

La tre giorni

Oggi il seminario dedicato alla biodiversità e alle aree interne

Unimol, tavola rotonda per 'Agri for food'

Riflettori su risorse ambientali, culturali e produzioni agricole di pregio

Continua il programma degli eventi della tre giorni di 'Agri for food', evento di orientamento del Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti dell'Unimol.

L'evento, inaugurato ieri, vede oggi al polo di via De Sanctis di Campobasso la presenza di altri due seminari e un tavolo rotondo. 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.

Così come rimane aperta l'area destinata al settore Produzioni Animali dove sono evidenziate le diverse tematiche di ricerca del comportamento e del benes-

sere animale attraverso l'utilizzo di estratti vegetali ad attività antiossidante, delle biotecnologie di iniezione in ovo di probiotici o prebiotici per ridurre l'utilizzo di antibiotici in avicoltura e della qualità della carne di pollo attraverso metodologie sviluppate in collaborazione con un'azienda leader nel settore avicolo.

L'area dedicata ai Laboratori Forestali favorirà la conoscenza e gli studi attuati nel campo dell'ecologia, del monitoraggio e della gestione degli ecosistemi forestali, della conservazione della biodiversità; particolare accento sarà dato alla pianificazione forestale, ai cambiamenti di uso del suolo e delle relazioni tra piante e cambiamenti climatici e prevenzione degli incendi. Rimane visitabile anche domani

il museo leonardesco, e l'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. 'Tradizione vs innovazione' è l'appuntamento che chiude il secondo giorno di Agri for food. Una tavola rotonda, introdotta da Angelo Belliggiano, presidente dei corsi di studio della Laurea triennale in Scienze e tecnologie agrarie e forestali e della laurea magistrale in Scienze e tecnologie agrarie, e moderata da Elena Sorrentino, docente di Microbiologia degli alimenti.