

L'USO SOSTENIBILE DELL'AGROBIODIVERSITA': QUANDO LO SPRECO NON È DI MODA

Il documento della Commissione Europea sulla Politica Agricola Europea 2021-2027, dal titolo "Il futuro dell'alimentazione e dell'agricoltura", indica la necessità di favorire un sistema agricolo "smart" e resiliente, in grado, anche avvalendosi di nuove tecnologie, di sostenere in modo consapevole la cura dell'ambiente e di promuovere azioni di mitigazione degli effetti indesiderati causati dai cambiamenti climatici. In questo contesto la conoscenza e la valorizzazione della biodiversità giocano un ruolo chiave nel promuovere la multifunzionalità e la sostenibilità dell'agroecosistema. Nel Tour, organizzato dai Laboratori BIOAG-PROBIO e BBC-BBE, verranno presentati, attraverso percorsi a tema e attività ludiche per i più giovani, i programmi di ricerca sulla caratterizzazione e valorizzazione della diversità genetica presente nelle specie coltivate e negli insetti, e come queste possano rappresentare potenziali fonti di alimenti innovativi, salutistici e nutraceutici, nonché di nuovi materiali.

Verrà spiegato come sia possibile il recupero e la valorizzazione dei sottoprodotti (scarti di produzione) di differenti specie agrarie e/o filiere agroindustriali che, nell'ottica della bio-economia e della sinergia agroindustriale, possono essere gestiti non come rifiuti, ma come materie prime per avviare filiere alternative e sostenibili. Verranno illustrate nuove tecnologie di difesa delle coltivazioni a basso impatto ambientale, mettendo in evidenza come gli insetti offrano servizi ecosistemici importanti quali il contenimento delle piante infestanti o la bioconversione di residui organici.

Quindi lo scopo del Tour è quello di evidenziare l'importanza di:

- reperire e conservare le risorse genetiche vegetali spesso in via di estinzione;
- caratterizzare la diversità genetica vegetale dal punto di vista morfologico, agronomico, molecolare, biochimico;
- valorizzare le potenzialità delle risorse naturali e dei relativi prodotti e sottoprodotti, dal punto di vista nutrizionale, ecologico ed industriale, mediante tecnologie innovative.

Nel corso dell'Open Day della Ricerca 2019, verrà illustrato come le attività sperimentali incentrate su carciofo, cardo, frutta secca (nociola, mandorla, pinoli e noci), grano saraceno, leguminose, fico d'India e piante spontanee edibili volgano a valorizzare l'agrobiodiversità e a promuoverne la tutela e la conservazione. Infine, verranno messi in evidenza quelle che sono considerate le "ultime frontiere" nel campo dell'entomologia applicata: tra queste, grande interesse è rivolto alla entomofagia (ovvero al consumo di insetti da parte dell'uomo), alla produzione di farine proteiche per la mangimistica, mettendo in luce che, nel prossimo futuro, dagli insetti si potranno ricavare anche nuovi prodotti per la cosmetica, la farmacologia e l'energia. Nello specifico, si parlerà di punteruolo rosso delle palme, di cimice asiatica, di tarne dei vestiti, della tecnica dell'insetto sterile e dell'importanza della mosca soldato nella gestione dei materiali organici di risulta. Saranno allestiti dei percorsi tematici che mostreranno come l'attività scientifica faciliti una scelta consapevole:

- dell'operatore agricolo verso colture e sistemi di gestione a basso impatto ambientale;
- del consumatore per cibi ad alto valore nutraceutico e a basso impatto;
- dell'industria per l'impiego e valorizzazione dei sottoprodotti/bioproducti da utilizzare.



"Si ringraziano ARSIAL e NOVAMONT per i contributi alla realizzazione dell'evento"

