



ACCADEMIA DEI GEORGOFILII

OSA-NEWS

Osservatorio Scientifico per l'Agricoltura

Numero 13 del 30 marzo 2023

da CREA

“Grani "antichi" siciliani più resilienti e proteici dei moderni: Studio CREA pubblicato su International Journal of Molecular Sciences”. Lo studio, pubblicato sull'International Journal of Molecular Sciences, e condotto dai due Centri siciliani CREA (Difesa e Certificazione e Cerealicoltura e Colture Industriali), insieme al CNR-Istituto di Bioscienze e Biorisorse di Palermo, l'Università Mediterranea di Reggio Calabria e la Stazione Sperimentale di Granicoltura per la Sicilia di Catania, ha chiarito, con l'ausilio di marcatori molecolari, le relazioni genetiche esistenti tra varietà di frumento duro e tenero, farro monococco, dicocco e spelta, conservate e coltivate in Sicilia e Calabria, per un totale di 126 accessioni. La caratterizzazione genetica di questo importante patrimonio di biodiversità cerealicola nell'ambiente mediterraneo, consentirà di selezionare nuove varietà più resilienti ai cambiamenti climatici e maggiormente idonee a sistemi colturali sostenibili.

[Link notizia completa](#)

da EUPHA

“Statement on front-of-pack nutrition labelling in the European Union”. Un comunicato dell'European public health association (EUPHA) esprime preoccupazione in merito ai ritardi nelle revisioni del regolamento 1169/2011 sulle informazioni per gli alimenti ai consumatori. Nel maggio 2020, la Commissione europea ha pubblicato la sua strategia Farm to Fork, che si impegnava a proporre un'etichettatura nutrizionale obbligatoria sulla confezione (FoPNL) per consentire ai consumatori di fare scelte alimentari informate, sane e sostenibili. Dei quattro schemi FoPNL considerati nella valutazione iniziale, il Nutri-Score risulta semplice, graduato e codificato a colori. La sua efficacia attrae l'attenzione dei consumatori e l'impatto sulla qualità nutrizionale è ben stabilita. Considerato la gravità delle malattie croniche, è urgente un'azione preventiva e EUPHA chiede alla Commissione di portare avanti le revisioni, proponendo una legislazione urgente che richieda l'etichettatura obbligatoria degli alimenti con il punteggio nutrizionale in tutta l'UE.

[Link notizia completa](#)

da MASAF

“Registro nazionale dei Distretti del Cibo”. Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste insieme al suo Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare ippiche e della pesca, ha emanato un registro nazionale (aggiornato al 21 marzo 2023), in cui sono riportati tutti i Distretti del cibo (suddivisi per regione), che garantisce risorse e opportunità per la crescita delle filiere e dei territori.

[Link notizia completa](#)

da ONU

“UN World Water Development Report”. L’Organizzazione delle Nazioni Unite lo ha presentato il 21 marzo 2023, in occasione della Giornata mondiale dell’acqua, il World Water Development Report (WWDR), rapporto sulle questioni idriche e igienico-sanitarie che fornisce raccomandazioni politiche ai decisori, offrendo best practice e analisi approfondite. Il WWDR è pubblicato dall’UNESCO per conto di UN-Water e la sua produzione è coordinata dal World Water Assessment Programme dell’UNESCO.

[Link notizia completa](#)

da PARMA TODAY

“Il Consorzio rivendica: **“Il Parmigiano Reggiano è italiano”**”. Il Consorzio del Parmigiano Reggiano risponde alle polemiche scaturite dall’articolo sul Financial Times “Il vero Parmigiano Reggiano si fa nel Wisconsin?”, diffondendo la Prima testimonianza sulla commercializzazione del Parmigiano Reggiano, risalente al 1200. L’atto notarile, redatto a Genova nel 1254 ([link](#)), testimonia che il *caseus parmensis* (il formaggio di Parma) fosse già noto in una città così lontana dalla sua zona di produzione. La produzione è stata riconosciuta come Denominazione di Origine Protetta dall’Unione Europea dal 1996, con un disciplinare rigoroso che stabilisce che la lavorazione deve avvenire in un’area estremamente limitata. Non è possibile quindi produrre il Parmigiano Reggiano con latte prodotto fuori da questa zona o proveniente dall’estero.

[Link notizia completa](#)

da PLANTS

“**New Weed Hosts for Tomato Brown Rugose Fruit Virus in Wild Mediterranean Vegetation**”. L’aumentata incidenza virus *Tomato brown rugose fruit virus* di ToBRFV che infetta il pomodoro, ha avviato questa ricerca nella Valle del Giordano (Israele) che ha valutato il ruolo degli ospiti naturali delle piante infestanti nella diffusione della malattia. Il rilevamento dell’infezione da ToBRFV è stato effettuato mediante saggi DAS-ELISA e RT-PCR (a trascrizione inversa), seguita da clonazione e sequenziamento del DNA e saggi biologici. Sono state testate trenta specie di infestanti appartenenti a ventisei generi di sedici famiglie diverse. Dodici specie appartenenti a otto famiglie sono state infettate e segnalate come ospiti di ToBRFV. L’identificazione di serbatoi naturali di ToBRFV può aiutare a sviluppare pratiche di gestione incentrate sulle specie di piante infestanti per prevenire la trasmissione del virus ToBRFV. La rimozione di piante ospiti e delle erbe infestanti, eventualmente controllate dalla combustione, o strategie di diserbo regolari, consentono di prevenire la diffusione delle malattie.

[Link notizia completa](#)

da SISEF

“**Fire-Smart Stories per raccontare un modo diverso, innovativo e intelligente di prevenire gli incendi**”. FIRE-SMART STORIES, è un documentario realizzato grazie al contributo scientifico delle Università di Napoli Federico II, della Tuscia e di Torino. Raccoglie le esperienze di progetti europei, concretizzate in 3 diversi Paesi dell’Europa mediterranea: Italia, Spagna e Portogallo, accomunate dall’obiettivo di prevenire gli incendi in un contesto problematico, dovuto alla crisi climatica e all’abbandono dei territori rurali, che generano enormi rischi ambientali e di sicurezza dei cittadini, creando l’esigenza di affrontare il problema con soluzioni innovative, basate sui principi della sostenibilità ambientale, economica e sociale.

[Link notizia completa](#)