



ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

OSA-NEWS

Osservatorio Scientifico per l'Agricoltura

Numero 28 del 21 luglio 2023

da CREA

“Xylella fastidiosa: decisiva la componente antropica del paesaggio nella sua diffusione”. Lo studio, realizzato dai centri CREA Agricoltura e Ambiente, Difesa e Certificazione, Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura e Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari ha analizzato la diffusione dell'epidemia di *Xylella fastidiosa* (Xf), in Puglia dal 2015 al 2021, attraverso una mappatura dell'areale e un modello predittivo di nicchia ecologica, messo in relazione con diverse classi di uso del suolo, indicatori dell'intensità delle attività umane. I risultati evidenziano che la componente antropogenica del paesaggio ha contribuito in modo significativo all'epidemia di Xf, infatti il sistema stradale ha rappresentato il principale motore di dispersione mentre, al contrario, le aree naturali/seminaturali ne hanno ostacolato la propagazione. Si è osservato anche che la probabilità di infezione in un determinato sito dipende dalla tipologia di uso del suolo, struttura del paesaggio (campagna aperta o città), distribuzione degli alberi e flussi stradali.

[Link notizia completa](#)

da ENEA

“Agricoltura: da ENEA e Università Campus Bio-Medico di Roma sensori hi-tech per monitorare la crescita delle piante”. La ricerca svolta dall'Università Campus Bio-Medico di Roma (UCBM) ed ENEA, in collaborazione con l'Università di Napoli Federico II, ha sviluppato e testato sensori in fibra ottica da applicare su colture molto diffuse, quali il pomodoro, il melone e la zucca e il tabacco, per monitorarne, in modo non invasivo, la crescita e lo stato di salute. I sensori, presentano caratteristiche diverse in base alle parti delle piante dove raccogliere dati (stelo, foglie o frutti).

[Link notizia completa](#)

da FAO

“The State of Food Security and Nutrition in the World 2023”. Il report fornisce un aggiornamento sui progressi globali verso gli obiettivi di metter fine alla fame (SDG Target 2.1) e alla malnutrizione (SDG Target 2.2). Si evidenzia che l'intensificarsi di conflitti e l'interazione con i cambiamenti climatici e flessioni economiche, combinati con alimenti nutrienti altamente inaccessibili, stanno impedendo il raggiungimento degli obiettivi SDG 2. I dati mostrano che gli acquisti di cibo in alcuni paesi sono più elevati solo tra le famiglie urbane, ma che il consumo di alimenti altamente trasformati è in aumento anche nelle aree periurbane e rurali di alcuni paesi. Questi cambiamenti influenzano la sicurezza alimentare e la nutrizione delle persone in modi diversi a seconda di dove vivono nel continuum rurale-urbano.

[Link notizia completa](#)

da ISTAT

“RAPPORTO SDGs 2023”. L'ISTAT ha pubblicato il Rapporto Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (Sustainable Development Goals – SDGs), una raccolta aggiornata di misure statistiche relative agli obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite per il nostro Paese. La sesta edizione del Rapporto descrive i progressi del Paese e tiene traccia delle evoluzioni nel medio e lungo periodo dei fenomeni osservati: include 372 misure statistiche relative a 139 indicatori per il monitoraggio degli avanzamenti dell'Agenda 2030, declinate attraverso i 17 obiettivi di sviluppo sostenibile, i tre pilastri, sociale, economico e ambientale, prendendo in considerazione ripartizioni geografiche, regionali e, dove possibile, sub-regionali.

[Link notizia completa](#)

da MASAF

“Foreste: pubblicato il position paper su gestione e usi energetici biomasse”. Il documento “Gestione forestale e sostenibilità degli usi energetici delle biomasse forestali”, elaborato dal Gruppo di lavoro coordinato da Aiel-Associazione italiana energie agroforestali, Università e Istituti di ricerca nazionali, Associazioni dei Comuni montani, Organizzazioni agricole e di categoria, presenta i modelli da adottare per il corretto e sostenibile utilizzo delle biomasse forestali che incrementano il valore prodotto dai boschi italiani e stabilizzano la filiera locale e nazionale del legno. Il position paper si chiude con un decalogo di proposte finalizzate a istituire un Tavolo permanente, tra il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (Masaf) e il Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica e il Ministero delle Imprese e del Made in Italy (Mise), al fine di garantire il coordinamento delle politiche che riguardano le filiere del settore forestale, anche attraverso una specifica attività di ricerca, formazione e innovazione.

[Link notizia completa](#)

da NATURE

“Fungi bacon and insect burgers: a guide to the proteins of the future”. L'articolo, dedicato alle proteine del futuro, parte dall'assunto che una dieta globale sostenibile e salutare richiederebbe una riduzione della produzione di carne rossa di circa il 75%, (rapporto Eat Lancet Commission 2019). Vengono proposte quindi sette alternative: la carne coltivata in laboratorio che ha un fabbisogno energetico elevato, ma un basso consumo di terra e acqua; i sostituti a base vegetale, come le proteine della soia e dei piselli, con bassa impronta di carbonio. Ci sono poi le proteine ricombinanti da microbi geneticamente modificati e le proteine del bianco d'uovo o mioglobina muscolare, che devono affrontare alcuni ostacoli normativi; le proteine fungine, su cui molte grandi aziende stanno lavorando per modificare il processo e trovare il gusto e la consistenza più desiderabili al minor costo; le alghe, la cui produzione in acquacoltura potrebbe contribuire anche al sequestro di carbonio; le proteine batteriche, derivanti dal fatto che alcuni batteri producono proteine in modo naturale se vengono integrati con idrogeno, ma la produzione del gas richiede molta energia; infine gli insetti, ampiamente disponibili ma costosi, a causa delle inefficienze della produzione su piccola scala. Lo studio si conclude, sostenendo che le proteine alternative sono più sane della carne rossa e quasi tutte alleggeriranno il peso sul pianeta in termini energetici e di emissioni di gas serra.

[Link notizia completa](#)

da UNIFIMAGAZINE

“Oli essenziali per combattere il biodeterioramento dei marmi del Duomo”. La ricerca condotta dagli Istituti di Scienze del Patrimonio Culturale e di Bioscienze e Biorisorse del CNR e dal Dipartimento di Biologia e Petrografia e Dip. di Scienze della Terra dell’Università di Firenze, in collaborazione con l’Opera del Duomo, ha consentito di arrestare la crescita microbica responsabile dell’annerimento del marmo bianco di Carrara del Duomo di Firenze, grazie all’efficacia di oli essenziali (timo e origano) con proprietà antimicrobiche. I risultati ottenuti con questa prima sperimentazione indicano che gli oli essenziali sono biocidi innovativi che potranno contribuire a combattere il biodeterioramento dei monumenti, che in ambienti urbani è particolarmente sviluppato.

[Link notizia completa](#)