiversità: un patrimonio prezioso per il recupero sostenibile delle aree interne. *Think different*", curato dal Prof. Sebastiano Delfino, spiegherà la

peculiarità delle aree che, nonostante la significativa distanza dai centri di offerta di servizi essenziali, sono ricche di importanti risorse ambientali, culturali e di produzioni agricole di pregio, ma anche caratterizzate da elevata tipicità e apprezzamento dal mercato. La tipicità di queste produzioni frutto dal legame tra vocazioni del territorio e tecniche produttive, viene spesso accresciuta sia

dalla localizzazione nelle aree di produzione che dalle fasi di trasformazione del prodotto agricolo. Ne consegue che il prodotto alimentare di queste aree diviene patrimonio culturale ed elemento di identità locale. Il seminario che segue, invece, punterà i riflettori su "Sosteniamo l'economia... facciamo circolare l'ape", dove il prof. Antonio De Cristofaro illustrerà la biologia dell'ape, come insetto chiave per l'economia circolare, conciliando la piena salvaguardia e valorizzazione delle risorse ambientali. Si rafforza anche in questa seconda giornata l'opportunità

per gli studenti di visitare la Sala della Biodiversità e comprendere il valore delle produzioni agro-forestali, della biodiversità vegetale e le più idonee strategie di difesa fitosanitaria, per il contenimento di malattie e insetti dannosi responsabili di perdite della

produzione nonché del decadimento di qualità nei prodotti a favore di una produzione ecosostenibile. Sarà ancora possibile fermarsi all'area espositiva Food per vivere l'esperienza delle scienze e tecnologie degli alimenti nella declinazione connessa al

controllo qualitativo degli alimenti e allo sviluppo di *novel food*, conoscere il ruolo dei microrganismi nella *bioeconomy* e familiarizzare con analisi chimiche e nuovi rivestimenti edibili attivi a garanzia della sicurezza e qualità degli alimenti.

# Agri For Food, la seconda giornata dell'evento Unimol

Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti

