



ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

OSA-NEWS

Osservatorio Scientifico per l'Agricoltura

Numero 9 del 9 aprile 2021

DA AGRICULTURA.IT

“Ecco perché il Nutriscore è una truffa per il Made in Italy e la dieta mediterranea. Un video del Mipaaf lo spiega in modo chiaro ed efficace”.

<https://www.agricultura.it/2021/04/02/ecco-perche-il-nutriscore-e-una-truffa-per-il-made-in-italy-e-la-dieta-mediterranea-un-video-del-mipaaf-lo-spiega-in-modo-chiaro-ed-efficace/>

DA AIDA IFLA

“Benessere animale, scienza e giurisdizione: Tre sentenze in cammino” (on line 16 aprile 2021). L'AIDA (Associazione Italiana Diritto Alimentare) organizza questo dibattito, con l'intervento di professori di diverse università italiane, che discutono sulla sentenza della Corte di giustizia in tema di macellazione e su altre due rilevanti decisioni: una del Consiglio di Stato sulla sperimentazione medica sugli animali, e una della Corte di Cassazione penale sulle modalità con cui va praticata la caccia, pronunciate pochi mesi fa.

<http://www.aida-ifla.it/wp-content/uploads/2021/03/AIDA-Programma-Incontro-16.04.2021.pdf>

DA CIA

“Agricoltura digitale: Agia-Cia porta online il dibattito sulle competenze”. La Cia-Agricoltori Italiani ha organizzato un ciclo di incontri sul tema dell'agricoltura digitale, la gestione strategica dei dati e dello sviluppo tecnologico dell'agricoltura italiana, la transizione green, chiamando a raccolta tecnici ed esperti del mondo agricolo, statistico e delle tecnologie, accademici e rappresentanti delle istituzioni. Il primo appuntamento si è svolto on line il 29 marzo su “Competenze digitali: produzione e valorizzazione dei dati in agricoltura”. Il secondo webinar che si terrà giovedì 8 aprile, parlerà del “Processo di regolamentazione dell'uso dei dati in agricoltura”, mentre l'ultimo appuntamento martedì 27 aprile sarà dedicato ad “Agricoltura digitale: tutela ed equità”.

<https://www.cia.it/news/notizie/agricoltura-digitale-agia-cia-porta-online-il-dibattito-sulle-competenze/>

DA CREA

“Formaggi di eccellenza: dalla ricerca CREA l'arma del DNA per difenderli da imitazioni e adulterazioni”. Il CREA Zootecnia e Acquacoltura insieme al Consorzio Grana Padano ha messo a punto il progetto “New technologies for cheese production–NEWTECH” che ha come obiettivo l'ottimizzazione di metodi analitici sensibili per distinguere l'origine geografica del Grana Padano DOP e, contestualmente, cercare di differenziare il formaggio DOP da prodotti simili. I risultati suggeriscono che, attraverso l'analisi del DNA vegetale e microbico di latte e formaggi, è possibile sviluppare una metodologia rapida per distinguere il Grana Padano da prodotti duri simili, le cui ricadute per i consumatori consistono nella difesa dell'origine e dell'autenticità dei formaggi di eccellenza nazionale, a tutela e garanzia della qualità dei prodotti.

<https://www.crea.gov.it/dettaglio-macroprogetto>

“Difesa vite, quando il mal dell'esca è influenzato dal suolo”. Un recente studio pubblicato su Fitogest, ha identificato nel suolo l'origine dei funghi patogeni che causano il mal dell'esca. Adottando pratiche rigenerative e utilizzando inoculi di consorzi microbici soppressivi i ricercatori del CREA sperano di ridurre l'incidenza di questa malattia

<https://www.crea.gov.it/-/difesa-vite-quando-il-mal-dell-esca-%C3%A8-influenzato-dal-suolo>

“Il futuro del girasole in Italia: le prospettive della coltura tra nuova PAC, mercato e ricerca”. Il convegno, si è svolto on line il 31 marzo 2021, ha discusso degli effetti della pandemia sul mercato dell'olio da semi più consumato in Italia e proposto un nuovo approccio attraverso quattro fattori chiave: sostenibilità, attenzione all'origine, nuova logistica e aumento della produzione. Si trovano anche due recenti articoli sulle varietà: Guida alla scelta del girasole per le semine, pubblicato su L'Informatore agrario; I migliori ibridi del progetto “Qualità girasole”, pubblicato su Terra e Vita.

<https://www.crea.gov.it/web/cerealicoltura-e-culture-industriali/-/il-futuro-del-girasole-in-italia-le-prospettive-della-coltura-tra-nuova-pac-mercato-e-ricerca>

DA ELEMENT NEWSLETTER

“Shrinking Portions: Visualizing Rising Food Prices”. L'articolo riguarda gli andamenti dei prezzi di alcune derrate alimentari, a livello globale, che la FAO ha puntualmente riportato per il 2020, segnato dalla pandemia COVID19. Tra le principali derrate che hanno riscontrato forti aumenti si annoverano i cereali e gli oli di varia derivazione. Le conclusioni evidenziano che, se i prezzi continueranno a crescere nella misura dell'anno scorso, si presenterà un problema per gli aiuti governativi nei vari paesi interessati dalla epidemia.

<https://elements.visualcapitalist.com/shrinking-portions-visualizing-rising-food-prices/>

DA EUBCE

“29th European Biomass Conference” (on line 26-29 aprile 2021). EUBCE è la più grande conferenza ed esposizione sulla biomassa al mondo. Durante la conferenza, oltre 2.000 esperti del mondo accademico e dell'industria condividono e discutono idee, tecnologie, applicazioni e soluzioni innovative per l'approvvigionamento, la produzione e l'utilità della biomassa. Il programma scientifico è coordinato dal Centro comune di ricerca della Commissione europea.

https://www.eubce.com/conference-previews/?utm_campaign=18th%20HTML%20Newsletter%202&utm_medium=email&utm_source=E OACLK

DA ENVIRONMENTAL RESEARCH LETTERS

“Severity of drought and heatwave crop losses tripled over the last five decades in Europe”. Lo studio analizza l'andamento della produzione agricola in 28 paesi europei nel periodo dal 1960 ad oggi, considerando l'andamento dei fenomeni climatici estremi, in particolare, episodi di siccità e ondate di calore anomale. I valori del periodo 1964-1990 sono infatti notevolmente più bassi rispetto a quelli registrati per il 1990-2015, con conseguenze sull'agrifood, sul mercato dei generi alimentari e sulla sicurezza alimentare europea. Anche le colture non cerealicole subiscono l'impatto del cambiamento climatico. Frutta e verdura, ad esempio, hanno visto un aumento di cinque volte delle perdite di raccolto dovute alle ondate di calore e alla siccità negli ultimi cinque decenni.

<https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1748-9326/abf004>

DA FONDAZIONE EDMUND MACH

“Nuovi batteri in Antartide: FEM nella loro prima caratterizzazione genomica”. I ricercatori della Fondazione Edmund Mach in collaborazione con l'Università della Tuscia, il Joint Genome Institute (JGI) e l'Università della California hanno identificato 269 specie di batteri mai caratterizzate prima, in un'area dell'Antartide. Lo studio ha portato alla ricostruzione di 497 genomi batterici, è stato pubblicato sulla rivista di microbiologia Microbiome e potrà fornire informazioni utili sugli effetti dei cambiamenti climatici sui microorganismi sia negli ambienti estremi sia in altre realtà come le Alpi.

<https://www.fmach.it/Comunicazione/Ufficio-stampa/Comunicati-Stampa/Nuovi-batteri-in-Antartide-FEM-nella-loro-prima-caratterizzazione-genomica>

DA MIPAAF

“Decreto del Direttore Generale n. 146419 del 30 marzo 2021 - Approvazione dei programmi di sostegno al settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola per il periodo 31 marzo 2021-12 dicembre 2022”. Il sostegno al settore olivicolo (69 mln di euro), prevede sei differenti misure attuate attraverso programmi formulati dalle OP (Organizzazioni di produttori) e AOP (Associazioni di organizzazioni di produttori). Gli interventi riguardano il monitoraggio e la gestione del mercato, il miglioramento dell'impatto ambientale, le azioni per la competitività e la modernizzazione, il miglioramento della qualità della produzione, la tracciabilità e la certificazione, la diffusione delle informazioni delle iniziative svolte dalle organizzazioni beneficiarie

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16772>

“Pubblicato il Report Attività Operativa ICQRF, nel 2020 oltre 70mila controlli effettuati”. È on line sul sito del Mipaaf il Report 2020 dell'attività operativa dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi (ICQRF) con gli interventi contro frodi, contraffazioni ai danni del Made in Italy agroalimentare.

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16771>

DA OUTLOOK KRISHI (INDIA)

“Formula To Stall Ripening, Add Shelf Life Without Refrigeration?”. Un team di ricerca guidato dall'Istituto Nazionale di Ricerca sul Genoma Vegetale (NIPGR) di Nuova Delhi ha sviluppato una tecnologia per ritardare il processo di maturazione della frutta e verdura. L'ossido nitrico è prodotto da percorsi ossidativi e riduttivi nelle piante. I ricercatori hanno scoperto il percorso e le condizioni che possono stimolare la produzione di ossido nitrico dalle foglie. Sono stati depositati diversi brevetti nazionali e internazionali per questa tecnologia.

<https://krishi.outlookindia.com/story/formula-to-stall-ripening-add-shelf-life-without-refrigeration/378612>