



ACCADEMIA DEI GEORGOFILII

OSA-NEWS

Osservatorio Scientifico per l'Agricoltura

Numero 16 del 28 aprile 2023

da CNR

“La biodiversità agroalimentare mediterranea sbarca alle Isole Svalbard”. L’Istituto di bioscienze e biorisorse (Cnr-Ibbr) di Bari, ha depositato un lotto di semi di diverse specie di frumento al "Global Seed Vault", deposito mondiale norvegese, che custodisce più di un milione di campioni di semi di circa 6.000 specie vegetali, donati da 93 banche del germoplasma di tutto il mondo. La banca del germoplasma vegetale di Bari che fa parte del network italiano BioMemory (<https://biomemory.cnr.it>) finalizzato alla conservazione e gestione delle risorse genetiche, entrerà presto nell’infrastruttura di ricerca internazionale DiSSCo (Distributed System of Scientific Collections–<https://www.dissco.eu>) (versione digitale online <https://www.ibbr.cnr.it/mgd/>).

[Link notizia completa](#)

da EFSA

“Pesticidi negli alimenti: pubblicati gli ultimi dati”. L’EFSA ha pubblicato l’ultimo rapporto sui residui di pesticidi negli alimenti nell’Unione europea: uno spaccato dei tenori di residui riscontrati in un paniere di prodotti di largo consumo. Nell’ambito dell’analisi dei risultati l’EFSA ha prodotto anche una valutazione dei rischi alimentari. Il rapporto comprende una serie di raccomandazioni per aumentare l’efficienza dei sistemi europei di controllo sui residui di pesticidi.

[Link notizia completa](#)

da FAO

“Food safety aspects of cell-based food”. La Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), e l’Organizzazione mondiale della sanità (OMS) hanno pubblicato questo studio, che esamina le tecnologie utilizzate per produrre alimenti a base cellulare, i potenziali rischi per la sicurezza alimentare e i quadri normativi nei vari paesi, per rispondere con competenza tecnica e scientifica alle aumentate preoccupazioni etiche, sociali e ambientali su questo tema.

[Link notizia completa](#)

“Contribution of terrestrial animal source food to healthy diets for improved nutrition and health outcomes”. Il Comitato per l’agricoltura della FAO ha pubblicato questo rapporto che fornisce una valutazione scientifica globale basata sul contributo del bestiame alla sicurezza alimentare, ai sistemi alimentari sostenibili, alla nutrizione e alle diete sane, tenendo conto della sostenibilità ambientale, economica e sociale. Viene presa in esame anche un’analisi olistica del contributo del cibo di origine animale, associata a diete sane, per migliorare la nutrizione e lo stato di salute umana.

[Link notizia completa](#)

da PARLAMENTO EUROPEO

“Artificial intelligence in the agri-food sector”. Lo studio pubblicato dal Scientific Foresight Unit (STOA) e dall’European Parliamentary Research Service (EPRS) descrive le applicazioni dell’intelligenza artificiale (AI) nei diversi settori agroalimentari, che concorrono a migliorare sia la gestione che i processi decisionali della produzione agricola e animale. L’intelligenza artificiale comporta una serie di vantaggi, rischi, questioni etiche e implicazioni per la società attuale. Vengono discussi i potenziali benefici con i potenziali rischi; come governare l’uso di queste tecnologie e come incorporare considerazioni di valore socio-etico nelle politiche di sviluppo.

[Link notizia completa](#)

da WATER

“Microplastic Toxicity and Trophic Transfer in Freshwater Organisms: Ecotoxicological and Genotoxic Assessment in Spirodela polyrhiza (L.) Schleid. and Echinogammarus veneris (Heller, 1865) Treated with Polyethylene Microparticles”. Lo studio svolto dai ricercatori dell’ENEA e dell’Istituto di Ricerca sugli Ecosistemi Terrestri del CNR, ha descritto il percorso delle microplastiche “dall’acqua al piatto”, dimostrando come questo contaminante si trasferisca dall’acqua dolce alle radici delle piante acquatiche e, quindi, ai crostacei che se ne cibano. Sono stati valutati anche gli effetti delle microplastiche sul DNA dei crostacei, che inducono danni a livello del materiale genetico. Pertanto le microplastiche non sono solo materiale inerte, ma causano anche effetti diretti sull’integrità del patrimonio genetico e di conseguenza potenziali a lungo termine su popolazioni, comunità e interi ecosistemi.

[Link notizia completa](#)

da WINE NEWS

“Il sistema delle ville-fattoria del Chianti Classico candidato a patrimonio Unesco”. Il territorio del Chianti Classico, in Toscana, da cui nasce uno dei vini italiani più famosi nel mondo, è stato, inserito nell’elenco della “lista propositiva” italiana dei siti candidati a Patrimonio dell’Umanità. La proposta di candidatura, avanzata dalla Regione Toscana, è stata ideata e curata dalla Fondazione per la Tutela del Territorio del Chianti Classico e dalle amministrazioni comunali del territorio. Il Chianti Classico è un distretto che, comprende oltre 7.000 gli ettari a vigneto, con una produzione media annua tra 35 e 38 milioni di bottiglie che vanno in 160 Paesi del mondo.

[Link notizia completa](#)