



ACCADEMIA DEI GEORGOFILII

OSA-NEWS

Osservatorio Scientifico per l'Agricoltura

Numero 22 del 9 giugno 2023

da ENVIRONMENTAL SCIENCE & TECHNOLOGY

“Pesticide Residues in French Soils: Occurrence, Risks, and Persistence”. Lo studio, svolto dall'INRAE con l'Università di Bordeaux, ha riguardato il monitoraggio della contaminazione del suolo da pesticidi. Sulla base della rete di misurazione della qualità del suolo (RMQS), sono stati valutate la persistenza di queste sostanze e i rischi associati per la biodiversità del suolo. I risultati hanno evidenziato che i terreni coltivati sono i più contaminati da fungicidi ed erbicidi. Anche nei suoli forestali, prati permanenti, terreni incolti, sono stati rilevati ma in concentrazioni inferiori rispetto a quelle dei campi coltivati. Le molecole più frequentemente rilevate sono: il glifosato e l'AMPA, il suo principale metabolita; i fungicidi della famiglia dei triazolici (epoxiconazolo) e i fungicidi inibitori della succinato-deidrogenasi (SDHI); gli insetticidi della famiglia dei piretroidi come il teflutrin. Questo lavoro, effettuato su larga scala, dimostra una persistenza delle molecole di pesticidi nell'ambiente, ben oltre il loro tempo di degradazione teorico e a concentrazioni superiori a quelle previste.

[Link notizia completa](#)

da FAO

“Food Safety: FAO launches comprehensive and practical toolbox”. L'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) ha lanciato un toolbox che si rivolge alle istituzioni, al mondo accademico, alle organizzazioni di sviluppo, per proteggere la salute dei consumatori e promuovere pratiche leali nel settore alimentare. Il toolbox raccoglie l'ampia serie di linee guida e norme che disciplinano le buone pratiche igieniche (GHP) e l'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP). L'obiettivo generale è quello di fornire a tutti gli operatori del settore alimentare, sia in azienda che nella catena di distribuzione, uno strumento che consenta loro di interagire meglio con le autorità locali per la sicurezza alimentare per produrre, trasformare e distribuire alimenti sicuri.

[Link notizia completa](#)

da GLOBAL TIME

“Chinese scientists showcase 3D-print cell-cultured meat at ongoing ZGC Forum: reports”. Scienziati cinesi hanno presentato al Forum Zhongguancun (ZGC) a Pechino la tecnologia di produzione di carne da coltura cellulare, sviluppata dal China Meat Food Comprehensive Research Center, che estrae le cellule staminali muscolari dal pollame o dal bestiame, per coltivarle in vitro e quindi stamparle in 3D in "bisteccche di maiale" o "petti di pollo". I ricercatori affermano che il contenuto nutrizionale della carne di coltura cellulare non è diverso da quello della carne normale, addirittura il gusto dei prodotti possono essere personalizzati in base alle esigenze dei diversi mercati, e che non ci saranno problemi di sicurezza alimentare come residui di farmaci veterinari. A Pechino è in preparazione la costruzione di un impianto su scala pilota, con una produzione annua stimata di 10 tonnellate in futuro.

[Link notizia completa](#)

da INNOVARURALE

“**Pubblicato l'evento "Risparmio idrico in agricoltura: l'innovazione ci aiuta"**”. Nell'ambito del Programma della Rete Rurale Nazionale, Ismea, in collaborazione con l'Accademia dei Georgofili, ha realizzato, il 23 maggio, questo webinar incentrato sulla risorsa acqua e sulla sua disponibilità, sempre più soggetta ai cambiamenti climatici. Si è discusso, con relatori e tecnici, su come utilizzare in modo efficiente questa risorsa indispensabile in agricoltura. Tante imprese agricole stanno facendo ricorso alle nuove tecnologie (uso di modelli sostenibili di gestione, irrigazione di precisione, stazioni meteo, sensori di umidità del terreno fino ai sistemi basati su IoT) che permettono di risparmiare acqua e nel contempo ottenere produzioni soddisfacenti. Le relazioni e le innovazioni esposte sono consultabili nelle singole presentazioni e nella registrazione video.

[Link notizia completa](#)

da NATUR FOOD

“**Low-carbon diets can reduce global ecological and health costs**”. Lo studio, svolto dai ricercatori del Science and Solutions for a Changing Planet, il Department of Chemical Engineering, Imperial College di Londra, l'Institute for Chemical and Bioengineering, Department of Chemistry and Applied Biosciences, di Zurigo, ha analizzato i potenziali risparmi e benefici socio-economici apportati da una riduzione nella dieta degli alimenti di origine animale (PSA), degli sprechi alimentari, del miglioramento delle pratiche agricole e dell'aumento dell'efficienza delle risorse, che concorrono a mitigare il cambiamento climatico, riducendo le emissioni di carbonio, oltre a migliorare i risultati di salute pubblica.

[Link notizia completa](#)

da SISEF

“**Nell'emblema nazionale le radici del nostro patrimonio agro-forestale**”. I simboli nazionali di alcuni Stati si ispirano a specie forestali: come la foglia d'acero nella bandiera del Canada o il cedro del Libano. Nella ricorrenza del 2 giugno Festa della Repubblica Italiana, la Redazione SISEF ripercorre alcune curiosità forestali alla base del simbolo della nostra Repubblica, caratterizzato da tre elementi: la stella, la ruota dentata, i rami di ulivo e di quercia, specie agro-forestali tipiche del nostro patrimonio arboreo nazionale

[Link notizia completa](#)