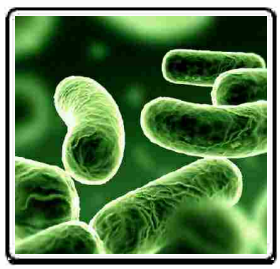
Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Cnr - siti web**			
	Alternativasostenibile.it	16/09/2015	*CNR: LARGO AI BATTERI BUONI DEL MICROBIOTA INTESTINALE*	2
	Controcampus.it	16/09/2015	*RASUPEA UNIPI A EXPO: ECCO COSA MANGIANO GLI STUDENTI UNIVERSITARI*	4
	Donnainaffari.it	16/09/2015	*MEET ME TONIGHT 2015: LA NOTTE DEI RICERCATORI A MILANO*	6
	Gdapress.it	16/09/2015	*CASCINA TRIULZA:IL NUOVO PROGETTO DE I PROVENZALI*	9
	Ilgiornale.it	16/09/2015	*«LE DONNE MILANESI? LE PIU' INTELLIGENTI MA UN PO' STRESSATE»*	10
	Improntaunika.it	16/09/2015	*LARGO AI BATTERI BUONI, PER CONTRASTARE ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI*	11
	Lamiafinanza-Green.it	16/09/2015	*I PROVENZALI*	12
	Parks.it	16/09/2015	*CONOSCENZA E GESTIONE DELLA RISORSA ITTICA NELLE ACQUE DOLCI DELLE AREE PROTETTE ITALIANE*	14
	PortaleGiovani.Comune.Fi.it	16/09/2015	*IL PIANOFORTE DI ROBERTO CACCIAPAGLIA DA EXPO ALLA FELTRINELLI RED*	15
	Reportcampania.it	16/09/2015	*MICROBIOTA, NUTRIZIONE E BENESSERE: LARGO AI BATTERI BUONI*	16

ALTERNATIVASOSTENIBILE.IT SOSTIENI LA NOSTRA INFORMAZIONE. acquista le nuove t-shirt.

IL PRESENTE NON HA UNA SOLA CHIAVE DI LETTURA
ALTERNATIVASOSTENIBILE.IT
Mercoledi, 16 settembre 2015 - Ore 12:35



16 Settembre 2015 - 12:00

NOTIZIE - Letto: 67 volte

Cnr: largo ai batteri buoni del microbiota intestinale

Come quelli che compongono il microbiota intestinale. Un argomento che riempie le pagine delle più prestigiose riviste scientifiche, ma anche gli scaffali dei supermercati e che richiede un approccio sistemico. Se ne parla oggi a Expo.

Condividi Twitter

Prevenire le malattie attraverso l'alimentazione. È uno degli aspetti della medicina del futuro che parte dallo **studio del microbiota intestinale.** L'Italia è il secondo paese al mondo per questa tipo di ricerca seconda solo agli USA. Molte Università, fra cui l'Università Cattolica di Piacenza e Cremona e e diversi istituti afferenti al Dipartimento di scienze bio-agroalimentari del Consiglio nazionale delle ricerche sono impegnati nel comprendere il funzionamento di questo **complesso sistema di centinaia di specie di batteri** che hanno effetti benefici per la nostra salute ma la cui alterazione può dar luogo ad infiammazioni e disfunzioni. La strada aperta dalle ricerche è il miglioramento dei cosiddetti **cibi 'funzionali' arricchiti con probiotici,** ovvero **diverse popolazioni di lattobacilli e bifidobatteri** che, introdotti nell'organismo con gli alimenti, possono contribuire a rispristinare l'equilibrio del microbiota.

Alle nuove frontiere della ricerca nel settore è dedicato il workshop: "**Microbiota, nutrition and wellness: a systembasedapproach**" coordinato per il Cnr da **Mauro Rossi e Filomena Nazzaro** dell'Istituto di scienze dell'alimentazione (Isa-Cnr), da **Enzo Grossi** per Padiglione Italia e **Lorenzo Morelli** per l'Università Cattolica e grazie al supporto di Fondazione Invernizzi, che si sta svolgendo oggi presso Padiglione Italia, Expo-Milano.
"Il workshop ha l'obiettivo di illustrare l'importante funzione del microbiota per lo sviluppo e la protezione del sistema immune, ci sono chiare evidenze sperimentali in questo senso", spiega **Mauro Rossi. "Esiste inoltre un equilibrio dinamico tra il microbiota e il sistema immune**: in certe condizioni patologiche alcuni batteri del microbiotapossono diventare patogeni, stimolando la risposta infiammatoria.

Una non corretta alimentazione, poi, può indurre disbiosi, cioè **alterare l'equilibrio intestinale tra le diverse specie microbiche,** anche qui con un rischio di infiammazione: è quanto accade ad esempio nella celiachia". Il microbiota,localizzato principalmente nel colon, rivestequindi un ruolo centrale nel regolare la tolleranza immunologica, facendo sì che il nostro organismo non sviluppi risposte avverse verso gli antigeni alimentari

GLI EVENTI IN SCADENZA

Al via a Milano Expo 2015, l'esposizione universale su cibo e nutrizione
Dal 1-05-2015 al 31-10-2015

A Citytech BUStech 2015 tutte le App piu' innovative nel mondo dei trasporti
Dal 16-09-2015 a l 18-09-2015

Il futuro della mobilità passa

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

che sono continuamente introdotti con la dieta. "Quest'attività, èregolata principalmente dalle popolazioni di lattobacilli e bifidobatteri presenti nella mucosa intestinale", conclude Rossi."In particolare, nostre recentiricerche svolte in collaborazione con l'azienda giapponese Meiji hanno dimostrato le notevoli potenzialità antiinfiammatorie di uno **specifico ceppo di Lactobacillus gasseri,** che può essere somministrato con l'alimentazione, utili per **contrastare allergie o intolleranze alimentari su base immune".**

di Marilisa Romagno

da Citytech e BUStech 2015
Dal 17-09-2015 al 18-09-2015

Cambiamenti climatici: la

Testata iscritta al n. 1088 del Registro della Stampa del Tribunale di Lecce il 15/04/2011 - Direttore responsabile: Andrea Pietrarota
Copyright 2015 Alternativa Sostenibile. All Rights Reserved

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Eventi

Scegli Tu! ► Expo 2015 ► Expo Milano ► Studenti ► Libri usati 16 settembre 2015

Rasupea Unipi a Expo: ecco cosa mangiano gli studenti universitari

Ammissione Medicina 2015
Novità! Ora a Chiasso il Biennio di Medicina. Informati Ora

Vi siete mai chiesto cosa mangiano gli studenti universitari? O meglio, quali sono le abitudini alimentari degli studenti universitari? A svelarlo è Rasupea Unipi presentata a Expo

Rasupea: ecco cosa mangiano gli studenti

PROMOS Fai affari con buyer esteri.

Le tue notizie sulla tua facoltà, sul tuo corso di laurea o sulla tua Università, da oggi puoi scoprirle in tempo reale: metti Mi Piace alla Fan Page CC e ricevi gli aggiornamenti sulla tua bacheca!

È stato presentato all'Expo il progetto "Rasupea" sulle abitudini alimentari degli studenti universitari

Coordinato dal isarofessor Roberto Barale dell'Università degli Studi di Pisa è stato inserito tra le ricerche finanziate dalla Regione Toscana

È stato presentato all'Expo di Milano martedì 15 settembre il progetto "Rasupea", sviluppato dall'Università di Pisa in collaborazione con la Scuola Sant'Anna, che si propone di monitorare le abitudini alimentari degli studenti universitari in una fascia di età per la quale non esistono significativi studi scientifici.

Attraverso un'app interattiva per smartphone che permette un'autodiagnosi di disturbi oro-gastro enterici e fornisce dati sulle incidenze di tali disturbi, il progetto vuole avviare i giovani a un processo di consapevolezza del proprio stato di salute, intervenendo nel caso per indicare i piatti del menù giornaliero della mensa che sono più adeguati a un corretto ed equilibrato stile alimentare.

500L È TUA A 14.500 €
CON CLIMA, SISTEMA UCONNECT 5" TOUCHSCREEN DIGITAL RADIO E VOLANTE IN PELLE CON COMANDI RADIO,
GRAZIE AL CONTRIBUTO DI FCA BANK

HOTEL VILLA TORRETTA
Una location storica e dal grande fascino perfetta per i meeting a Milano

PROFESSIONE OTTICO
Ottico, due anni post Diploma e trovi lavoro. I Corsi dell'Istituto Zaccagnini

IPHONE PREZZI FOLLI
iPhone 6 a prezzi incredibili, scopri dove trovarlo anche tu

SEMBRAVA GENETICA...
Pensavamo fosse genetica prima delle rivelazioni sulle capacità cognitive umane
ads by

Settimana | I più visti | Archivio

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Il progetto Rasupea dell'Università di Pisa all'Expo 2015

Il progetto "RasupeaUnipi" è coordinato dal professor Roberto Barale, genetista del dipartimento di Biologia dell'Ateneo pisano, e si avvarrà della collaborazione del professor Giuseppe Turchetti della Scuola Sant'Anna, di ricercatori di stomatologia, gastroenterologia, informatici, statistici dell'Ateneo e del CNR, del DSU Toscana, oltre che del supporto di Pharmanutra, e naturalmente di tutti gli studenti dell'Università di Pisa che vorranno partecipare. Il progetto è sostenuto dalla Regione Toscana nell'ambito dei finanziamenti destinati ai progetti più interessanti per i settori agricoltura, salute e sicurezza alimentare, ed è stato inserito tra le ricerche che la Regione ha presentato alla kermesse milanese.

Come fanno le STAR a perdere peso prima di un film? Segreto scoperto! *(healthtodaymagazine.…*

Scooter per Anziani, 3 offerte entro 24H. Solo Top del mercato, sconto - 30%! *(offertarapida.it)*

Angelina ha appena compiuto 40 anni e perso 16kg e racconta come ha fatto *(famous-stars.info)*

Sara:Ho perso 38Kg in soli 2 mesi,leggi il mio BLOG e vedi le FOTO.Scopri come.. *(wiltu.com)*

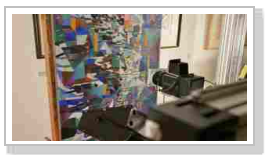
Partecip Avvincer Gioco d è Inevita *(plarium*

© Riproduzione Riservata

Leggi anche

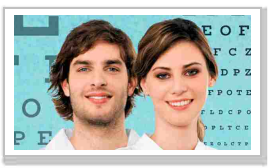
E-Team Squadra Corse Unipi primo al Formula Student Italia

Unipi: La dormienza dei semi dipende dal tipo di impollinazione


More than Meets the Eye da un progetto di ricerca Unipi

Hotel Villa Torretta

Una location storica e dal grande fascino perfetta per i meeting a Milano


Professione Ottico

Ottico, due anni post Diploma e trovi lavoro. I Corsi dell'Istituto Zaccagnini

Sembrava genetica...

Pensavamo fosse genetica prima delle rivelazioni sulle capacità cognitive umane

Bocconi sul nuovo giacimento di Gas

Associazioni

Trasporto pubblico Marche: studenti contro ...

Gli studenti marchigiani contro l'aumento delle tariffe del trasporto pubblico nelle Marche, la protesta delle associazioni studentesche Trasporto pubblico Marche "La decisione di aumentare i tetti massimi delle tariffe per il trasporto ...

Universitarie Culturali Professionisti

SOS Studenti

Libri scolastici usati: come e dove comprare ...

Ecco come cercare libri scolastici usati online o per mercatini: consigli per sapere dove acquistare i testi per il 2015/2016 per suole medie e superiori, libri di scuola a prezzi bassi e scontati Libri Scolastici Usati Libri scolastici usati: ...

Risparmio Cucina Bricolage Consigli

Attualità

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Donna in Affari.it
TESTATA GIORNALISTICA REGISTRATA AL TRIBUNALE DI ROMA nr. 198 del 22/4/2010

MEET ME TONIGHT 2015: LA NOTTE DEI RICERCATORI A MILANO

16 Set 2015 | | |

Tags formazione ricerca milano lombardia, programma meet me tonight

Oltre 500 ricercatori delle Università milanesi coinvolti nel weekend del 25 e 26 settembre 2015 dedicato alla scienza e alla tecnologia. Centinaia di laboratori interattivi, conferenze e spettacoli per coinvolgere il grande pubblico

Non più solo una nottata ma tutto un week end. L'edizione milanese della Notte Europea dei Ricercatori durerà di più. Ai Giardini Montanelli e al Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia porte aperte al grande pubblico con il seguente orario: dalle 18,00 alle 24,00 venerdì 25 e dalle 11,00 alle 22,00 sabato 26 settembre.

Organizzatori dell'evento milanese un team in crescita, composto da: Politecnico, Statale, Bicocca, Comune di Milano, Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci. Tutti sostenuti dalla Regione Lombardia e dalla Fondazione Cariplo.
Fra le novità di quest'anno, anche l'adesione dell'Università Bocconi in qualità di main partner e di altri importanti istituti di ricerca nazionali, come CNR e Istituto Nazionale di Fisica Nucleare.

Ma Meet me Tonight non è solo a Milano, ovviamente: le città lombarde che dedicheranno al mondo della ricerca questo week end sono Brescia, Como, Edolo, Pavia e Varese. E, accanto ad esse, via via altre città italiane e – ovviamente – europee.
Tutte le attività in programma per questa importante manifestazione internazionale sono gratuite, dunque a ingresso libero.
Il **programma** prevede che ai Giardini "Indro Montanelli" (il 25 e 26 settembre, dalle 11,00 alle 22,00) i visitatori di tutte le età abbiano a disposizione ben 112 laboratori interattivi, 14 talk sui temi dell'attualità scientifica moderati dal giornalista scientifico Luigi Bignami, 5 conferenze sul cosmo al Planetario "Ulrico Hoepli".
La mostra European Space Expo sarà all'interno del grande "dome" a forma di igloo che accoglierà anche i talk.

E poiché il 2015 è l'Anno internazionale della Luce, Meet me Tonight offrirà al pubblico (il 26 settembre alle 21,30) la performance "Lightdance" della Compagnia Lux Arcana: una coreografia con danzatori e luci a led che illuminerà il finale di MeetmeTonight nello scenario dei Giardini.

Come già nelle passate edizioni – spiegano gli organizzatori - anche quest'anno la prima parte del venerdì (dalle 11,00 alle 15,30) è dedicata alle scuole: 430 gli istituti, dalle

ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER

E-mail ISCRIVITI

NOTIZIE PRINCIPALI

Mamme tra impresa, famiglia e bellezza
IN FAVORE DELLE MAMME CHE LAVORANO

Meet me Tonight 2015: la notte dei ricercatori a Milano
RICERCA

Congedo retribuito alle donne vittime di violenza
CAMPAGNA CONTRO VIOLENZA DONNE

VDA: arriva il voucher di conciliazione
LAVORO

In 60 Istituti della Toscana si avviano i corsi IeFP
SCUOLA-LAVORO

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

elementari alle superiori, di Milano e Monza-Brianza coinvolti attraverso l'Ufficio Scolastico Regionale. Attenzione: l'iscrizione per le scuole è possibile fino al 18 settembre. Finora si sono registrati oltre 1.500 studenti.

E cosa succederà al Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia? Qui il 25 settembre, dalle 18,00 alle 24,00 sono in programma 26 incontri con 40 ricercatori e 22 laboratori interattivi.
I temi degli incontri spazieranno dalle diete estreme al funzionamento della memoria, dalle particelle elementari alle serre tecnologiche, dalla zanzara tigre ai video game.
I protagonisti provengono da università italiane e internazionali, aziende innovative e istituti di ricerca come: Fondazione Umberto Veronesi, IEO, IFOM, Infn, Istituto Clinico Humanitas.

Vivere con i robot è il tema dell'incontro fra Minoru Asada dell'Università di Osaka e Giulio Sandini dell'IIT di Genova.
Inoltre, si sappia che tutte le esposizioni temporanee e permanenti del Museo saranno visitabili e si potrà salire a bordo del sottomarino Toti.

Tra gli interventi d'eccezione quelli dell'economista Jeremy Rifkin, dell'oncologo Umberto Veronesi e del campione olimpico di marcia Maurizio Damilano.
Durante la serata si inaugurerà il Maker Space, uno spazio permanente per attività con visitatori di diverse età e competenze.

Lo scorso anno i visitatori di MeetmeTonight furono più di 30 mila, cifra che si prevede di superare con la formula week end di quest'anno.

Il programma della manifestazione (visibile su meetmetonight.it) è stato presentato in questi giorni dagli assessori Mario Melazzini (Regione Lombardia) e Cristina Tajani (Comune di Milano), dai rettori Cristina Messa (Bicocca), Gianluca Vago (Statale), Giovanni Azzone (Politecnico), Andrea Sironi (Bocconi), dal direttore generale del Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Fiorenzo Galli e dal direttore dell'area scientifica di Fondazione Cariplo, Carlo Mango.

L'Assessore alle Attività produttive, Ricerca e Innovazione della Regione Lombardia, Mario Melazzini, ha affermato: "è fondamentale dare valore alle eccellenze presenti sul territorio lombardo e in quest'ottica la Notte dei ricercatori ha il merito innanzitutto di farle conoscere alla cittadinanza e in particolar modo ai giovani. È necessario far comprendere quanto sia importante la ricerca quale concreta speranza di crescita nel futuro. Il sostegno di Regione Lombardia nasce da questa convinzione ed è per questo motivo che pone la ricerca, l'innovazione e lo sviluppo Tecnologico in cima all'agenda delle proprie priorità".

L'assessora alle Politiche per il lavoro, Sviluppo economico, Università e ricerca del Comune di Milano, Cristina Tajani, ha aggiunto: "un appuntamento molto apprezzato dai milanesi compresi i più piccoli, dove ciascuno può fare esperienza e scoprire, in modo semplice e intuitivo, il valore della ricerca nella vita. La ricerca è uno degli ambiti più

Premio Start Cup Umbria 2015
START-UP

TAG CLOUD

CONCESSIONI DEMANIALI SNOQ PSICHIATRIA CONCORSONE CNR TEATRO FAUSTO DURANTE CATIUSCIA CECCARELLI SINGOLARE FEMMINILE RURALE FAMILY DAY ROMA GENDER PREMIO INNOVAZIONE INDAGINE CNA DECRETO ATTUATIVO PATENT BOX INNOVAZIONE SOSTANTIVO FEMMINILE

RUBRICA IN EVIDENZA

L'importanza dei racconti lontani e vicini

a cura di Mariangela Giusti, Docente di Pedagogia interculturale all'Università degli Studi Milano-Bicocca

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

attrattivi del nostro territorio e in questo senso va valorizzata e accompagnata dalle istituzioni locali, per questo l'Amministrazione è in prima linea nella creazione di una rete tra università e centri di ricerca capace di intercettare in maniera più efficace i finanziamenti europei".

Carlo Mango, Direttore Area Scientifica e Tecnologica Fondazione Cariplo, ha dichiarato che "Fondazione Cariplo guarda a La Notte dei Ricercatori quale opportunità preziosa per costruire una cultura di collaborazione tra cittadini e scienza consapevole che nella società di domani, dove la ricerca e l'innovazione sono praticate in maniera responsabile, conoscenze e pratiche scientifiche emergeranno sempre più da un rapporto interattivo tra scienza e cittadini".

"MMT è cresciuta sia in termini di pubblico ed eventi che di istituzioni coinvolte" ha affermato Giovanni Azzone, Rettore del Politecnico di Milano. "Un dato di fatto che lancia messaggi importanti: viene cementata ancor più la collaborazione tra università cittadine, fondamentale per l'attrattività internazionale della nostra Regione e si diffonde l'amore per la scienza nelle nuove generazioni".

Secondo Gianluca Vago, Rettore dell'Università Statale di Milano, "Meet me Tonight trasforma per due giorni Milano in un grande laboratorio aperto alla città. È un'occasione unica non solo per un confronto sugli ultimi sviluppi della ricerca scientifica ma anche per condividere con tutti ciò che la scienza porta con sé: la passione, l'abnegazione, la gioia per la scoperta, la possibilità di libertà e di crescita individuale che sempre si lega all'avventura della conoscenza".

"Meet me Tonight" ha detto Cristina Messa, Rettore dell'Università di Milano-Bicocca, "come altri appuntamenti culturali e scientifici organizzati insieme dalle università milanesi con la collaborazione delle istituzioni, è la punta di diamante di una felice stagione di cooperazione tra gli attori della ricerca e dell'innovazione cittadini che ha generato un modello accademico locale capace di collaborare e competere al tempo stesso".

Fiorenzo Galli, Direttore Generale del Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia, ha sottolineato che "Meet me Tonight rappresenta una delle occasioni più importanti dell'anno per rafforzare il ruolo del Museo come promotore del dialogo tra il mondo della ricerca e i cittadini. Il programma di quest'anno, ricco di esperti di livello internazionale, è stato realizzato grazie alla collaborazione con enti di ricerca prestigiosi che ringrazio".

"Anche l'economia e le scienze sociali in generale utilizzano sempre più spesso esperimenti di laboratorio per i propri progetti di ricerca" ha detto il rettore della Bocconi, Andrea Sironi. "Anche per questo è per noi un grande piacere collaborare con le altre università milanesi in Meet meTonight, un'iniziativa che mira a valorizzare un sistema universitario cittadino che fa di Milano un grande polo di attrazione di ricercatori e di studenti da tutta Italia e dall'estero".

Meet me Tonight, che ha ricevuto il patrocinio di Ufficio Scolastico per la Lombardia e del Comitato le Università per Expo 2015, è stata organizzata nell'ambito della "Notte dei Ricercatori" che la Commissione Europea promuove in oltre 300 città europee.

(D.M.)

Consulta qui la versione precedente del sito donnainaffari.it

Donna in Affari è una testata giornalistica
Registrazione Tribunale di Roma nr. 198 del 22/4/2010
Direttore Responsabile: Daniela Molina
Scrivi una email alla redazione

Chi Siamo Contatti Pubblicità Informazioni Legali RSS Lavora con noi Cookie policy

È vietata la riproduzione, anche solo in parte, di contenuti e grafica.
© Ass. Flidon P.iva: 10802341007

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

GDA Press

La comunicazione globale e' uno strumento con il quale il quotidiano di cultura "gdapress" vuol rendere partecipi i propri lettori informandoli su avvenimenti in Italia e nel mondo.

La rilevanza degli argomenti e' a discrezione della redazione.

In evidenza

Cascina Triulza:il nuovo progetto de I Provenzali
Selezione Angelo Brown Ale e Birrificio Angelo Poretti 10 Luppoli ricevono l'ambito premio Cerevisia
TORINO BEBOP PAINTINGS
ENJOY THE TABLE VI DA' APPUNTAMENTO A HOMI
EXPO CNR Quale futuro per la 'grande bellezza'?
ETICO ETHICAL 2015 Spazio Oberdan Milano
Omar Galliani. Il disegno nell'acqua Milano
EXPO 2015 EVENTI FRIULI VENEZIA GIULIA VINO A TASTE OF ITALY
ARTISSIMA 2015 Oval, Lingotto Fiere Torino
HOMI FASHION & JEWELS SEGNA IL TEMPO DI UNA BELLEZZA OLTRE IL TEMPO
FESTIVAL DELLA COMUNICAZIONE II edizione Camogli
Il Carso Goriziano nutre i nostri tre appetiti. Cuore, Mente e Gola. Venitelo a scoprire all'Expo fino al 13 settembre nella Cascina Triulza a Expo
"fuori Expo" a Induno Olona presso stabilimento Birrificio Angelo Poretti
laVERDI: CONCERTO STRAORDINARIO TEATRO ALLA SCALA
The Blues Legend al Barclays Teatro Nazionale

Archivi

2015
2014
2013
2012
2011
2010
2009
2008

SET 16

Cascina Triulza:il nuovo progetto de I Provenzali

≡ Categoria: EXPO 2015 |

Cosmetici a zero impatto alimentare:
il nuovo progetto de *I Provenzali*

E un mosaico di 21.800 saponette costruito con i volontari di Emergency

Cascina Triulza, Padiglione della Società Civile di Expo Milano 2015

16 settembre – Auditorium, ore 10.30

Realizzare cosmetici 100% naturali senza intaccare preziose risorse alimentari: questa la nuova sfida che *I Provenzali* lanciano il 16 settembre in EXPO 2015 durante l'evento ***"Da rifiuto a risorsa. Ecco cosa abbiamo pensato"*** organizzato per i 50 anni dell'azienda.

Oggi un terzo delle risorse impiegabili in alimentazione è utilizzato per altri scopi (biocarburanti, bioplastiche…) e 1,3 miliardi di tonnellate di cibo vengono sprecate ogni anno. Con l'obiettivo di contribuire alla riduzione degli sprechi *I Provenzali* stanno studiando nuovi prodotti, come le saponette ottenute dal "pastazzo". Grazie alla collaborazione con il Distretto Agrumi di Sicilia, polpe, semi e bucce di agrumi diventeranno saponi e cosmetici realizzati con metodologie artigianali e che avranno le stesse caratteristiche organolettiche di quelli ottenuti utilizzando il frutto intero.

O ancora i primi sali da bagno 100% made in Italy, che saranno realizzati utilizzando le eccedenze delle storiche saline sarde Ing. Luigi Conti Vecchi Spa, inserite in un'oasi naturalistica dove nidifica il fenicottero rosa.

E nei prossimi mesi sarà lanciato anche un progetto con Slow Food.

L'incontro a Cascina Triulza vedrà la partecipazione di **Luca Barbato** e **Paolo Bassetti**, soci titolari dell'azienda Saponificio Gianasso e I Provenzali; **Mario Tozzi**, primo ricercatore CNR, divulgatore scientifico e conduttore televisivo; **Maria Monte**, responsabile Presidio Slow Food Susine Bianche di Monreale; **Giuseppe Leu**, responsabile tecnico Ing. Luigi Conti Vecchi S.p.A.**: Antonino Imbesi**, rappresentante Distretto Agrumi di Sicilia. L'evento sarà coordinato da **Rossella Sobrero**, Consigliere Fondazione Pubblicità Progresso,

Al termine dell'incontro, relatori e partecipanti contribuiranno alla costruzione del *Mosaico della sostenibilità* che sarà creato negli spazi di Cascina Triulza con 21.800 saponette e grazie alla collaborazione dei volontari di Emergency.

www.iprovenzali.it

« Selezione Angelo Brown Ale e Birrificio Angelo Poretti 10 Luppoli ricevono l'ambito premio Cerevisia | Home |

Articoli correlati :

EXPO 2015
MILANO 2015

Bacheca

Evento

EXPO 2015

NEW

Rubriche

Ambiente
Appuntamenti
Architettura
Arte
Benessere e Beltade
BIT 2012/ 13
BIT 2014/2015
Cinema
Costume e società
Cultura
Design
Enogastronomia
EXPO 2015
I SALONI 2012/2013/2014/2015
Il mondo dei bambini dalla A alla Z
LA BIENNALE 2012/2014

Calendario eventi

« ago ott »

settembre 2015

L	M	M	G	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Cerca nel sito

Teatri Concerti Musicals

teatroallascala.it
teatroarcimboldi.it
laverdi.org
teatromanzoni.it
teatrosanbabila.it
teatronuovo.it
smeraldo.it
teatrociak.it
teatrocarcano.com
elfo.org
forumnet.it
teatrodellaluna.com
piccoloteatro.org
teatromartinitt.it
teatrofilodrammatici.eu
teatroleonardo.it
teatrofrancoparenti.it
areazelig.it
teatrolitta.it
sisteract.it/teatro
teatrodelburatto.it
teatroverga.it
teatrooscar.it
teatroarsenale.it
teatrocrt.it
teatroutoff.it
tieffeteatro.it
teatrolascaladellavita.it
dalverme.org

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

il Giornale.it

Data 16-09-2015
Pagina
Foglio 1

«LE DONNE MILANESI? LE PIU' INTELLIGENTI MA UN PO' STRESSATE»

Ecco i cibi alleati del cervello: carne bianca, pane e marmellata Paola Fucilieri - Il cervello delle donne? Invecchia più lentamente di quello dei nostri cari uomini principalmente grazie all'amigdala, cioè la parte che gestisce le emozioni e trasmette le informazioni all'ippocampo affinché tenga le fila della memoria e sedimenti i ricordi importanti. Così, nonostante lor signori siano dotati di qualche neurone in più (pochi a dire il vero), signore e signorine sono maggiormente intuitive e multitasking, più portate a fare connessioni e in grado di gestire un'abilità sociale e comunicativa che il sesso forte se la sogna. Naturalmente care ragazze scordatevi che vi venga regalato qualcosa: per preservare le performance del nostro cervello - e in particolare della memoria - dobbiamo condurre una vita sia fisicamente che intellettualmente molto attiva. E non qualche volta, ma sempre, o comunque il più spesso possibile. E quindi individuare innanzitutto i cibi più adatti, impegnarci nell'attività fisica, allenare il nostro cervello (che ha lo «sfizio» di svilupparsi per tutta la vita) sensibilizzandolo e dandogli filo da torcere con letture e interessi, infine ridere e socializzare il più possibile per allontanare lo stress, causa principale di tante patologie. «Le donne milanesi e lombarde sono tra quelle che si alimentano meglio - ha spiegato Laura Matteoli, direttore dell'Istituto di Neuroscienza del Cnr all'Humanitas di Milano, a Pisa, Cagliari e Padova - ma la loro incapacità di assumere un atteggiamento veramente positivo verso il cibo deriva principalmente dalla mancanza di tempo, dal vortice di compiti che sono chiamate a svolgere nell'arco della giornata: la base scientifica della saggezza dei nostri nonni sta proprio nel prendersi il proprio tempo». Tra l'inevitabile soffermarsi sulle diete sbagliate, l'importanza fondamentale dell'alimentazione già durante la maternità e i brutti disturbi della menopausa, il convegno organizzato dalla Fondazione Atena Onlus tenutosi ieri mattina al Padiglione Italia nello spazio Me and We-Women for Expo dal titolo «Donne, cibo e cervello: la mente a tavola-Come preservare la salute del cervello e alimentarne le prestazioni» non solo ha dato una notevole carica al pubblico in sala - una schiera di donne interessate, informate e talvolta dalla risata caustica - ma ha interessato al punto che il tempo a disposizione è volato. Il desiderio forte alla fine era di portarsi a casa i relatori (ma anche la moderatrice, Livia Azzariti e perché no la wonder woman de noantri Milly Carlucci, ndr) per avere un parere privato e personalissimo su come impostare da domani la nostra vita. «Non esistono farmaci per la memoria» ha precisato subito il presidente della Fondazione Atena, Giulio Maira, professore di neurochirurgia all'Humanitas di Milano e al Campus Bio Medico di Roma e dichiaratosi favorevole (argomento molto dibattuto) all'uso degli estrogeni in menopausa, mentre ha condannato diete iperproteiche molto pubblicizzate che portano a problematiche renali ed epatiche e alla lunga danneggiano il cervello e il cuore, esaltando invece il ruolo dei carboidrati, della carne bianca, del pane e della marmellata. Maira ha criticato l'esasperazione del voler mangiar sano a tutti i costi che il presidente della Società italiana di Scienza dell'Alimentazione, Pietro Migliaccio, ha spiegato come una sorta d'ipocondria moderata, detta ortoressia, mentre la psichiatra e terapeuta Laura Della Ragione ha spiegato che, con la magrezza diventata modello di vita, i disturbi alimentari sono aumentati del 300 per cento. Non devono mancare: carne, pesce, pane, latte, yogurth, cereali, olio extravergine d'oliva, pomodori, peperoni, insalata, agrumi, kiwi e fragole Mangiare carne non più di due volte la settimana, pesce, legumi, cereali, verdura e pasta. Inoltre proteine e vitamine per prevenire l'osteoporosi Per il presidente del gruppo Shiseido Alberto Noè, ieri al convegno, «la bellezza è già dentro di noi» ma va valorizzata con una vita sana Annunci Altri articoli

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Accetta la privacy policy e la cookie policy per visualizzare il contenuto.

Largo ai batteri buoni, per contrastare allergie o intolleranze alimentari

L'Alimentazione che può prevenire e curare le tue malattie, è uno degli aspetti della medicina del futuro che parte dallo studio del microbiota intestinale. L'Italia è il secondo paese al mondo per questa tipo di ricerca seconda solo agli USA.

Molte Università, fra cui l'Università Cattolica di Piacenza e Cremona e e diversi istituti afferenti al Dipartimento di scienze bio-agroalimentari del Consiglio nazionale delle ricerche sono impegnati nel comprendere il funzionamento di questo complesso sistema di centinaia di specie di batteri che hanno effetti benefici per la nostra salute ma la cui alterazione può dar luogo ad infiammazioni e disfunzioni. La strada aperta dalle ricerche è il miglioramento dei cosiddetti cibi 'funzionali' arricchiti con probiotici, ovvero diverse popolazioni di lattobacilli e bifidobatteri che, introdotti nell'organismo con gli alimenti, possono contribuire a rispristinare l'equilibrio del microbiota.

Alle nuove frontiere della ricerca nel settore è dedicato il workshop: "Microbiota, nutrition and wellness: a system based approach" coordinato per il Cnr da Mauro Rossi e Filomena Nazzaro dell'Istituto di scienze dell'alimentazione (Isa-Cnr), da Enzo Grossi per Padiglione Italia e Lorenzo Morelli per l'Università Cattolica e grazie al supporto di Fondazione Invernizzi, che avrà luogo il 16 settembre, alle ore 10.00, presso Padiglione Italia, Expo-Milano.

"Il workshop ha l'obiettivo di illustrare l'importante funzione del microbiota per lo sviluppo e la protezione del sistema immune, ci sono chiare evidenze sperimentali in questo senso", spiega Mauro Rossi. "Esiste inoltre un equilibrio dinamico tra il microbiota e il sistema immune: in certe condizioni patologiche alcuni batteri del microbiota possono diventare patogeni, stimolando la risposta infiammatoria. Una non corretta alimentazione, poi, può indurre disbiosi, cioè alterare l'equilibrio intestinale tra le diverse specie microbiche, anche qui con un rischio di infiammazione: è quanto accade ad esempio nella celiachia".

Il microbiota, localizzato principalmente nel colon, riveste quindi un ruolo centrale nel regolare la tolleranza immunologica, facendo sì che il nostro organismo non sviluppi risposte avverse verso gli antigeni alimentari che sono continuamente introdotti con la dieta. "Quest'attività, è regolata principalmente dalle popolazioni di lattobacilli e bifidobatteri presenti nella mucosa intestinale", conclude Rossi. "In particolare, nostre recenti ricerche svolte in collaborazione con l'azienda giapponese Meiji hanno dimostrato le notevoli potenzialità antiinfiammatorie di uno specifico ceppo di Lactobacillus gasseri, che può essere somministrato con l'alimentazione, utili per contrastare allergie o intolleranze alimentari su base immune".

16/09/2015
di Alessandro Nunziati

Condividi questo articolo:

Accetta la privacy policy e la cookie policy per visualizzare il contenuto.

NOTIZIE CORRELATE

Accetta la privacy policy e la cookie policy per visualizzare il contenuto.

Accetta la privacy policy e la cookie policy per visualizzare il contenuto.

SEGNALA AD IMPRONTA UNIKA

Invia la tua segnalazione direttamente alla redazione di Impronta Unika tramite il form di contatto....

- Comunicati stampa
- Aziende green
- Eventi
- Corsi di formazione

NEWSLETTER

Nome
Cognome
Email

Dichiaro di aver letto, ai sensi dell'art. 13 D.Lgs 196/2003, la Privacy Policy e di autorizzare il trattamento dei miei dati personali.

Iscriviti

SOCIAL

Tweets di Impronta Unika

Accetta la privacy policy e la cookie policy per visualizzare il contenuto.

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

STUDIO LOMBARD DOTTORI COMMERCIALISTI ASSOCIATI

lamiafinanza green
ETICA, SOSTENIBILITÀ, AMBIENTE PER DECIDERE COME INVESTIRE

STUDIO LOMBARD DOTTORI COMMERCIALISTI ASSOCIATI

mercoledì 16/09/2015 Anno 4° n.259 Direttrice: Cristina Conti

voci dal Csr Manager Network

Gestire le minacce ambientali e il rischio reputazionale

Una strategia aziendale al servizio della salubrità del prodotto, della sicurezza e del benessere economico: l'esempio di Aps

tutti gli articoli

l'educazione finanziaria con UniCredit

Export e internazionalizzazione: un cammino in dieci passi

"Go International!" è l'offerta formativa che UniCredit dedica alle imprese per supportarle nel loro percorso di apertura verso i mercati esteri

tutti gli articoli

UniCredit il punto sulla sostenibilità

Lamiafinanza-green.it
Registrazione del Tribunale di Milano
n° 303 del 1 giugno 2011

Disclaimer | Contatti | Chi Siamo

CBS Associati srl
viale Premuda, 46 - 20129
Milano
P.Iva 04721910968
ROC n° 16951

COMUNICATI STAMPA *16/09/2015*

I Provenzali

Sempre più sostenibili con i cosmetici a zero impatto alimentare

E per festeggiare i 50 anni dell'azienda, un mosaico di 21.800 saponette da Guinness dei primati
A Cascina Triulza, Padiglione della Società Civile di Expo Milano 2015, con i volontari di Emergency, a cui sono state donate le saponette del mosaico

Realizzare cosmetici 100% naturali senza intaccare preziose risorse alimentari: questo il progetto che I Provenzali hanno presentato oggi in EXPO 2015 durante l'evento "Da rifiuto a risorsa. Ecco cosa abbiamo pensato" organizzato per i 50 anni dell'azienda.

Oggi un terzo delle risorse impiegabili in alimentazione è utilizzato per altri scopi (biocarburanti, bioplastiche…) e 1,3 miliardi di tonnellate di cibo vengono sprecate ogni anno. Ridurre gli sprechi alimentari è quindi un'urgenza e una responsabilità di tutti.

Ed è con questa convinzione che Saponificio Gianasso, l'azienda che produce i cosmetici naturali a marchio I Provenzali, da il via ad una nuova serie di progetti che utilizzano gli esuberi di produzioni alimentari per realizzare con metodologie artigianali saponi e cosmetici naturali con le stesse caratteristiche organolettiche di quelli ottenuti dalla materia prima intera.

Nascono così, grazie alla collaborazione col Distretto Agrumi di Sicilia, le saponette ottenute dal "pastazzo", il residuo umido della produzione industriale di succo di agrumi, che rappresenta circa il 50% del peso della frutta lavorata. Sono 700.000 le tonnellate di residui prodotti ogni anno dall'industria agrumicola in Italia: una quantità consistente, che comporta all'intera filiera grandi costi di smaltimento. Utilizzare il pastazzo da quindi un contributo importante all'ambiente e trasforma un fattore di rischio, compreso smaltimento illegale, in un'opportunità economica per la filiera.

Allo stesso modo I Provenzali realizzeranno i primi sali da bagno 100% made in Italy utilizzando le eccedenze delle storiche saline sarde Ing. Luigi Conti Vecchi Spa, inserite in un'oasi naturalistica dove nidifica il fenicottero rosa. O ancora, le saponette naturali ottenute impiegando le eccedenze della raccolta e della lavorazione delle dolcissime susine bianche di Monreale, presidio Slow Food.

"Cosa serve ad un'azienda per progredire, migliorare il proprio business, produrre risultati positivi? Serve una capacità di Visione in grado di accogliere i bisogni, considerarli per il proprio business, tradurli in fatti concreti – dichiara Paolo Bassetti, socio e titolare di Saponificio Gianasso – In questa direzione vanno i progetti che stiamo per lanciare, e che si aggiungono alle azioni che abbiamo intrapreso da anni: dall'uso di ingredienti biologici alla cura massima della filiera, dalla scelta di packaging ecologico, riciclato e riciclabile all'abbattimento delle emissioni di CO_2 grazie all'uso di impianti fotovoltaici ed alla razionalizzazione della logistica, solo per fare alcuni esempi".

All'evento, coordinato da Rossella Sobrero, Consigliere della Fondazione Pubblicità Progresso, sono intervenuti Luca Barbato e Paolo Bassetti, soci titolari dell'azienda Saponificio Gianasso e I Provenzali; Mario Tozzi, primo ricercatore CNR, divulgatore scientifico e conduttore televisivo; Marilù Monte, agronoma; Giuseppe Leu, responsabile tecnico Ing. Luigi Conti Vecchi S.p.A.; Salvatore Imbesi, rappresentante Distretto Agrumi di Sicilia.

Saponificio Gianasso ha voluto inoltre festeggiare ad Expo 2015 il suo cinquantesimo anniversario con un'iniziativa colorata e divertente: nella corte di Cascina Triulza è stato realizzato un enorme mosaico, di 16 x 7 metri, composto con 21.800 profumatissime saponette vegetali de I Provenzali e raffigurante la scritta "Expo". Un mosaico per battere il Guinness World Record stabilito nel 2014 in India con l'impiego di 20.382 saponette.

Con l'aiuto dei volontari di Emergency, I Provenzali e tutti gli invitati all'evento hanno composto il mosaico posando la loro saponetta, o meglio il loro mattoncino per il cambiamento. Una volta terminata la sfida, le saponette sono state donate a Emergency: il ricavato dalla loro vendita presso i negozi di Natale dell'associazione sarà destinato al Programma Italia di Emergency.

Il contenuto di questo testo (come di tutta la sezione "Sala stampa") non impegna la redazione de Lamiafinanza Green*: la responsabilità dei comunicati stampa e delle informazioni in essi contenute è esclusivamente delle aziende, enti e associazioni*

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

che li firmano e che sono chiaramente indicati nel titolo del testo.

Archivio articoli

disclaimer credits pubblicità **torna su**

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Parco Nazionale della Val Grande

www.parcovalgrande.it

Indice
Area Protetta
Punti d'Interesse
Centri Visita
Itinerari
Servizi
Educazione ambientale
Novità
Ultime notizie
Rassegna stampa
Bandi e concorsi
Newsletter
Soggiorni
Località
Iniziative ed eventi
Prodotti tipici
Guide, DVD e gadget
Meteo
Come arrivare
Contatti

Mappa interattiva

Indice » Novità

Conoscenza e gestione della risorsa ittica nelle acque dolci delle aree protette italiane

Convegno a Verbania

(Vogogna, 16 Set 15) Sabato 19 Settembre 2015, nell'ambito del programma EXPO e i Territori - Dalla Tutela della biodiversità le produzioni di qualità dei cibi italiani*, l'Ente Parco Nazionale Val Grande, in collaborazione con il CNR-ISE di Verbania, promuove il convegno "Conoscenza e gestione della risorsa ittica per la pesca sostenibile nelle acque dolci delle aree protette italiane" presso l'Istituto per lo Studio degli Ecosistemi (Largo Tonolli 50, Verbania Pallanza). La partecipazione è aperta a tutti.

Questo il programma:

Ore 9.00 Saluti di apertura

Giuseppe Monti, Vicepresidente reggente del Parco Nazionale Val Grande

Marina Manca, Direttore CNR-ISE

Ore 9.30-10.00 Relazione di apertura

Sfruttamento sostenibile della risorsa ittica: principi ed applicazioni e il caso del Parco Nazionale Val Grande

Pietro Volta, CNR ISE Verbania

Ore 10.00-10.20 Il progetto Life+TROTA (LIFE+ TROTA – LIFE12 NAT/IT/0000940) per la conservazione della biodiversità della trota mediterranea nell'Appennino centrale: primi risultati delle analisi genetiche ed ecologiche e implicazioni gestionali

Andrea Splendiani (DiSVA, Università Politecnica delle Marche) e Massimo Lorenzoni (Università di Perugia)

Ore 10.20-10.40 Il prelievo selettivo e di monitoraggio per la conservazione dell'ittiofauna autoctona e dei ceppi nativi: l'esempio gestionale del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi

Antonio Andrich (Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi) e Alvise Lucarda (Università degli Studi di Torino)

Ore 10.40-11.00 La gestione della pesca nel Parco regionale del Alpe Veglia e Alpe Devero

Ivano De Negri, (Ente Aree protette dell'Ossola)

Coffee break

Ore 11.15-11.35 Il progetto LIFE+ BIOAQUAE: Azioni di conservazione per la tutela degli ecosistemi acquatici nel Parco Nazionale Gran Paradiso

Rocco Tiberti (Alpine Wildlife Research Centre, Parco Nazionale Gran Paradiso)

Ore 11.35-11.55 Procedure partecipate e gestione dei Siti Natura 2000: le Misure di conservazione Sito specifiche della fauna e degli habitat acquatici del SIC/ZPS Capanne di Marcarolo

Gabriele Panizza, (Parco Naturale delle Capanne di Marcarolo)

12.00-12.45 Discussione e interventi

Seguirà degustazione di prodotti ittici in collaborazione con la Condotta locale di Slow Food

* Accordo Programma Quadro (APQ), Delibera CIPE n.49/2014 Ministero dell'Ambiente – Parco Nazionale Val Grande

le news delle ultime 24 ore:
iscriviti gratis QUI !

© 2015 - Ente Parco Nazionale Val Grande

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Portale Giovani

Home
Informazioni
Webzine
Primopiano
Sport
Musica
Teatro
Cinema
Arte
Libri
Pace
Bacheca
Newsletter
Sesso & Altro
Rete LGBT

Servizi

Informagiovani Firenze
Centri Giovani
Europe Direct

Portalegi...
Mi piace ques

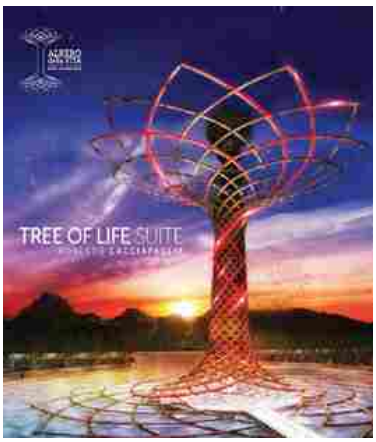
GIOVANISI

Musica

Tweet
Stampa Invia Vota :

Il pianoforte di Roberto Cacciapaglia da Expo alla Feltrinelli Red

[23-09-2015]



Mercoledì 23 settembre, alle 18.30, la libreria **Feltrinelli Red**, in Piazza della Repubblica a Firenze, ospita il compositore e pianista **Roberto Cacciapaglia**. L'artista per l'occasione presenta al pubblico il nuovo album dal titolo "**Tree of Life Suite**", che raccoglie le tracce selezionate per lo show serale dell'Albero della Vita che il primo maggio 2015 si è acceso di suoni e colori per celebrare l'apertura di EXPO 2015. La suite è una composizione con temi e variazioni che si susseguono e che vanno dalla sperimentazione elettronica alla musica acustica, dal pianoforte alla voce, con la partecipazione della Royal Philharmonic Orchestra.

Roberto Cacciapaglia nasce a Milano. Si diploma in composizione presso il Conservatorio "Giuseppe Verdi" della sua città sotto la guida di Bruno Bettinelli, dove studia anche direzione d'orchestra e musica elettronica. In quegli anni lavora allo studio di Fonologia della Rai e collabora con il CNR (Consiglio Nazionale delle Ricerche) di Pisa studiando le applicazioni del computer in campo musicale. Protagonista della scena musicale italiana più innovativa, Roberto Cacciapaglia è personaggio di riferimento, in Italia e all'estero, per la sua ricerca musicale che spazia tra classicità e sperimentazione elettronica. Da lungo tempo conduce una ricerca sui poteri del suono, nella direzione di una musica senza confini, al di là di ogni divisione. La sua musica trae ispirazione da queste esperienze e si esprime attraverso le emozioni piuttosto che attraverso regole e strutture.

Un appuntamento unico a ingresso libero.

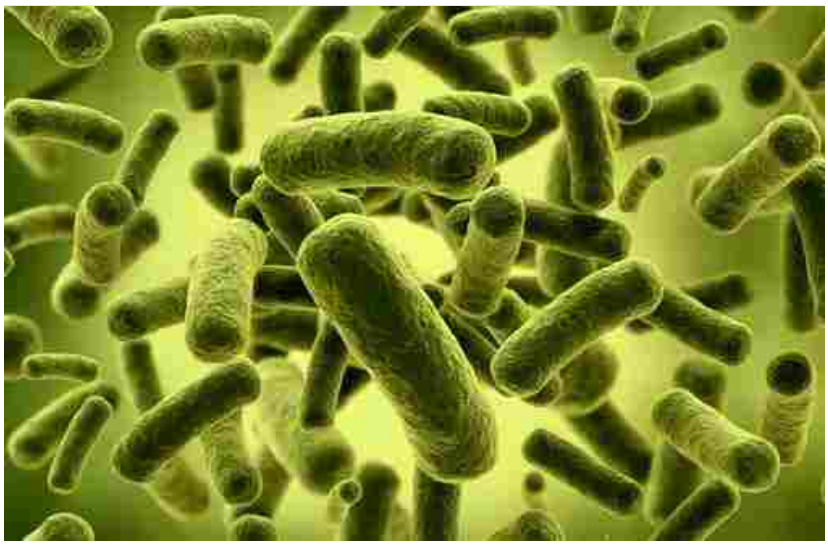
Per informazioni: www.lafeltrinelli.it

M.V.

torna indietro

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Microbiota, nutrizione e benessere: Largo ai batteri buoni

Admin Set 16, 2015 Scienza 0 Like

Come quelli che compongono il microbiota intestinale. Un argomento che riempie le pagine delle più prestigiose riviste scientifiche, ma anche gli scaffali dei supermercati e che richiede un approccio sistemico". Se ne parla a Milano – Expo il 16 settembre

Prevenire le malattie attraverso l'alimentazione. È uno degli aspetti della medicina del futuro che parte dallo studio del microbiota intestinale. L'Italia è il secondo paese al mondo per questa tipo di ricerca seconda solo agli USA.
Molte Università, fra cui l'Università Cattolica di Piacenza e Cremona e e diversi istituti afferenti al Dipartimento di scienze bio-agroalimentari del Consiglio nazionale delle ricerche sono impegnati nel comprendere il funzionamento di questo complesso sistema di centinaia di specie di batteri che hanno effetti benefici per la nostra salute ma la cui alterazione può dar luogo ad infiammazioni e disfunzioni. La strada aperta dalle ricerche è il miglioramento dei cosiddetti cibi 'funzionali' arricchiti con probiotici, ovvero diverse popolazioni di lattobacilli e bifidobatteri che, introdotti nell'organismo con gli alimenti, possono contribuire a rispristinare l'equilibrio del microbiota.
Alle nuove frontiere della ricerca nel settore è dedicato il workshop: "Microbiota, nutrition and wellness: a system based approach" coordinato per il Cnr da Mauro Rossi

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

Implantologia endossea e riabilitazione protesica fissa in una sola seduta operatoria
dott. Donato Gamba
Vedi il video

GLI ULTIMI VIDEO

Movimento Unitario Giornalisti

ULTIMI ARTICOLI INSERITI

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

e Filomena Nazzaro dell'Istituto di scienze dell'alimentazione (Isa-Cnr), da Enzo Grossi per Padiglione Italia e Lorenzo Morelli per l'Università Cattolica e grazie al supporto di Fondazione Invernizzi, che avrà luogo il 16 settembre, alle ore 10.00, presso Padiglione Italia, Expo-Milano.

"Il workshop ha l'obiettivo di illustrare l'importante funzione del microbiota per lo sviluppo e la protezione del sistema immune, ci sono chiare evidenze sperimentali in questo senso", spiega Mauro Rossi. "Esiste inoltre un equilibrio dinamico tra il microbiota e il sistema immune: in certe condizioni patologiche alcuni batteri del microbiota possono diventare patogeni, stimolando la risposta infiammatoria. Una non corretta alimentazione, poi, può indurre disbiosi, cioè alterare l'equilibrio intestinale tra le diverse specie microbiche, anche qui con un rischio di infiammazione: è quanto accade ad esempio nella celiachia".

Il microbiota, localizzato principalmente nel colon, riveste quindi un ruolo centrale nel regolare la tolleranza immunologica, facendo sì che il nostro organismo non sviluppi risposte avverse verso gli antigeni alimentari che sono continuamente introdotti con la dieta. "Quest'attività, è regolata principalmente dalle popolazioni di lattobacilli e bifidobatteri presenti nella mucosa intestinale", conclude Rossi. "In particolare, nostre recenti ricerche svolte in collaborazione con l'azienda giapponese Meiji hanno dimostrato le notevoli potenzialità antiinfiammatorie di uno specifico ceppo di Lactobacillus gasseri, che può essere somministrato con l'alimentazione, utili per contrastare allergie o intolleranze alimentari su base immune".

FACEBOOK TWITTER GOOGLE+ LINKEDIN TUMBLR PINTEREST MAIL

Previous Post
« **Vomero, alla libreria iocisto presentato il nuovo numero della rivista Legendaria**

Next Post
Alla Marina Militare Italiana il premio della Fondazione Cavour »

admin

RELATED ARTICLES

GLI ARTICOLI PIÙ LETTI

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	Cnr - siti web			
	Rinnovabili.it	16/09/2015	LA SETTIMANA DELLA SCIENZA PUNTA SULLA SOSTENIBILITA'	2
	Salute.notizie.it	16/09/2015	NOTIZIE.IT	5
	Sanitaliaweb.it	16/09/2015	LARGO AI BATTERI BUONI	7
	Adnkronos.com/IGN	15/09/2015	PRESENTATO IL CONVEGNO "BIODIVERSITA': SIGNIFICATI E LIMITI"	9
	Ansa.it	15/09/2015	CNR, PREMIO A VICECOMMISSARIO MANCINI	11
	Ansa.it	15/09/2015	DRONI E SATELLITI PER TUTELA PAESAGGIO	12
	AsseSempione.info	15/09/2015	DOMANI CONVEGNO SU AMBIENTE E SALUBRITA' DEI CIBI ALL' ISTITUTO DI RICERCHE FARMACOLOGICHE MARIO NEG	14
	Comune.Milano.it	15/09/2015	CON JELLYFISH, LA SERRA GALLEGGIANTE, I MILANESI SCOPRONO I SEGRETI SU COME COLTIVARE SENZA TERRENO	15
	Comune.Milano.it	15/09/2015	JELLYFISH, IN DARSENA COME COLTIVARE SENZA TERRENO	16
	Expo2015.org	15/09/2015	LA GRANDE BELLEZZA DEL PAESAGGIO ITALIANO A EXPO MILANO 2015	18
	Fvgnews.net	15/09/2015	TRIESTE NEXT 2015: DAL 25 AL 27 SETTEMBRE TORNA IL SALONE EUROPEO DELLA RICERCA SCIENTIFICA	20
	Guidasicilia.it	15/09/2015	TUTTO ATTORNO ALLA DIETA MEDITERRANEA	24

16 settembre 2015 - ore 18.29 Newsletter Rinnovabili.it ISSN 2284-4570

COMPRAVerde BUY GREEN
FORUM INTERNAZIONALE DEGLI ACQUISTI VERDI
ROMA 1/2 OTTOBRE 2015
ACQUARIO ROMANO CASA DELL'ARCHITETTURA

Rinnovabili.it
IL QUOTIDIANO SULLA SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

COMPRAVerde BUY GREEN
FORUM INTERNAZIONALE DEGLI ACQUISTI VERDI
ROMA 1/2 OTTOBRE 2015
ACQUARIO ROMANO CASA DELL'ARCHITETTURA

MAIN SPONSOR

cobat
CONSORZIO NAZIONALE RACCOLTA E RICICLO

ENTRA IN COBAT

asja 20th anniversary

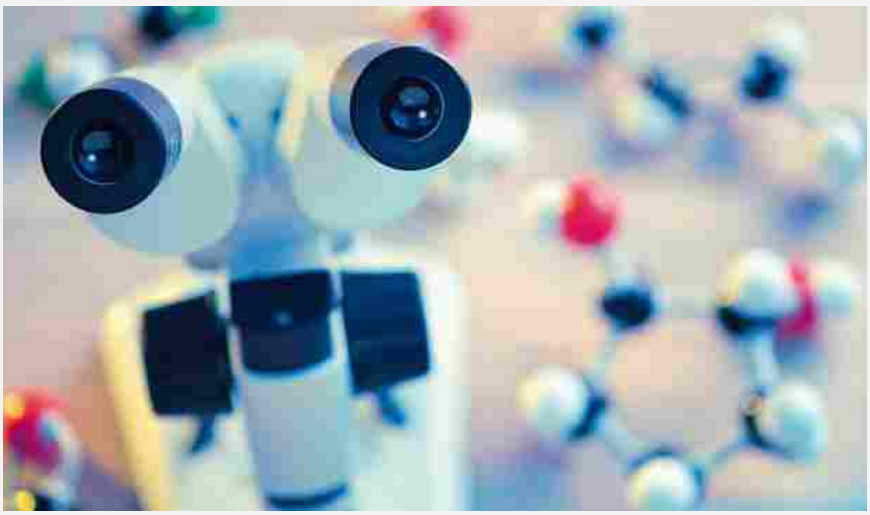
Articolo Roma, 16 settembre 2015

Presentata nella sede romana del Parlamento europeo

La settimana della Scienza punta sulla sostenibilità

di Fabrizia Sernia

Il 20 settembre si apre la Settimana della Scienza: si chiuderà il 25 con la "Notte dei ricercatori". Al centro dell'evento il tema della sostenibilità



(Rinnovabili.it) – È dedicata alla **sostenibilità**, intesa in tutte le sue declinazioni, la **settimana della Scienza**, che avrà luogo dal 20 al 25 settembre prossimi in molte città d'Italia per sottolineare l'importanza della conoscenza, capace di generare valore per migliorare la vita di tutte le persone – dalla salute all'alimentazione, dalla tecnologia all'ambiente, dall'accesso all'istruzione a quello all'energia – e troppo spesso colpevolmente dimenticata o sottovalutata dalla collettività. Nel corso di un incontro nella sede del Parlamento europeo, nella Sala delle Bandiere, sono state presentate le iniziative che costelleranno una settimana di eventi che la sera di venerdì 25 settembre raggiungeranno il proprio *Zenit* con la "**Notte Europea dei ricercatori**". La "Notte" è un progetto promosso dalla Commissione europea, coordinato e realizzato da Frascati Scienza in collaborazione con l'Assessorato alla Cultura e Politiche Giovanili della Regione Lazio, il Comune di Frascati, ASI, CNR, ENEA Frascati e Casaccia, EGO VIRGO, ESA-ESRIN, INAF Osservatorio Astronomico di Roma, INAF-Istituto di Astrofisica e Planetologia Spaziali e INAF Bologna, INFN Bari, Bologna, Cagliari, Catania, Ferrara, Frascati, Milano, Pavia, Pisa, Roma e Trieste, con La Sapienza Università di Roma e il Dipartimento di Management, l'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata" e l'Università Roma Tre, Explora il Museo dei Bambini di Roma.

I progetti italiani finanziati dalla Commissione Europea, con il maggiore numero di eventi sul territorio, sono stati illustrati nel corso dell'incontro alla presenza, fra gli altri, dell'Assessore alla Cultura e alle Politiche Giovanili, Lidia Ravera, che ha auspicato la costruzione di una "Casa della Scienza" con al centro il Polo di Frascati, e del sindaco di Frascati, Alessandro Spalletta. **DREAMS,** dell'**Associazione Frascati Scienza,** è il progetto che coinvolge le città di Roma, Frascati, Milano, Pavia, Trieste, Bologna, Ferrara, Pisa, Cagliari, Bari; **TRACKS** si sviluppa ad Alessandria, Asti, Cuneo, Torino, Verbania, Biella; **PARTY DON'T STOP** a

Daily **News**

Roma, 10 settembre 2015
La sostenibilità domina la 10° Notte europea dei ricercatori...

Bogotà, 9 settembre 2015
Città sostenibili al centro del primo Simposio di ecologia urbana...

Roma, 9 settembre 2015
A Roma il Forum internazionale degli acquisti verdi...

Roma, 8 settembre 2015
Esperti mondiali a Roma per un meeting sul clima...

Roma, 4 settembre 2015
Giustizia ambientale e cambiamenti climatici...

Roma, 3 settembre 2015
Torna Re Boat Race, la corsa delle barche riciclate...

Roma, 3 settembre 2015
Citytech-BUStech 2015: Roma diventa capitale della mobilità innovativ...

Gubbio, 1 settembre 2015
EcoFuturo: al via il festival dell'innovazione sostenibile...

Desenzano del Garda, 4 agosto 2015
L'emergenza clima e le città resilienti del 21° secolo...

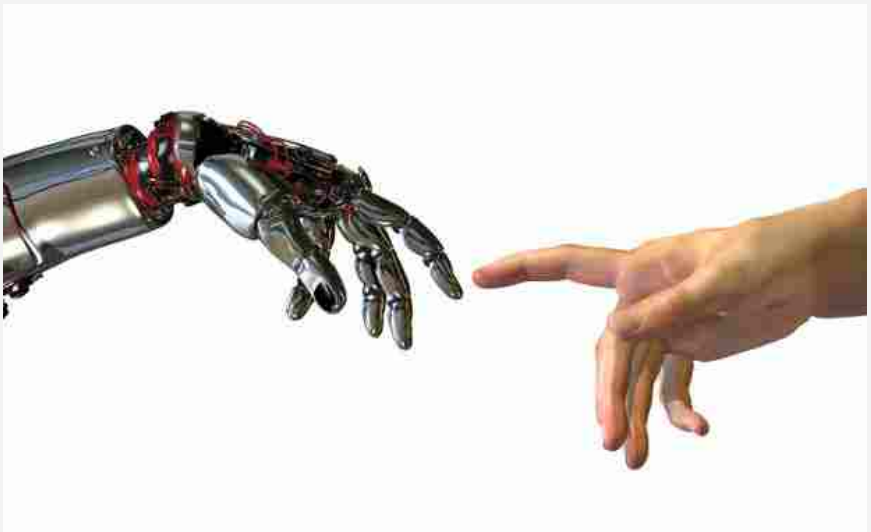
Roma, 3 agosto 2015
Trasporti verdi e smart, le opportunità di Horizon 2020...

vedi tutte archivio Daily News

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Genova, Albenga, La Spezia, Bonassola e **SHARPER** ad Ancona, L'Aquila, Perugia.



Giovanni Mazzitelli, presidente di Frascati Scienza, nel sottolineare che quest'anno il focus delle iniziative è sulla sostenibilità nel senso ampio del termine, ha richiamato altresì la necessità di preservare il patrimonio italiano di talenti: «Il nostro Paese – ha detto – è un'eccellenza nel campo scientifico, ma è fondamentale lavorare sulla cultura dei cittadini e delle istituzioni, al fine di rafforzare e proteggere il senso del bene comune. La ricerca è un bene comune e noi ne siamo convinti da sempre, per questo desideriamo che i partecipanti alla notte e i cittadini possano farne esperienza diretta nell'arco di tutto l'anno e non solo durante la Notte. In questo senso, gestire e tenere vivo il **SAPERmercato** sarà la prossima sfida».
Quest'ultimo è un'installazione urbana permanente della scienza e della conoscenza, realizzata a Frascati per i dieci anni della "Notte dei ricercatori", allo scopo di festeggiare il lavoro che in questi anni ha portato a raggiungere, solo nella scorsa edizione, oltre 30 mila cittadini, curiosi, studenti, appassionati. A partire dal 21 settembre si succederanno incontri, presentazioni di libri, esperimenti, video installazioni, laboratori didattici e un "kindergarten" scientifico. Ogni sera fino a mezzanotte il SAPERmercato (Piazza del Mercato, Frascati) sarà il luogo principale dove si alterneranno giovani ricercatori, affermati studiosi e musicisti che porteranno la scienza in un luogo totalmente rigenerato.

Particolarmente interessante il punto di vista espresso dal Commissario straordinario dell'Enea, **Federico Testa** che, oltre ad essere in piena sintonia con la proposta lanciata dall'Assessore Lidia Ravera, ha ribadito l'importanza di un coinvolgimento costante e quotidiano della collettività, del mondo della scuola e delle imprese nella condivisione delle competenze e conoscenze scientifiche. «L'Enea – ha detto Testa – ha fatto un primo passo in questa direzione realizzando l'Atlante della Ricerca, disponibile on line sul sito dell'Enea, a disposizione di chiunque voglia utilizzare o adattare alle proprie necessità i risultati della ricerca dell'Ente». Un passo concreto a favore dello sviluppo del tessuto delle pmi.
Partner d'eccezione della Notte dei ricercatori è l'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù. **Alberto Tozzi,** coordinatore dell'Area di Ricerca del Bambin Gesù di *Malattie multifattoriali e fenotipi complessi,* ha spiegato

Rinnovabili

Sondaggio

Il governo Renzi intende costruire 12 nuovi inceneritori. Ritieni che siano:

- l'unica soluzione per risolvere l'emergenza rifiuti
- degli impianti non necessari nel nostro Paese

Vota Vai ai risultati

CO_2 neutral web treedom.net

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

come durante la Settimana della Scienza, oltre alla possibilità di visite interattive nei laboratori di ricerca e all'incontro con i ricercatori clinici, i cittadini potranno ricevere liberamente dai medici informazioni e svolgere diversi test diagnostici gratuiti, come ad esempio il *prick test* per allergeni inalati ed alimentari, l'elettrocardiogramma per lo screening delle cardiopatie aritmogene o il test del Microbiota, per conoscere la flora batterica intestinale che influisce sull'andamento di molte malattie.

I numerosi partner della "Notte"

Da segnalare, infine, che la "Notte dei ricercatori" vede la partecipazione, in qualità di partner di Frascati Scienza, oltre che dell'Ospedale Pediatrico Bambin Gesù, di INGV, di Telethon, di G.Eco, Associazione Tuscolana di Astronomia (ATA), Accatagliato, Associazione Arte e Scienza, Istituto Salesiano Villa Sora, Gruppo Astrofili Monti Lepini, Associazione Culturale Chi sarà di scena. Altri partner sono il Museo Tuscolano delle Scuderie Aldobrandini, Native; Consorzio tutela denominazione Vini Frascati, STS Multiservizi, Sotacarbo, Eataly, Associazione Eta Carinae, Associazione Tuscolana Amici di Frascati, L.U.D.I.S, Dipartimento Interateneo di Fisica "M.Merlin" dell'Università degli Studi di Bari, UNIBO, CINECA, ARPA, Liceo SABIN, Università degli studi di Cagliari, Liceo Scientifico Pacinotti, Università degli Studi di Pisa, Ludoteca Scientifica di Pisa, Università degli studi di Ferrara, Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, Dipartimenti di Fisica – Università degli studi di Pavia, Università degli studi di Pavia, Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica (CNAO), Istituto Universitario di Studi Superiori (IUSS), Università dei Studi di Trieste, VeneziePost, Comune di Trieste, Università di Sassari, Astronomitaly, CREA-CMA. European Museum Academy, Musil Fondazione Museo dell'Industria e del lavoro, CMRE NATO, Centre for Maritime Research and Experimentation, IENI CNR Istituto per l'Energetica e le Interfasi, Fondazione Ansaldo. Con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, del MIUR, del Ministero della Difesa, della Regione Lazio, di Roma Capitale, della Città Metropolitana di Roma Capitale, di Expo Milano 2015, del Comune di Monte Porzio Catone e del Parco Regionale dei Castelli Romani, Comune di Bologna, Comune di Pavia.

TAG: Commissione europea, frascati scienza, Notte dei ricercatori, settimana della scienza, sostenibilità

Scrivi un Commento

Il tuo indirizzo Email non verra' *mai* pubblicato e/o condiviso. I campi obbligatori sono contrassegnati con *

Nome *

Email *

Sito Web

Commenta

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Donne Magazine | Mamme Magazine | Motori Magazine | Offerte Shopping | Viaggiamo

SEGNALA UNA NOTIZIA | OGGI! LE NOTIZIE DALLA RETE

16 settembre 2015

Cerca

notizie.it
Quotidiano di libera informazione

NEWS | CASA | CULTURA | DONNA | ECONOMIA | MOTORI | SALUTE | SPETTACOLI | SPORT | STYLE | TECNOLOGIA | VIAGGI

Notizie locali: BARI - BOLOGNA - CATANIA - FIRENZE - GENOVA - MILANO - MODENA - NAPOLI - PALERMO - ROMA - SARDEGNA - TORINO

Guide - Lifestyle

Notizie dell'ultima ora ...voluzione in vista. Arriva il ta.. Migranti, ...

Ad Expo 2015 il workshop sul 'microbiota intestinale', la nuova frontiera nella lotta contro le intolleranze alimentari

COMMENTA

Condividi su: Facebook | Twitter 1 | Google+

settembre 16 09:34 2015

Marco Tringali

Stampa questo articolo

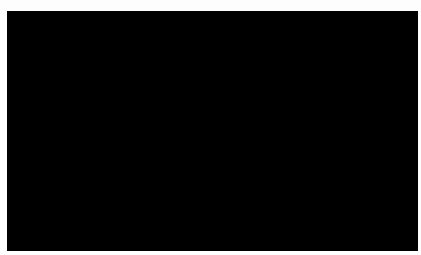
L'**Università italiana** è all'avanguardia, seconda solo a quella americana, in fatto di studi sulla prevenzione delle malattie attraverso l'alimentazione. Lo studio del **microbiota intestinale** sarà una delle sfide che attendono la medicina e la scienza in futuro.

L'articolo prosegue dopo il video

Alcune prestigiose Università, fra cui l'**Università Cattolica di Piacenza e Cremona** e e diversi istituti afferenti al **Dipartimento di scienze bio-agroalimentari del** Consiglio nazionale delle ricerche sono impegnate nello studio della comprensione del funzionamento del complesso sistema di centinaia di batteri che hanno effetti benefici sulla nostra salute.

Lo studio verte anche sulla comprensione dei meccanismi per i quali ogni eventuale alterazione può dar luogo ad infiammazioni e disfunzioni. La vera sfida lanciata dalla ricerca moderna è quella del **miglioramento dei cosiddetti cibi 'funzionali'** arricchiti con probiotici, ovvero le colonie di **lattobacilli e bifidobatteri** che, introdotti nell'organismo attraverso gli alimenti, contribuiscono a rendere stabile l'equilibrio del microbiota.

A questo argomento è dedicato un workshop, che si terrà mercoledi 16 settembre al **padiglione Italia di Expo 2015** che si intitola "Microbiota, nutrition and wellness: a system based approach" coordinato per il



Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Cnr da **Mauro Rossi e Filomena Nazzaro** dell'Istituto di scienze dell'alimentazione (Isa-Cnr), da **Enzo Grossi** per Padiglione Italia e **Lorenzo Morelli** per l'Università Cattolica e sarà supportato dalla **Fondazione Invernizzi**.

Il professor **Mauro Rossi** ha spiegato l'obiettivo del workshop che illustrerà la nevralgica funzione del microbiota per lo sviluppo e la protezione del sistema immunitario: "Esiste inoltre un equilibrio dinamico tra il microbiota e il sistema immune: in certe condizioni patologiche alcuni batteri del microbiota possono diventare patogeni, stimolando la risposta infiammatoria. Una non corretta alimentazione, poi, può indurre disbiosi, cioè alterare l'equilibrio intestinale tra le diverse specie microbiche, anche qui con un rischio di infiammazione: è quanto accade ad esempio nella celiachia".

Il meccanismo di tolleranza immunologica è situato nel colon, e il microbiota ivi localizzato, è fondamentale per non generare meccanismi di intolleranza alimentare: 'In particolare, nostre recenti ricerche svolte in collaborazione con l'azienda giapponese Meiji hanno dimostrato le notevoli potenzialità antiinfiammatorie di uno specifico ceppo di Lactobacillus gasseri, che può essere somministrato con l'alimentazione, utili per contrastare allergie o intolleranze alimentari su base immune'.

Pubblicità 4w

È l'antidoto all'obesità.

1 dose stimola il metabolismo. Perderai peso per sempre!

medicreporter.com

OFFERTE YOU&METRO

Scopri le Imperdibili Offerte del mese di settembre!

metro.it/Insieme_2015

Enjoy your summer!

Peugeot Django tuo da €2.249 finanziamento interessi ZERO!

Scopri tutti i dettagli

Obesità addominale?

1 porzione brucia fino a 1,8 kg di grasso della pancia! VEDI

medicreporter.com

Consiglia Condividi Iscriviti per vedere cosa consigliano i tuoi amici.

Etichette expo 2015 intolleranze alimentari

Categories Cultura Expo Milano Salute Wellness

SULL'AUTORE

TORNA SÙ
PIÙ ARTICOLI DELL'AUTORE

MARCO TRINGALI

ARTICOLI CORRELATI

TORNA SÙ

- "Tutto l'Amore che posso" dell'artista Daisy Triolo
- Cancro, ecco la risonanza che brucia le cellule
- Open artelier a Como

NOTIZIE.IT VIDEO

Scontro in pista: terribile incidente in Indonesia (VIDEO)

Incidente incredibile per il primo classificato ad una gara della SuperSport 600, il pilota Muhammad Zamri Baba, sul circuito di Sentul in Indonesia. Il tutto è successo al traguardo del secondo round

TELEVISIONE PIÙ ARTICOLI

Tinì Cansino: 'La mia storia dai successi di Drive In al salotto di Uomini e Donne'

Leggi l'articolo completo

Il tuo browser non supporta i video HTML5

ONDO ECONOMIA CRONACA POLITICA

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

.. ULTIME NEWS "Sassarinbici", la Settimana europea della mobilità sostenibile »

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

NEWSLETTER

Iscriviti e sarai informato direttamente via email attraverso la nostra newsletter settimanale

Nome
Email
›ISCRIVIMI ›CANCELLAMI

Iscrivendoti accetti il trattamento dei tuoi dati nel rispetto delle normative vigenti

MENU

- HOME
- POCHE MA BUONE
- MALASANITA'
- **NEWS**
- EDITORIALI
- COMUNICATI
- ESCLUSIVE
- FOTODENUNCIA
- RSS SANITA'
- FOTOGALLERY
- VIGNETTE

- SANITALIA CHANNEL
- RIVISTA CARTACEA
- RICEVILA GRATIS
- COLLABORA CON NOI
- GERENZA
- PUBBLICITA'

LAVORA CON EMERGENCY

EMERGENCY ricerca personale medico per i suoi ospedali in AFGANISTAN, CAMBOGIA, REP. CENTRAFRICANA, SIERRA LEONE e SUDAN

EU E-PRIVACY DIRECTIVE

Questo sito utilizza cookies anche di terze parti (pubblicitari, di profilazione e di tracking), per gestire autenticazione, navigazione e altre funzioni, tra le quali la memorizzazione di alcuni comportamenti e gusti degli utenti. Utilizzando questo sito, accetti l'utilizzo di queste tipologie di cookies sul tuo dispositivo.

Apprfondisci la EU COOKIE LAW
Come disabilitare i cookies
Leggi l'informativa estesa
NON ACCETTO e abbandono questo sito

ACCETTO

Largo ai batteri 'buoni'

Pubblicato Mercoledì, 16 Settembre 2015 11:58

Tweet
Share

Caserta - Come quelli che compongono il microbiota intestinale. Un argomento che riempie le pagine delle più prestigiose riviste scientifiche, ma anche gli scaffali dei supermercati e che richiede un approccio sistemico". Se ne parla a Milano - Expo il 16 settembre.

Prevenire le malattie attraverso l'alimentazione. È uno degli aspetti della medicina del futuro che parte dallo studio del microbiota intestinale. L'Italia è il secondo paese al mondo per questa tipo di ricerca seconda solo agli USA.

Molte Università, fra cui l'Università Cattolica di Piacenza e Cremona e e diversi istituti afferenti al Dipartimento di scienze bio-agroalimentari del Consiglio nazionale delle ricerche sono impegnati nel comprendere il funzionamento di questo complesso sistema di centinaia di specie di batteri che hanno effetti benefici per la nostra salute ma la cui alterazione può dar luogo ad infiammazioni e disfunzioni. La strada aperta dalle ricerche è il miglioramento dei cosiddetti cibi 'funzionali' arricchiti con probiotici, ovvero diverse popolazioni di lattobacilli e bifidobatteri che, introdotti nell'organismo con gli alimenti, possono contribuire a rispristinare l'equilibrio del microbiota.

Alle nuove frontiere della ricerca nel settore è dedicato il workshop: "Microbiota, nutrition and wellness: a system based approach" coordinato per il Cnr da Mauro Rossi e Filomena Nazzaro dell'Istituto di scienze dell'alimentazione (Isa-Cnr), da Enzo Grossi per Padiglione Italia e Lorenzo Morelli per l'Università Cattolica e grazie al supporto di Fondazione Invernizzi, che avrà luogo il 16 settembre, alle ore 10.00, presso Padiglione Italia, Expo-Milano.

"Il workshop ha l'obiettivo di illustrare l'importante funzione del microbiota per lo sviluppo e la protezione del sistema immune, ci sono chiare evidenze sperimentali in questo senso", spiega Mauro Rossi. "Esiste inoltre un equilibrio dinamico tra il microbiota e il sistema immune: in certe condizioni patologiche alcuni batteri del microbiota possono diventare patogeni, stimolando la risposta infiammatoria. Una non corretta alimentazione, poi, può indurre disbiosi, cioè alterare l'equilibrio intestinale tra le diverse specie microbiche, anche qui con un rischio di infiammazione: è quanto accade ad esempio nella celiachia".

Il microbiota, localizzato principalmente nel colon, riveste quindi un ruolo centrale nel regolare la tolleranza immunologica, facendo sì che il nostro organismo non sviluppi risposte avverse verso gli antigeni alimentari che sono continuamente introdotti con la dieta. "Quest'attività, è regolata principalmente dalle popolazioni di lattobacilli e bifidobatteri presenti nella mucosa intestinale", conclude Rossi. "In particolare, nostre recenti ricerche svolte in collaborazione con l'azienda giapponese Meiji hanno dimostrato le notevoli potenzialità antiinfiammatorie di uno specifico ceppo di Lactobacillus gasseri, che può essere somministrato con l'alimentazione, utili per contrastare allergie o intolleranze alimentari su base immune".

Farmacia TELESE
Via Appia Santa Maria a Vico (Ce)

ORDINE NAZIONALE PSICOLOGI

DOTT.SSA FABIANA MADDALONI
Psicologa ad orientamento sistemico relazionale
Via Tescione, 77 - 81100 Caserta
Per appuntamento: mobile, 327 863 94 69;
Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. E' necessario abilitare JavaScript per vederlo.

Ecosistema studio

Annalisa Martinisi

ALIA IN WEEK END

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca su "ulteriori informazioni". Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. Ulteriori informazioni Ho capito

Fonte: comune prato

Presentato il convegno "Biodiversità: significati e limiti"

ECONOMIA, AFFARI E FINANZA

Mi piace Condividi 1 Condividi

Pubblicato il: 14/09/2015 19:26

Si è svolta questa mattina la presentazione del convegno "Biodiversità: significati e limiti - Ambiente naturale e ambiente umano nelle correlazioni fra natura e cultura", che si svolgerà giovedì 17 e venerdì 18 settembre. Erano presenti l'assessore alle Politiche economiche Daniela Toccafondi, la dottoressa Alessandra Benati, la dottoressa Raffaella Petruccelli, Fabio Baldo e Roberto Dei. "Con questa iniziativa vogliamo portare i temi dell'Expo di Milano nel nostro territorio - ha dichiarato l'assessore - in particolare quello della biodiversità in tutte le sue accezioni. Si tratta di un progetto di livello nazionale, per realizzarlo abbiamo messo in piedi una grande collaborazione con tutte le realtà che vi partecipano". L'evento è organizzato da CNR-IVALSA (Istituto per la Valorizzazione del Legno e delle Specie Arboree), Comune di Prato, P.A.C.M.E., Ordine degli Architetti di Prato, Slow Food Toscana e Regione Toscana, che ha inserito l'iniziativa nel calendario degli eventi regionali legati ad Expo. Il convegno si articolerà in due giornate: il 17 Settembre sono previste le visite al Museo della Natura Morta di Poggio a Caiano e alle Cascine di Tavola. Il 18 Settembre, presso la Sala Consiliare del Comune di Prato, si terranno gli interventi dei relatori e le tavole rotonde. Come hanno spiegato gli organizzatori intervenuti, si tratterà la biodiversità come risorsa da tutelare, conservare e utilizzare nella sostenibilità ambientale dei paesaggi naturali e agrari, in correlazione con tutti gli aspetti della conoscenza che l'hanno determinata: aspetti storici, paesaggistici, filosofici, fino a diventare uno strumento economico di ricerca e sviluppo. Il convegno, si propone dunque di approfondire queste correlazioni partendo dalle basi genetiche, ripercorrendo il cammino storico-culturale dell'uomo che è intervenuto sulla natura con l'agricoltura, per arrivare alla coscienza e alla misura del valore della biodiversità e alla possibilità di un suo utilizzo in economia. L'agrobiodiversità, cioè la biodiversità delle piante coltivate e degli animali allevati, considerata come mosaico di produzione di cibo e come espressione di un bio-territorio, sarà oggetto delle tavole rotonde. I relatori, docenti provenienti da aree scientifiche e umanistiche, analizzeranno le correlazioni multidisciplinari che sottendono la complessità della biodiversità, fra etica, estetica, storia e creatività. Particolare attenzione verrà data alle rappresentazioni artistiche e agricole delle ville Romane, delle ville Medicee e alle Cascine di Tavola, dove nel 1472 Lorenzo il Magnifico inaugura una fattoria sperimentale, primo modello di innovazione, conservazione e studio della biodiversità, introducendo specie animali e vegetali non autoctone, di interesse agricolo, ornamentale, venatorio e ludico. La visita alla Fattoria Medicea e il convegno sono aperti a tutti, si possono avere maggiori informazioni consultando il sito www.biodiversitasignificatielimiti.cnr.it. Proseguono dunque nel mese di settembre le iniziative promosse dal Comune di Prato per discutere ed approfondire i temi dell'Esposizione Universale, mettendole in correlazione con le esperienze ed eccellenze territoriali di maggior pregio. In seguito al grande riscontro ottenuto con la presenza al Fuori Expo della Regione Toscana a Milano, dove oltre 1500 visitatori nella settimana dal 9 al 14 giugno scorso hanno accolto ed apprezzato le nostre produzioni, Prato torna a parlare di salute e alimentazione sul suo territorio, facendo seguito alla grande manifestazione Estra Energy Festival che lo scorso 27 e 28 Giugno ha acceso in Piazza Duomo i riflettori sui temi dell'EXPO. Il convegno sulla biodoversità precede la partecipazione diretta del territorio pratese dentro l'Esposizione Universale, dal 26 al 31 di ottobre, - nella settimana di chiusura dell'EXPO, quando tutti i riflettori della stampa nazionale ed internazionale saranno rivolti

Newsner
Jonas Harrysson
August 31 at 7:49 pm
I have worked with kids for almost 16 years and there are a few things that I've noticed children are becoming worse and worse at.
His message to parents spoiling their kids is killing the internet
And you'll understand why...

Video

Beckham ai leader del mondo, stop violenza sui bambini

Purin, il cane portiere

Il video dell'esecuzione dell'Is della presunta spia

In Evidenza

A Roma '#AgUrb 2015 – Agricoltura nella Società in corso di Urbanizzazione'

Gli agronomi di tutto il mondo a congresso

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

nuovamente con la massima attenzione a Milano - dentro a Cascina Triulza, una delle maggiori attrazioni dell'EXPO. Attraverso un bando promosso da ANCI - l'associazione dei Comuni italiani – il nostro territorio è stato infatti scelto insieme a sole altre 4 realtà in tutta Italia per rappresentare il tema della "buona alimentazione: l'eccellenza dei Comuni Italiani". Queste occasioni rappresentano una straordinaria opportunità per comunicare il "Buon vivere" pratese a livello nazionale e internazionale, così come le eccellenze- del settore alimentare del tessile-abbigliamento ma anche di altri settori produttivi di eccellenza del territorio- prodotte in un'area che racchiude paesaggi rurali ed urbani di altissimo valore e pregio, che merita di essere promossa sul palcoscenico internazionale rappresentato dalla vetrina dell'Esposizione Universale.

Comunicato stampa

Mi piace Condividi 1 Condividi

ARTICOLI CORRELATI:

http://comunicati.comune.prato.it/generali/?action=dettaglio&comunicato=14201500001153

Annunci Google

Smaltimento Eternit
Confronta 5 Preventivi Gratuiti e Scegli il Migliore della Tua zona
preventivi.it

Prestiti INPDAP 2015
Fino a € 90.000 con Rate comode Solo per dip pubblici e pensionati
dipendentistatali.it/DipPubblici

Infissi (prezzi e novità)
Risparmiare con gli infissi nuovi? Novità, incentivi e preventivi 2015
www.infissiperte.com

TAG: pubblica amministrazione, ministeri, enti pubblici, stato

Potrebbe interessarti

Orrore Is, militante taglia mano e piede a 'spia' crocifissa /Guarda

'Minigonna corta? Si veste come c... vuole', nonnina difende ragazza

Legalizzare l'incesto? In Germania non è tabù

Sesso in strada, Trastevere solo l'ultimo caso /I precedenti

Topo cotto nell'urina, lo 'spuntino' di Michelle Rodriguez per un reality

Sesso in spiaggia da record, 23enne campano ha rischiato amputazione

Stupratore 'triste e depresso' per aver scoperto che la vittima

Operaio bollito vivo a 270° nel tonno, azienda condannata a maxi

Raccomandato da Outbrain

Annunci Google

Prestiti fino a € 80.000
Riservato ai Pensionati INPS. Tasso Fisso. Richiedi Preventivo!
www.convenzioneinps.it

Corso di Inglese Gratis
Corso Inglese con 144 Videolezioni. Impara l'inglese Gratis. Iscriviti!
www.abaenglish.com

Vuoi Lavorare in Asilo?
Corsi OSA per Lavorare con Bambini Scopri il centro più vicino a Te!
istituto-cortivo.com/Richiedi-Informazioni

Il biologico da Expo a Sana, da Sana a Expo

Coca Cola festeggia 40 anni con 'bottiglia umana' da Guinness

Expo, Regione Lazio presenta 'Cinericettario' cibo e cinema per unire popoli

Novamont, nuovo logo aziendale per i suoi 25 anni

Giustizia ambientale e cambiamenti climatici verso Parigi 2015, meeting a Roma

Melanoma 2015. Il trattamento dei pazienti Braf mutati

A Viterbo seconda tappa progetto Codere 'Innamórati di te'

Vacanze, è sempre più voglia di Cuba

In collaborazione con Io lavoro Liguria

Eggtronic chiude round di investimento da 1,5 mln

Guarda i Programmi Adnkronos

Cerca Lavoro

È uscito in libreria e in Autogrill il Libro dei Fatti 2015, il bestseller che da 25 anni racconta l'Italia e il mondo

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Sponsored by: Enel SAMSUNG INTESA SANPAOLO

Expo2015

Fai la ricerca | Vai a ANSA.it ITALIA

NEWS | PADIGLIONI DAL MONDO | SPECIALI | EVENTI | MULTIMEDIA | EXPO MILANO 2015 | GIOVANI | ENGLISH | عربي

ANSA.it ▸ Expo2015 ▸ News ▸ Cnr, premio a vicecommissario Mancini

Cnr, premio a vicecommissario Mancini

Vice-commissario Napoli indagò per primo su Terra dei Fuochi

Redazione ANSA MILANO 15 SETTEMBRE 2015 15:12

© ANSA CLICCA PER INGRANDIRE

Condividi | Suggerisci | Scrivi alla redazione | Stampa

(ANSA) - MILANO, 15 SET - Nadia Lombardi, ricercatrice dell'Istituto per la protezione sostenibile della piante di Napoli, è la vincitrice della prima edizione del premio 'La terra che dona la vita', istituito dal Cnr in memoria di Roberto Mancini, il vice-commissario di Polizia scomparso il 30 aprile 2014. Mancini fu il primo a indagare sul traffico illecito di rifiuti tossici nella 'Terra dei Fuochi'.

La premiazione è avvenuta a Palazzo Italia a Expo nell'ambito di un incontro del Cnr dedicato alla tutela del paesaggio italiano. Grazie alle ricerche di Lombardi è stato possibile verificare come il Trichoderma, un fungo presente nel suolo, riesca ad attenuare la fitotossicità dell'arsenico nella lattuga. "Sono orgogliosa di questo premio - ha commentato la ricercatrice - perché dimostra che qualcosa si può fare, che è sempre possibile contrastare il negativo. Faccio un appello agli studenti di tutta Italia: appassionatevi alla ricerca, perché possiamo davvero fare qualcosa per il nostro paesaggio e per chi vi abita".(ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Condividi | Suggerisci | Scrivi alla redazione | Stampa

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:

Leggi anche:

15 SET. 2015 15:54 **A Milano focus su vini delle Marche**

15 SET. 2015 15:39 **Expo: Galletti, lotte agricoltori nostre**

15 SET. 2015 15:12 **Cnr, premio a vicecommissario Mancini**

15 SET. 2015 13:23 **Salone Nautico Genova, eccellenza Italia**

15 SET. 2015 13:21 **Expo, Renzi alla Coldiretti "Nel 2016 via Imu e Irap agricola". "Nel mondo c'è fame di Italia, non credete ai rosiconi"**

15 SET. 2015 11:46 **Petrini, si pensa a prezzo e non a cibo**

15 SET. 2015 11:36 **Maroni, Lombardia prima regione agricola**

15 SET. 2015 11:29 **Pisapia, lottiamo per tutelare Italia**

15 SET. 2015 11:25 **In 30mila per Giornata Agricoltura**

15 SET. 2015 11:03 **Standing ovation per violino Paganini**

agenda eventi

14 set. 2015 **Programma 14 settembre**

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Sponsored by: Enel SAMSUNG INTESA SANPAOLO

Droni e satelliti per tutela bellezza Italia

Finmeccanica e Cnr insieme per difendere il paesaggio

Redazione ANSA MILANO 15 SETTEMBRE 2015 19:59

© ANSA CLICCA PER INGRANDIRE

Condividi | Suggerisci | Scrivi alla redazione | Stampa

(di Ilaria Liberatore) (ANSA) - MILANO, 15 SET - Droni, satelliti e aerei: la tutela del patrimonio paesaggistico italiano verrà sempre più dall'alto, secondo Finmeccanica. Il gruppo industriale italiano ha partecipato al convegno 'La grande bellezza del paesaggio italiano', promosso da Cnr (Consiglio nazionale delle ricerche) a Expo. Durante l'incontro storici, ricercatori, architetti e scienziati, insieme alla sottosegretaria al Ministero dei Beni Culturali, Ilaria Borletti Buitoni, si sono confrontati sul passato, il presente e gli scenari futuri del nostro patrimonio, sempre più minacciato da inquinamento, abusivismo edilizio, ecomafie e dissesto idrogeologico. "Con droni e satelliti - ha spiegato Lorenzo Fiori di Finmeccanica - siamo in grado di effettuare da remoto telerilevamento, elaborazione dati e pianificazione degli interventi". L'uso di tecnologie non invasive, come ad esempio l'interferometria radar, permette di rilevare microspostamenti del terreno su ampie aree di territorio. L'imaging iperspettrale permette di rilevare la 'firma spettrale' dei materiali osservati a distanza, individuandone l'esatta composizione. Sono tecnologie che "permettono di ridurre notevolmente i costi - ha sottolineato Fiori - e di portare avanti compiti di routine programmabili in aree dove, altrimenti, un equipaggio correrebbe rischi di vario tipo". Il progetto di ricerca SMAT (Sistema di monitoraggio avanzato del territorio), in Piemonte, è stata una delle applicazioni più recenti di queste nuove tecnologie: i droni Falco e Sky-Y hanno permesso di mettere a punto un sistema di controllo, prevenzione e gestione dell'emergenza di fronte a vari tipi di eventi (alluvioni, frane, incendi, inquinamento, ma anche traffico, urbanistica e attività agricole), coinvolgendo le autorità preposte alla gestione di tali eventi e raccogliendo in tempo reale le informazioni, attraverso una stazione di supervisione e coordinamento. I satelliti del progetto COSMO-SkyMed,

Leggi anche:

15 SET. 2015 19:57
Grande golf sul Cardo per 72/mi Open

15 SET. 2015 19:56
Droni e satelliti per tutela bellezza Italia

15 SET. 2015 19:20
In 800 a Congresso Mondiale Agronomi

15 SET. 2015 19:07
Renzi ad Expo, via Imu e Irap agricole

15 SET. 2015 18:45
El Salvador, National Day bianco e blu

15 SET. 2015 18:40
Show cooking Confimi Industria al Biomed

15 SET. 2015 18:12
Boschi Dolomiti in spazio Trentino

15 SET. 2015 18:01
Rifiuti, il 70% nella differenziata

15 SET. 2015 17:54
A Milano il Padiglione del Libro

15 SET. 2015 16:37
Renzi "adotta" a Expo formaggi italiani

agenda eventi

16 set. 2015 **Programma 16 settembre**

16 set. 2015 **National day Messico**

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

→ vai all'agenda

invece, "particolarmente indicati anche per il patrimonio architettonico e artistico", ha spiegato Fiori, hanno permesso di valutare lo stato degli edifici, rilevando, grazie alla registrazione costante di dati e immagini raccolte, ogni minimo cambiamento della struttura. "La tecnologia - ha concluso Borletti Buitoni - facilita il lavoro congiunto di Ministeri come quelli dell'Ambiente e della Cultura, e permette di gestire in modo più efficiente le risorse. Può dare quindi un contributo enorme alla tutela del nostro territorio".(ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Condividi | Suggerisci | Scrivi alla redazione | Stampa

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:

Sponsor (4WNet)
Meno 8 chili! Ma come fare? Basta una capsula al giorno.

Finmeccanica,droni salvaguardia paesaggi

Satelliti e droni nuova frontiera agricoltura

Definito il testo base Ddl sul consumo di suolo - Mondo Agricolo - Terra&Gusto

COMMENTI

0 commenti Ordina per Principali

Aggiungi un commento...

Facebook Comments Plugin

Expo2015

P.I. IT00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

ITALIA

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Articoli

Domani convegno su ambiente e salubrita' dei cibi all' Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Ne

Pubblicato: 15 Settembre 2015 Categoria: Istituzioni

Milano

Milano - Le relazioni tra stato dell'ambiente e salubrità degli alimenti saranno oggetto di un **Convegno** che si terrà domani, 16 Settembre, presso la sede dell'IRCCS **Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri** di **Milano** in via Giuseppe La Masa 19, nell'ambito degli eventi **EXPO 2015**. Interverranno: Ettore Zuccato - IRCCS Istituto Mario Negri, Fonti ambientali e contaminazione degli alimenti; Marco Vighi - Università di Milano Bicocca, PBTs (Persistent, Bioaccumulative, Toxic) and POPs (Persistent Organic Pollutants): da impatto locale a contaminazione globale; Manuela Tiramani – EFSA, Il ruolo dell'European Food Safety Authority nella valutazione della sicurezza alimentare; Ettore Capri - Università di Piacenza, Il contributo delle pratiche agricole alla contaminazione dell'ambiente e degli alimenti; Corrado Galli - Università di Milano, Rischi tossicologici dei con taminanti alimentari; Emilio Benfenati - IRCCS Istituto Mario Negri; Screening tossicologico dei contaminanti alimentari attraverso metodi "in silico"; Roberto Defez – IBBR.CNR, Problematiche emergenti nella sicurezza alimentare: il caso degli OGM ; Rosanna Massarenti – Altroconsumo, Il ruolo delle associazioni dei consumatori nella promozione della qualità e sicurezza alimentare.

La Redazione

RUBRICHE

SEGUICI SU

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Sfoglia le News

Sala stampa
Comunicati Stampa
Archivio
Rassegna Stampa
Prima pagina

Comunicati Stampa

Darsena

Con Jellyfish, la serra galleggiante, i milanesi scoprono i segreti su come coltivare senza terreno

Tajani: "Un progetto che dimostra come sia possibile coltivare frutta e verdura preservando le nostre risorse più preziose, acqua e terra"

Milano, 15 settembre 2015 - Coltivare frutta e verdura solo grazie all'acqua e all'energia solare. Questo l'obiettivo di Jellyfish Barge, il progetto tutto italiano, presentato questa mattina dall'assessore alle Politiche per il Lavoro Sviluppo economico, Università e ricerca Cristina Tajani e Marco Gualtieri, presidente e ideatore di Milano Cucina e di Seeds&Chips.
Jellyfish Barge è il prototipo di una grande serra modulare galleggiante in grado di dissalare l'acqua necessaria alle piante, utilizzando solo l'energia del sole. Jellyfish Barge ha una superficie agricola di 70 mq e utilizza un innovativo sistema idroponico che permette di coltivare senza l'uso di terreno e con un enorme risparmio d'acqua.
"Un progetto che interpreta al meglio i contenuti di Expo 2015 poiché dimostra come un nuovo modo di coltivare e produrre sia possibile grazie all'utilizzo intelligente dell'energia solare e all'impiego delle moderne tecniche idroponiche che consentono di risparmiare le nostre risorse più preziose, l'acqua e la terra" così l'assessore alle Politiche per il Lavoro Sviluppo economico, Università e ricerca, Cristina Tajani che prosegue: "Agroalimentare e scienze della vita sono inoltre settori produttivi sempre più attrattivi per le giovani generazioni come dimostra il successo dei bandi promossi dall'Amministrazione a sostegno delle Start up agroalimentari".
"Siamo particolarmente orgogliosi di questo progetto perché abbiamo avuto l'onore di presentare Jellyfish Barge durante la scorsa edizione di Seeds&Chips – afferma Marco Gualtieri, presidente e ideatore di Milano Cucina e di Seeds&Chips – e la Darsena di Milano, nel periodo di Expo 2015, è il luogo ideale per comunicarlo a livello internazionale, contribuendo così a valorizzare l'impatto di Expo e far diventare Milano, nonché l'Italia, un punto di riferimento del cibo e del futuro del cibo".
Nei prossimi anni il mondo dovrà trovare sostentamento per due miliardi di persone in più e una delle sfide più importanti è riuscire a soddisfare questo crescente bisogno di cibo senza incidere sulle risorse del pianeta (acqua, energia e suolo). Jellyfish Barge sfrutta lo spazio acqueo invece del terreno e i suoi dissalatori solari sono in grado di produrre fino a 150 litri al giorno di acqua dolce e pulita, che viene utilizzata per produrre frutta e verdura. Una singola serra può fornire cibo a due nuclei familiari mentre vari moduli affiancati, come un alveare, creano delle vere e proprie fattorie del mare. Jellyfish Barge è una soluzione per i territori desertici costieri e per le zone con fiumi e laghi inquinati, ma è anche ideale nei progetti di "Feeding the City" e "Urban Farming" per le aree metropolitane che saranno sempre più popolose ed avranno bisogno di maggiore autonomia alimentare.
Jellyfish Barge è un progetto di Pnat srl, sviluppato con il contributo di Regione Toscana e Ente Cassa di Risparmio di Firenze, nasce all'Università di Firenze con un team guidato dal Professor Stefano Mancuso (nel 2013 il New Yorker lo ha incluso nella prestigiosa classifica dei World Changers) e composto dagli architetti Antonio Girardi e Cristiana Favretto e dagli agronomi e botanici Elisa Masi, Camilla Pandolfi e Elisa Azzarello.
Jellyfish Barge è un esempio concreto di come affrontare le sfide di Expo Milano 2015 e di Carta di Milano. Per questo ha ottenuto il primo posto al contest del Mipaaf "Start up e Innovazione" e al bando internazionale UNIDO & CNR "Idee e tecnologie innovative per l'agribusiness" e si è classificata al secondo posto a livello mondiale del premio delle Nazioni Unite "UNECE Ideas for Change Award". Jellyfish Barge è inoltre una delle dieci startup selezionate da Feeding the Accelerator, il programma di business accelerator del Padiglione USA a Expo 2015 a cura dell'agenzia di innovazione e sviluppo AtelierSlice e supportato da Microsoft.
Da oggi e fino al 31 ottobre 2015, grazie al patrocinio di Regione Lombardia, Comune di Milano e di Expo Milano 2015, Jellyfish Barge sarà visitabile sulla Darsena di Milano tutti i giorni dalle ore 14,00 alle ore 19,00 e su richiesta per scuole e istituti formativi scrivendo a info@milanocucina.it.

ContattaMI

Allegati

serra jellyfish
172 Kb

Tajani jellyfish
125 Kb

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Tutte le notizie

Ricerca

Jellyfish, in Darsena come coltivare senza terreno

La serra galleggiante permette di far crescere frutta e verdura con acqua ed energia solare. Tajani: "Un progetto che dimostra come sia possibile coltivare frutta e verdura preservando le nostre risorse più preziose, acqua e terra"

Milano, 15 settembre 2015 - Coltivare frutta e verdura solo grazie all'acqua e all'energia solare. Questo l'obiettivo di Jellyfish Barge, il progetto tutto italiano, presentato questa mattina dall'assessore alle Politiche per il Lavoro Sviluppo economico, Università e ricerca Cristina Tajani e Marco Gualtieri, presidente e ideatore di Milano Cucina e di Seeds&Chips.

Jellyfish Barge è il prototipo di una grande serra modulare galleggiante in grado di dissalare l'acqua necessaria alle piante, utilizzando solo l'energia del sole. Jellyfish Barge ha una superficie agricola di 70 mq e utilizza un innovativo sistema idroponico che permette di coltivare senza l'uso di terreno e con un enorme risparmio d'acqua.

"Un progetto che interpreta al meglio i contenuti di Expo 2015 poiché dimostra come un nuovo modo di coltivare e produrre sia possibile grazie all'utilizzo intelligente dell'energia solare e all'impiego delle moderne tecniche idroponiche che consentono di risparmiare le nostre risorse più preziose, l'acqua e la terra" così l'assessore alle Politiche per il Lavoro Sviluppo economico, Università e ricerca, **Cristina Tajani** che prosegue: "Agroalimentare e scienze della vita sono inoltre settori produttivi sempre più attrattivi per le giovani generazioni come dimostra il successo dei bandi promossi dall'Amministrazione a sostegno delle Start up agroalimentari".

"Siamo particolarmente orgogliosi di questo progetto perché abbiamo avuto l'onore di presentare Jellyfish Barge durante la scorsa edizione di Seeds&Chips – afferma **Marco Gualtieri**, presidente e ideatore di Milano Cucina e di Seeds&Chips – e la Darsena di Milano, nel periodo di Expo 2015, è il luogo ideale per comunicarlo a livello internazionale, contribuendo così a valorizzare l'impatto di Expo e far diventare Milano, nonché l'Italia, un punto di riferimento del cibo e del futuro del cibo".

Nei prossimi anni il mondo dovrà trovare sostentamento per due miliardi di persone in più e una delle sfide più importanti è riuscire a soddisfare questo crescente bisogno di cibo senza incidere sulle risorse del pianeta (acqua, energia e suolo). Jellyfish Barge sfrutta lo spazio acqueo invece del terreno e i suoi dissalatori solari sono in grado di produrre fino a 150 litri al giorno di acqua dolce e pulita, che viene utilizzata per produrre frutta e verdura. Una singola serra può fornire cibo a due nuclei familiari mentre vari moduli affiancati, come un alveare, creano delle vere e proprie fattorie del mare. Jellyfish Barge è una soluzione per i territori desertici costieri e per le zone con fiumi e laghi inquinati, ma è anche ideale nei progetti di "Feeding the City" e "Urban Farming" per le aree metropolitane che saranno sempre più popolose ed avranno bisogno di maggiore autonomia alimentare.

Jellyfish Barge è un progetto di Pnat srl, sviluppato con il contributo di Regione Toscana e Ente Cassa di Risparmio di Firenze, nasce all'Università di Firenze con un team guidato dal Professor Stefano Mancuso (nel 2013 il New Yorker lo ha incluso nella prestigiosa classifica dei World Changers) e composto dagli architetti Antonio Girardi e Cristiana Favretto e dagli agronomi e botanici Elisa Masi, Camilla Pandolfi e Elisa Azzarello. Jellyfish Barge è un esempio concreto di come affrontare le sfide di Expo Milano 2015 e di Carta di Milano. Per questo ha ottenuto il primo posto al contest del Mipaaf "Start up e Innovazione" e al bando internazionale UNIDO &CNR "Idee e tecnologie innovative per l'agribusiness" e si è classificata al secondo posto a livello mondiale del premio delle Nazioni Unite "UNECE Ideas for Change Award". Jellyfish Barge è inoltre una delle dieci startup selezionate da Feeding the Accelerator, il programma di business accelerator del Padiglione USA a Expo 2015 a cura dell'agenzia di innovazione e sviluppo AtelierSlice e supportato da Microsoft.

Da oggi e fino al 31 ottobre 2015, grazie al patrocinio di Regione Lombardia, Comune di Milano e di Expo Milano 2015, Jellyfish Barge sarà visitabile sulla Darsena di Milano tutti i giorni dalle ore 14,00 alle ore 19,00 e su richiesta per scuole e istituti formativi scrivendo a

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

info@milanocucina.it.

Aggiornato il: 15 settembre 2015 **Aggiungi a preferiti** Condividi **Stampa**

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

La grande bellezza del Paesaggio italiano a Expo Milano 2015

15 set

Tweet

Il paesaggio è ciò che ci circonda, che ci ricorda le nostre origini e che ci dovrebbe far pensare al nostro futuro. È bellezza, è patrimonio, è natura. È relazione tra l'uomo e il cibo. L'evento organizzato oggi dal CNR presso l'Auditorium di Palazzo Italia ha messo al centro la bellezza del paesaggio italiano, visto e pensato oltre il dissesto ambientale, la cementificazione e il consumo di suolo. Il dibattito ha affrontato da diversi punti di vista, umanistico e scientifico, la bellezza del patrimonio paesaggistico italiano ed è stato condotto dagli organizzatori del CNR Silvia Fineschi e Alberto Giuntoli, insieme a Roberto Reali, storico del CNR e da Mario Tozzi, ricercatore e divulgatore scientifico.

Il paesaggio italiano ieri, oggi e domani

Nell'incontro il paesaggio italiano è stato visto nella storia, per poi evidenziarne le complessità, le trasformazioni nel presente e le prospettive future. Nella parte relativa alla storia sono intervenuti Rossano Pazzagli, Università degli Studi del Molise e Summer School, Emilio Sereni e Mariella Zoppi, Università degli studi di Firenze. Dal paesaggio storico di Pompei a quello dei quadri, dal paesaggio italiano in continua trasformazione la bellezza del paesaggio è stata affrontata in termini di trasformazione. Pazzagli ha sottolineato il collegamento tra paesaggio e cibo: "Riusciamo a pensare al paesaggio quando abbiamo qualcosa nel piatto? O solo al negozio e al supermercato?". Nella discussione relativa al presente si sono affrontate le trasformazioni del paesaggio che hanno come conseguenza il

ACQUISTA IL TUO BIGLIETTO

APERTO TUTTI I GIORNI DAL 1 MAGGIO 2015 – 31 OTTOBRE 2015. DA LUNEDÌ A VENERDÌ: DALLE 9 ALLE 23. SABATO, DOMENICA: DALLE 9 ALLE 24

SCEGLI LA DATA

ACQUISTA IL TUO BIGLIETTO

EVENTI

La parata della Mascotte Foody
Tutti i giorni, dalle 12.00 alle 12:30, dalle 16.00 alle 16.30

Il vivaio della scuola

4 appuntamenti al giorno, dalle 10.00 alle 18.00

SCOPRI TUTTI GLI EVENTI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 058509

consumo di suolo e la perdita di valori estetici e civili. A questa sessione hanno partecipato Carlo Blasi, Università degli Studi di Roma La Sapienza, Giovanni Sanesi, Università di Bari, Francesco Ferrini, Università degli Studi di Firenze e Paolo D'Angelo, Università degli Studi Roma 3. È emersa l'importanza della diffusione di una coscienza paesaggistica, una nuova consapevolezza che permette di vedere la bellezza in ogni territorio.

Resilienti, sostenibili e vivibili: le città di domani

Nella discussione relativa al domani è stato affrontato il ruolo dell'architettura del paesaggio per il futuro del nostro ambiente. Per affrontare le sfide legate ai cambiamenti climatici, allo sviluppo demografico, al risparmio energetico, le città dovranno trasformarsi per diventare più sane, resilienti, sostenibili e vivibili. Quindi anche l'approccio al paesaggio del futuro dovrà integrare e affrontare questi aspetti. Sono intervenuti a riguardo Lorenzo Fiori, Finmeccanica, Mario Cucinella, Mario Cucinella Architects, Eckart Lange, Dipartimento di Architettura del Paesaggio dell'Università di Sheffield. Hanno partecipato anche Ilaria Borletti Buitoni, Sottosegretario di Stato del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo, e Diana Bracco, Presidente Expo 2015 S.p.A. e Commissario Generale di Sezione per il Padiglione Italia. Borletti Buitoni ha sottolineato che "è necessaria una gestione del territorio perché stiamo parlando di un patrimonio collettivo. C'è sempre una relazione tra la distruzione del paesaggio e il tasso di civiltà".

Consegnato il premio del Cnr alla memoria di Roberto Mancini

Durante l'evento è stato consegnato il premio istituito dal Cnr e dedicato alla memoria di Roberto Mancini, il vicecommissario di Polizia scomparso il 30 aprile 2014, riconosciuto dal Ministero degli Interni "vittima del dovere" e insignito della medaglia d'argento al merito: fu il primo a svolgere indagini sui traffici illeciti di rifiuti tossici nella cosiddetta Terra dei fuochi. La vincitrice è la giovane ricercatrice Nadia Lombardi dell'Istituto per la protezione sostenibile delle piante (Ipsp-Cnr) di Napoli. Diana Bracco si è complimentata con Lombardi e ha spiegato: "Il Padiglione Italia rappresenta la bellezza del patrimonio italiano, paesaggistico e artistico. Qui c'è la volontà italiana di recuperare e preservare. Questo premio, intitolato alla memoria di Mancini, colui che ha contribuito all'indagine sulla Terra dei Fuochi, è molto importante: a Palazzo Italia, fuori dalla stanza del caos, tra le immagini dei disastri ambientali che hanno colpito le regioni italiane anche per colpa della negligenza e dell'irresponsabilità degli uomini, c'è anche quella della Terra dei fuochi. A ricordarci ciò che non vogliamo accada più alla bellezza del nostro paesaggio".

NEWS

19-SET-15

Albina Assis Africano. Le donne in Africa rappresentano il cambiamento

16-SET-15

Si terrà il 21 Settembre il seminario "Finanza innovativa per l'accesso all'energia"

LEGGI LE NEWS E I COMUNICATI STAMPA

Organizza la tua visita. Scopri tutti gli itinerari, i luoghi e gli eventi di Expo Milano 2015.

LEGGI EXPONET, IL MAGAZINE DI EXPO MILANO 2015

I NOSTRI SOCI

OFFICIAL GLOBAL PARTNERS

LE INIZIATIVE A SUPPORTO DI EXPO MILANO 2015

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

oggi in friuli venezia giulia

- **Trieste (TS):** Invasati, tutti pazzi per i fiori 2015
- **Pordenone (PN):** Curiosi del territorio 2015
- **Duino Aurisina (TS):** Elegie duinesi - Immagini dalle Falesie / Devinske elegije - Podobe s Sten
- **Friuli Venezia Giulia, Veneto, Slovenia (--):** Nei Suoni dei Luoghi 2015 - XVII edizione
- **Gorizia (GO):** Musica Cortese 2015 - "Nova Carmina. L'evo medio tra devozione e goliardia"
- **Gemona (UD):** Germana Snaidero: "Attimi sospesi"

Tutti gli avvenimenti di oggi in fvg

in evidenza

Un Mondo di Storie dall'Europa... sotto casa
Biblioteca Quarantotti Gambini
Trieste
Il 15/09/15

Libri: "La selva oscura" di Francesco Fioretti
Ridotto del Teatro Verdi
Pordenone
Il 16/09/15

Pordenonelegge 2015 - XVI edizione
varie sedi
Pordenone
Dal 16/09/15
al 20/09/15

enogastronomia

Le tipiche Osmize triestine
varie sedi
provincia di Trieste (TS)
Dal 10/02/12
al 31/12/15

Sabato on Wine
varie sedi
Gorizia - Pordenone - Udine (--)
Dal 10/02/12
al 31/12/15

Purcit in Staiare
centro cittadino
Artegna (UD)
Dal 10/02/12
al 31/12/15

vedi enogastronomia

Trieste Next 2015: dal 25 al 27 settembre torna il Salone europeo della ricerca scientifica

SHARE

Trieste (TS) - Con un calendario di oltre 100 appuntamenti, la partecipazione di 150 relatori nazionali e internazionali e il contributo di oltre 100 partner, torna tra il 25 e il 27 settembre "Trieste Next", il Salone Europeo della Ricerca Scientifica che per tre giorni offre lectio magistralis, dibattiti, approfondimenti e laboratori nella città che con le sue due università, il suo parco scientifico, gli oltre 30 istituti di ricerca e una media di 35 ricercatori ogni 1000 occupati (di gran lunga superiore ai trend europei che di "fermano" a 5.7 ricercatori) è una vera e propria città-simbolo della scienza e della conoscenza.

Promosso da Comune di Trieste, Università di Trieste e VeneziePost – Presidente del Comitato Scientifico il rettore dell'Università di Trieste Maurizio Fermeglia, Direttore Filiberto Zovico, curatore Antonio Maconi - con la copromozione di Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, Provincia di Trieste, AREA Science Park, SISSA Scuola Internazionale Superiore di Studi Avanzati , il festival non solo racconta e celebra l'eccellenza scientifica della città di Trieste a livello internazionale, ma innesca proficui dialoghi e relazioni tra il mondo della ricerca e quello dell'impresa. Un rapporto quanto mai vivo in Friuli Venezia Giulia, regione d'eccellenza a livello nazionale nel BioHighTech, settore che riunisce oltre 150 imprese d'innovazione attive nei campi del biomedicale, del biotecnologico e della bioinformatica, a formare l'unico distretto tecnologico italiano capace di raggruppare aziende e competenze scientifiche e socio-sanitarie che abbracciano tutte le scienze mediche, chirurgiche e della vita, con esperienze avanzate già operative in campo sanitario e assistenziale.

Sarà proprio il BIOHIGHTECH COMPANIES DAY ad aprire ufficialmente, venerdì 25 settembre, la quarta edizione di Trieste Next (dalle 9.00 nel Salone di Rappresentanza del Palazzo della Regione), con un'intera giornata di incontro e dibattito - curata da CBM Centro di Biomedicina Molecolare e Confindustria Venezia Giulia - per presentare questo Cluster d'eccezione che coinvolge, complessivamente, circa 5mila addetti con un fatturato di ottocento milioni di euro. Apertura di lavori con l'assessore regionale Loredana Panariti e il presidente di CBM Edvino Jerian; a conclusione di giornata atteso l'intervento del vicepresidente della Regione FVG Sergio Bolzonello, seguito dalla sottoscrizione del primo "Accordo Quadro tra Università degli Studi di Trieste e Confindustria Venezia Giulia per lo sviluppo dei Cluster Regionali relativi alle Aree di Specializzazione Intelligente": il rettore Maurizio Fermeglia e il presidente Confindustria Venezia Giulia Sergio Razeto sottoscriveranno l'accordo alla presenza del sindaco Roberto Cosolini.

Proprio dal ruolo della ricerca e le importanti ricadute industriali che può generare, muove il tema portante di questa edizione, "BIOlogos – The Future of Life", che percorre i nuovi scenari della biomedicina e delle biotecnologie con ricercatori e scienziati di fama mondiale, imprenditori, filosofi, giornalisti e studenti (170 i volontari di questa edizione e oltre 300 gli studenti universitari da tutta Italia) che si confronteranno sulla materia ispiratrice di questa edizione, "Il futuro della Vita".

RELATORI INTERNAZIONALI E NAZIONALI
Tra gli ospiti internazionali più attesi, da segnalare, nel primo giorno di festival (venerdì 25, alle 18.00 nel Palazzo della Regione), Segenet Kelemu, direttore generale del Centro internazionale per la fisiologia e l'ecologia degli insetti (ICIPE) di Nairobi, Premio L'Oreal Unesco 2014 per le Donne nella Scienza e tra le 100 donne più influenti al mondo secondo Forbes. Con questa scienziata di fama mondiale si affronterà il tema delle possibili soluzioni al problema della fame nel mondo, dall'Africa a tutti i paesi in via di sviluppo (si pensi che nel

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

2050 la popolazione raggiungerà quasi i 10 miliardi), a partire dall'utilizzo dell'agrobiotech, ovvero delle tecnologie dell'ingegneria genetica applicate all'agricoltura. All'incontro organizzato dalla TWAS a 40 anni di distanza dallo storico incontro di Asilomar (California) che ha dato inizio all'era del DNA ricombinante, interverranno anche Michele Morgante dell'Università di Udine e Alessandro Vitale di IBBA-CNR Milano. Il più influente manager sanitario dei Paesi Bassi, fondatore dell'innovativo sistema di assistenza sanitaria a domicilio Buurtzorg, nonché vincitore della RSA Albert Medal per l'Innovazione nel 2014,Jos de Blok, aprirà, poi, il dibattito su come il modello sanitario centrato sul paziente da lui ideato stia rivoluzionando - in chiave di efficienza e sostenibilità - il welfare dei Paesi Bassi. Sabato 26 settembre (alle 16.30 al Palazzo della Regione) saranno con lui protagonisti dell'incontro "Gestire la sanità, migliorare la salute" il sindaco di Trieste Roberto Cosolini, il rettore Università di Trieste Maurizio Fermeglia, la presidente della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia Debora Serracchiani, con la conduzione del direttore de Il Piccolo Paolo Possamai (incontro realizzato in collaborazione con Peoplerise).

Un tema attualissimo come quello delle tecnologie digitali per lo sviluppo e il fenomeno dei Big Data è al centro dell'incontro con Steve Chan, professore all'Università di Swansea, direttore dell'IBM Network Science Research Center e senior fellow al Center for Public Leadership della Harvard Kennedy School . Sempre nella giornata di sabato (ore 18.00, Palazzo della Regione), lo scienziato esplorerà l'era della rivoluzione digitale e l'enorme quantitativo di dati generati dal numero crescente di dispositivi connessi a internet (un decennio fa circa 500 milioni, oggi fino a 20 miliardi che potrebbero raddoppiare nei prossimi 5 anni) per capire come questo potrà influire sui paesi in via di sviluppo, sulla sostenibilità e la sicurezza globale.

Ospite di eccezione in chiusura di Trieste Next 2015 (domenica 27, alle 18.00, Palazzo della Regione) il Premio Nobel per la Medicina/Fisiologia 2014 Edvard I. Moser. Cinquantatré anni, professore all'Università di Trondheim, Moser ha ricevuto il Premio Nobel con la moglie May-Britt e John O'Keefe per le sue rivoluzionarie scoperte del sistema di cellule cerebrali che ci permette di orientarci, una "rete" che permette al cervello di avere costantemente le coordinate spaziali del luogo in cui si trova. La presentazione, per la prima volta in Italia, della scoperta di questo cosiddetto "Gps biologico" sarà il tema della sua lectio magistralis, nell'evento curato da SISSA-Scuola Internazionale Superiore di Studi Avanzati e Università di Trieste.

Tra gli oltre 150 i relatori presenti quest'anno, spiccano numerosi esponenti di punta del panorama medico-scientifico nazionale: dal celebre genetista Edoardo Boncinelli a Giorgio Metta, direttore iCubFacility Istituto Italiano di Tecnologia; da Antonino Di Pietro, dermatologo e direttore dell'Istituto Dermoclinico Vita Cutis di Milano, a Lidia Larizza, direttore del Laboratorio di Citogenetica e Genetica Medica dell'Istituto Auxologico Italiano; ancora, Lucilla Titta, coordinatore programma Smartfood allo IEO-Istituto Europeo di Oncologia di Milano, Paolo Bianco, professore di Patologia Università di Roma "La Sapienza", Giuseppe Novelli genetista sperimentale, docente di Genetica medica e rettore dell'Università di Roma "Tor Vergata" e Gianfranco Sinagra, docente di cardiologia dell'Università di Trieste e direttore SC Cardiologia Ospedale di Cattinara Trieste. Sempre a cura di Sinagra e delle cadiologhe Rakar e Tavcar sono altri due incontri: uno per gli studenti, dedicato a come mantenere giovane il cuore (venerdì ore 9.00) e una sulla rianimazione cardiopolmonare, domenica alle 10.30.

Degli oltre 100 eventi di questa edizione il 45% è organizzato dall'Università di Trieste, che vede quest'anno raddoppiata la sua presenza nei laboratori di piazza Unità (19 su 34 sono dell'Ateneo) e nella proposta di incontri, tavole rotonde e caffè scientifici (20 sono infatti organizzati dall'Ateneo o in collaborazione con esso). Sono oltre 100 i ricercatori e docenti dell'Università impegnati nelle varie iniziative di Trieste Next.

Tra le tavole rotonde si citano le quattro proposte del docente di Pediatria Alessandro Ventura, organizzate in collaborazione con l'IRCSS Burlo Garofolo e con i prof. Tommasini, d'Adamo e Stocco: una sui "geni della cattiveria" con Paolo Pietrini, venerdì alle 18, una sulla conoscenza del DNA e le cure correlate, a cui parteciperà anche il genetista Novelli, rettore di Roma Tor Vergata (sabato alle 12) una sui vaccini (sabato alle 15.00) e una sui farmaci su misura, domenica alle 12.00. L'alimentazione è uno dei temi che maggiormente incidono sul benessere e la salute: da qui l'incontro Siamo ciò che mangiamo? del docente Claudio Tiribelli e di Luca Miele del Policlinico Gemelli (sabato alle 10.30) e lo spettacolo di teatro scienza del gruppo della nutrizionista Roberta Situlin, sabato sera al Miela, sul Nobel che scoprì l'importanza della flora intestinale.
E' prevista anche una simulazione processuale con dibattito sugli OGM (sabato pomeriggio al Revoltella), a cura di Mauro Bussani. La ricercatrice di istologia Vanessa Nicolin parlerà di come cambia la lotta ai tumori, assieme a Matteo Biasotto, al Caffè Tommaseo domenica alle 17.00.

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Saranno presenti a Trieste Next anche il neoeletto rettore dell'Università di Padova, Rosario Rizzuto, il rettore dell'Università di Udine, Alberto Felice De Toni, Andrea Segré, professore Università di Bologna, nonché presidente Fondazione Edmund Mach e Last Minute Market, Gianpiero Lugli, docente Università di Parma, Paolo Gubitta, direttore Area Imprenditorialità CUOA Business School.
Ampia, infine, la partecipazione dal mondo dell'impresa: Alberto Baban, presidente VeNetWork Spa e presidente Piccola Industria Confindustria, Roberto Siagri, presidente e amministratore delegato Eurotech, Sergio Razeto, presidente Wärtsilä Italia e presidente Confindustria Venezia Giulia, e Roberto Gasparetto, direttore generale AcegasApsAmga, oltre a tutti i protagonisti del Bio-High-Tech Companies Day.

Tra gli EVENTI SPECIALI di questa edizione, da segnalare SOLGAR INCONTRA con quattro appuntamenti che Solgar Italia Multinutrient propone nelle tre giornate di festival (Ridotto del Teatro Verdi e Palazzo della Regione). Anche in questo caso è "Il Futuro della Vita", e in particolare il concetto di "buon" invecchiamento, il tema portante degli incontri. A parlarne esperti del settore della nutraceutica., lo studio degli alimenti e della loro funzione benefica sulla saluta umana. Apre il ciclo il neurscienziato Giovanni Scapagnini, esperto in meccanismi biologici dell'invecchiamento, che parlerà di "Alimentazione e cervello" (venerdì 26, ore 16.00). Sabato alle 12.30 il cardiologo, giornalista e divulgatore scientifico Davide Terranova interverrà su "Lo spettacolo del Cuore" mentre per domenica è atteso un doppio appuntamento: alle 10.30 l'esperto in Medicina Integrativa Ivo Bianchi, da sempre impegnato nella ricerca fitoterapica e nutrizionale, parlerà di "Funghi e Immunità"; gran finale con la conversazione "La scienza del benessere" con lo psichiatra di fama mondiale Vittorino Andreoli intervistato dallo scrittore e giornalista Piero Bianucci (ore 15.30, Ridotto del Teatro Verdi).

Ulteriore evento speciale è la tavola rotonda LA RICERCA INCONTRA L'IMPRESA (sabato 26, ore 9.45, Ridotto Teatro Verdi). Anche in questa edizione il festival torna sui temi del trasferimento tecnologico, con un evento ancora curato da VPI-Venice Platform for Innovation and Technology Transfer, in collaborazione con CUOA Business School e Cortellazzo&Soatto. A Trieste Next 2015 – in partnership con Cassa di Risparmio del Friuli Venezia Giulia – presentazione di cinque startup d'eccellenza del settore biotech selezionate tra i progetti internazionali del portale TechMarketPlace di Intesa Sanpaolo.

I LUOGHI E LE SEZIONI DI TRIESTE NEXT 2015
L'edizione 2015 di Trieste Next animerà tutta la città: cuore della manifestazione Piazza Unità d'Italia, che ospiterà la tensostruttura per le attività e i laboratori degli enti di "Trieste Città della Conoscenza": Università di Trieste, AREA Science Park, SISSA-Scuola Internazionale Superiore di Studi Avanzati, ICGEBInternational Centre for GeneticEngineering and Biotechnology, INFN-Istituto Nazionale di Fisica Nucleare | Sezione di Trieste, Elettra Sincrotrone Trieste. Il "villaggio" di Piazza Unità ospiterà le principali attività dedicate alle Scuole, uno Spazio Libri e un'area-talk. Sedi principali dei dibattiti saranno il Salone di Rappresentanza, il Cortile Interno e la Sala Predonzani della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, oltre al Ridotto del Teatro Verdi, all'Auditorium del Museo Revoltella e al Teatro Miela.

Nel grande gazebo allestito in Piazza Unità dall'UNIVERSITÀ DI TRIESTE, si terranno simulazioni, dimostrazioni interattive e osservazioni dirette, che consentiranno ai visitatori di vivere da vicino l'esperienza della ricerca, con esperimenti live cui si potrà partecipare in prima persona. Saranno presentate tecnologie innovative in ambito biomedico, percorsi sensoriali per scoprire le basi genetiche dei cinque sensi, esperimenti su percezione umana, controllo cognitivo e memoria, genetica e medicina personalizzata. Alcuni laboratori riguarderanno i batteri, quelli "buoni" e quelli da cui difenderci, altri permetteranno di entrare nella quotidianità di un laboratorio biomedico, o di capire come si fanno le diagnosi da biopsia. Altissima la partecipazione di docenti, ricercatori e studenti dell'Università di Trieste a questa edizione di Trieste Next, raddoppiata rispetto allo scorso anno sia quanto a numero di laboratori (19) che quanto a studenti volontari che supportano i ricercatori nelle loro presentazioni e negli incontri, 170 ragazzi e ragazze il cui entusiasmo è uno dei aspetti più positivi del coinvolgimento della cittadinanza nella manifestazione.

"Quattro passi nell'innovazione" è invece il titolo del progetto espositivo curato, sempre nel "villaggio" di Piazza Unità, da AREA SCIENCE PARK: quattro stand, quattro colori, quattro passi per entrare nel mondo della scienza e della tecnologia, della creatività e dell'innovazione di AREA Science Park: dai giochi interattivi per i più piccoli ai quiz per i più grandi; dal mondo delle bio e nanotecnologie con i ricercatori dell'ICGEB e di Elettra Sincrotrone Trieste alle nuove tecnologie con imprenditori e startupper. AREA si presenta alla città con le testimonianze di suoi protagonisti e con i più recenti progetti di ricerca radicati nel presente che parlano di futuro.

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

TRIESTE NEXT E LE SCUOLE. Anche quest'anno, come da consolidata tradizione, Trieste Next offre un ricco programma alle scuole di ogni ordine e grado, grazie all'impegno del Comune di Trieste e dei numerosi Enti partner. Ad accogliere bambini e ragazzi molteplici attività sul tema delle biotecnologie, salute e alimentazione, con giochi, esperimenti, incontri e approfondimenti negli spazi di Piazza Unità, nelle biblioteche, e in altri luoghi del centro città. Si spazierà da giochi-laboratori sul cibo e l'alimentazione a quelli che spiegano ricerche di ultima generazione, come l'analisi del genoma, il 3D body modeling, i nano farmaci e numerose altre tematiche oggetto di questa edizione. Sono circa 2000 gli alunni e gli studenti già prenotati per le attività dedicate alle scuole.

SCIENCE CAFE' @TRIESTE NEXT (venerdì 25 e sabato 26 settembre, ore 17, Storico Caffè Tommaseo). L'Università di Trieste cura due edizioni speciali dello Science Cafe', format ben noto al pubblico triestino: venerdì 25 in programma una conversazione su "Zirconia, dalle fonderie agli ospedali: un nuovo materiale ceramico per le protesi ossee", mentre sabato 26 lo Science Cafe' approfondirà il tema "Come cambia la lotta ai tumori: dalla prevenzione alla target therapy".

Il GUSTO DI UNA CITTÀ (sabato 26, ore 16.30, Salone degli Incanti). In occasione della mostra multimediale "Il gusto di una città. Trieste capitale del caffè", in corso al Salone degli Incanti - promossa da Regione Friuli Venezia Giulia, Comune di Trieste, Camera di Commercio di Trieste, illycaffè e Trieste Coffee Cluster e collegata a Expo 2015 – il festival propone una conferenza, a cura di Università di Trieste, sul tema "La cucina molecolare tra chimica e fisica" con i docenti Davide Cassi e Francesco Longo.

Trieste Next 2015 darà spazio anche a momenti di SPETTACOLO E MOSTRE. Gli OGM nel settore agro-alimentare saranno al centro dello spettacolo di scena sabato 26 all'Auditorium del Museo Revoltella: i migliori studenti dei corsi di Sistemi giuridici comparati e Diritto comparato dei contratti (Università di Trieste) insceneranno una controversia per mettere a confronto due diversi sistemi giuridici, quello italiano e quello statunitense. Sempre sabato, al Teatro Miela, sarà la volta dello spettacolo teatrale "Una questione viscerale" che utilizzerà recitazione, danza, cibo e scenografie virtuali per raccontare la vita del Nobel 1904 Ilya Metchnikof attraverso la biografia della moglie Olga Belokopitova. Nelle tre giornate di festival sarà visitabile in Sala Veruda la mostra "Arte o scienza? Immagini dalla ricerca", esposizione delle opere selezionate nell'ambito della sesta edizione del concorso fotografico omonimo organizzato da Immaginario Scientifico e Università di Trieste, con la collaborazione del Centro BRAIN. In programma anche un'anteprima della mostra "Arte/Scienza/Biotecnologia" - che si svilupperà nei mesi successivi al festival - curata dal Gruppo78 in collaborazione con Science Centre Immaginario Scientifico. Verrà, invece, inaugurata il 25 settembre al Museo Petrarchesco Piccolomineo la mostra "La cucina del mortaio e del pestello", iniziativa curata da Alessandra Sirugo e Cristina Fenu, in collaborazione con Apicoltori Settimi &Ziani, Festival Wunderkammer, Hotel Le Corderie e SterasWines, che rimarrà visitabile fino al 3 settembre 2016.

TRIESTE NEXT 2015 è promosso da Comune di Trieste, Università degli Studi di Trieste, VeneziePost Copromotori Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, Provincia di Trieste, AREA Science Park, SISSA Scuola Internazionale Superiore di Studi Avanzati Patrocinio di Camera di Commercio Trieste Contributo di Fondazione CRTrieste Content partner CBM Centro di Biomedicina Molecolare, CUOA Business School, Confindustria Friuli Venezia Giulia, Solgar Italia Multinutrient Partner AcegasApsAmga, Cassa di Risparmio del Friuli Venezia Giulia,
Cortellazzo&Soatto, Fincantieri, Trieste Trasporti Media partner di Il Piccolo, Egea Con la collaborazione di: Lago, Peoplerise, Promotrieste, Teatro Verdi Trieste Partner tecnico: Cofely, De Bona Motors, Insiel, Loison.
Tutto il programma, le sezioni e i relatori su www.triestenext.it.
Già attiva la comunità di Facebook https://www.facebook.com/triestenext e Twitter al profilo @TriesteNext; hashtag ufficiali della manifestazione #triestenext15 #biologos.

INFO/FONTE: Ufficio Stampa Trieste Next 2015

Leggi le Ultime Notizie >>>

> Contatta la Redazione > Mappa del sito > Musei in Friuli Venezia Giulia

Testata giornalistica registrata al Tribunale di Trieste n.1106 del 22/04/2005 - Editore ProgettoCultura - © copyright ProgettoCultura
Pubblicazione con aggiornamento quotidiano - tutti i diritti riservati - Testata - condizioni di utilizzo

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Shopping:
Consigli per gli acquisti in città

PALERMO
SONY KDL50W828BBI 3D SMARTWIFI
€ 998,98
€ 879,00

CATANIA
Cartongesso per esterno Caltagirone
Fibran
€ 43,50
€ 34,80

CATANIA
TENDA OSCURANTE MANUALE
VELUX DKL
€ 80,52
€ 70,05

Attualità

Tutto attorno alla Dieta Mediterranea

Il Cluster BioMediterraneo dedica una settimana di incontri alla dieta patrimonio dell'Umanità

Condividi questo articolo su

Partecipa al forum

Ha preso il via ieri mattina la Settimana della Dieta Mediterranea, un momento di riflessione e condivisione con i Paesi del Mediterraneo aderenti al Cluster BioMediterraneo, finalizzato alla salvaguardia, promozione e divulgazione della Dieta e dei suoi valori.

Non a caso è stata scelta la data di ieri, **14 settembre**, giorno in cui **nel lontano 1969 Ancel Keys**, noto biologo e fisiologo statunitense, **presentava a Pioppi**, frazione marina del Comune di Pollica - individuata in sede di dichiarazione dell'UNESCO comunità emblematica della Dieta Mediterranea -, **i primi studi sull'epidemiologia delle malattie vascolari che lo condussero a formulare le ipotesi sull'influenza dell'alimentazione su tali patologie e sui benefici apportati dall'adozione della Dieta Mediterranea.**

Ad aprire i lavori è stato il Vice Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, **Andrea Olivero**: *"Ci adopereremo affinché, in continuità con l'Expo, possa proseguire il modello educativo di promozione della Dieta Mediterranea nelle scuole, in considerazione non soltanto della sua valenza salutistica quanto dell'aspetto di convivialità che riconosce al cibo un valore strategico di socializzazione".*

"Tutti devono essere nutriti bene. La sfida è quella della sostenibilità ambientale e sociale a fronte della crescita della popolazione" è il leitmotive che ha messo d'accordo tutti coloro che ieri mattina hanno preso parte all'apertura dei lavori: **CNR, Legambiente, Forum Internazionale della Dieta Mediterranea, Centro studi Dieta Mediterranea "Angelo Vassallo", Università Suor Orsola Benincasa di Napoli, LILT Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori, Università LUISS.**

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

"Il Cluster BioMediterraneo ha riprodotto The Mediterranean Ways di Ancel Keys, con l'obiettivo di guardare all'alimentazione mediterranea come elemento che unisce i popoli - ha detto **Dario Cartabellotta**, Responsabile Unico del Cluster - *Il Mediterraneo, spesso mare di conflitti, fratture e disuguaglianze, diventa il baricentro della cultura alimentare".*

Gli eventi proseguiranno fino al 20 settembre, con un palinsesto ricco di eventi, show cooking, proiezioni di video, testimonianze personali e studi scientifici che consentiranno al "popolo dell'Expo" di comprendere il valore nutrizionale, sociale ed economico della Dieta Mediterranea, considerata nella sua ampia accezione di "stile di vita".
Il programma della settimana sarà arricchito inoltre dalla presenza dei **GAC (Gruppi di Azione Costiera) Siciliani**. *"Focalizzeremo la nostra attenzione sul pesce, in particolare quello azzurro* - afferma **Fabrizio Di Paola**, Presidente della **rete dei GAC Siciliani** - *al fine di promuovere il benessere socio economico delle zone di pesca e favorire il consumo consapevole di prodotti ittici siciliani di qualità, attraverso operazioni di tracciabilità e accorciamento della filiera".*

- **www.siciliabiomediterraneo.com**

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	Cnr - siti web			
	Hitechambiente.com	15/09/2015	ECOMONDO E GLOBAL WATER EXPO	2
	Ilcorrieredelweb.blogspot.it	15/09/2015	NOTTE EUROPEA DEI RICERCATORI. FRASCATI SCIENZA INAUGURA IL SAPERMERCATO DELLA SCIENZA E DELLA CONOS	3
	Improntaunika.it	15/09/2015	LIVING WATERS: UN INCONTRO SULLA BONIFICA DEL LAGO D'ORTA CON BREVE CROCIERA- VIDEO	6
	Inagenda.info	15/09/2015	WORKSHOP DELL'ISTITUTO MARIO NEGRI PER EXPO: 'AMBIENTE PULITO E CIBI SANI'	8
	Laprimapagina.it	15/09/2015	MILANO, JELLYFISH IN DARSENA COME COLTIVARE SENZA TERRENO	10
	Meteoweb.eu	15/09/2015	RICERCA: UN AMBIENTE PULITO PER CIBI SANI	12
	Milanoonline.com	15/09/2015	LARGO AI BATTERI "BUONI"	15
	Milanotoday.it	15/09/2015	WORKSHOP DELL'ISTITUTO MARIO NEGRI PER L'EXPO 'AMBIENTE PULITO E CIBI SANI'	17
	Mi-Lorenteggio.com	15/09/2015	DARSENA. CON JELLYFISH, LA SERRA GALLEGGIANTE, I MILANESI SCOPRONO I SEGRETI SU COME COLTIVARE SENZA	18
	Mi-Lorenteggio.com	15/09/2015	WORKSHOP DELL'ISTITUTO MARIO NEGRI PER L'EXPO: 'AMBIENTE PULITO E CIBI SANI'	20
	Sardanews.it	15/09/2015	ALLEXPO SI PARLA DI CIBI PER LA SALUTE DALLA TERRA DEI CENTENARI - UNICA.IT	22
	Siciliainformazioni.com	15/09/2015	EXPO, AL VIA LA SETTIMANA DELLA DIETA MEDITERRANEA	25
	Tutto-Salute.Blogspot.it	15/09/2015	CNR: 'MICROBIOTA' NUTRIZIONE E BENESSERE, WORKSHOP 16 SETTEMBRE, MILANO EXPO	27
	Adnkronos.com/IGN	14/09/2015	INAUGURAZIONE IDEL CENTRO SERVIZI DEL DISTRETTO AGROALIMENTARE DEL TAVOLIERE (CSDAT) ALLA FIERA DEL	29
	Adnkronos.com/IGN	14/09/2015	LA GRANDE BELLEZZA DEL PAESAGGIO ITALIANO, DOMANI UN INCONTRO DEL CNR A EXPO	32

Ecomondo e Global Water Expo

15/09/2015 - E' Global Water Expo una delle novità di Ecomondo 2015, la grande fiera internazionale dedicata al recupero di materia ed energia e dello sviluppo sostenibile. Dal 3 al 6 novembre, al padiglione D3 di Rimini Fiera, sarà allestita un'area per rappresentare le tecnologie di gestione del ciclo idrico integrato delle acque in una logica di efficienza.
Alla depurazione delle acque reflue, urbane ed industriali, oltre che alle acque meteoriche, sarà dedicata anche un'importante sezione convegnistica che illustrerà i mercati attuali e prossimi futuri, italiani ed esteri, e le tecniche innovative ready-to-market, già applicate in impianti dimostrativi europei e pronte per efficientare i sistemi su vasta scala, soddisfacendo le richieste del competitivo mercato del prossimo futuro.
Il board scientifico, coordinato dal prof. Fabio Fava, accosterà all'expo un focus sul tema della 'Water Energy and Carbon Nexus', ossia il nesso fra acqua ed energia, poiché la gestione della prima assorbe grandi quantità della seconda ed entrambe le risorse hanno necessità di un forte efficientamento. Saranno presentate non solo le esperienze delle aziende del servizio idrico intergrato, ma i progetti internazionali Horizon2020 che tendono alla standardizzazione di metodi e strumenti per l'efficienza energetica.
Difatti, oltre alla forte spinta comunitaria, un importante driver all'adozione delle migliori pratiche per il risparmio energetico è stato introdotto in ambito nazionale dal D.Lgl 102/2014 di attuazione della Direttiva Europea 2012/27/UE sull'efficienza energetica.
Saranno presenti le innovazioni tecnologiche per trattamento e valorizzazione dei fanghi di depurazione, con una particolare attenzione alla sostenibilità tecnica, economica ed ambientale degli impianti e alle strategie per il riuso dell'acqua depurata.
Molti degli appuntamenti seminariali avranno il plus dei crediti formativi e contribuiranno ad una alta formazione che vede le imprese direttamente coinvolte nella spiegazione del migliore uso delle tecnologie disponibili.
Gli eventi collaterali all'area espositiva offriranno la concretezza chiesta dalle imprese e per questo saranno presenti i soggetti che al momento presentano le occasioni di nuovo business. Per quanto riguarda il territorio nazionale, saranno presentati gli interventi per il superamento delle infrazioni comunitarie e delle emergenze, andando nel dettaglio di investimenti più importanti come Catania, ove si prevede il completamento ed adeguamento di fognatura e depurazione. Non solo superamento di infrazioni comunitarie, ma saranno presentati anche interventi prioritari e strategici come il nuovo sistema di collettamento delle acque reflue per la salvaguardia del Lago di Garda.
"Global Water Expo – spiega il Prof. Francesco Fatone dell'Università di Verona, membro del gruppo di lavoro water del Comitato Tecnico Scientifico di Ecomondo - darà quest'anno forte impulso e supporto all'internazionalizzazione: oltre alle tecniche alle aziende saranno presentate anche le prospettive di business possibili in Paesi che stanno pianificando ingenti interventi nel settore, quali ad esempio Oman, Israele, Brasile, Iran e area Balcani. La partnership con i principali network europei e mediterranei, come il Water2020, garantirà possibilità di diretta interazione con i maggiori attori e inedite possibilità di innescare business in nuovi mercati"
lobal Water Expo è realizzata in collaborazione con Federutility-Utilitalia, Associazione Idrotecnica Italiana, IRSA-CNR, Università di Brescia, Università di Verona e Consorzio Inca.

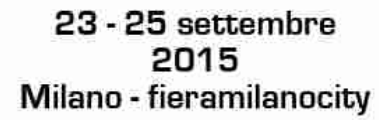
<- Torna all'elenco completo delle notizie

Area login

Username:
Password:
LOGIN

Iscriviti è gratuito e riceverai in omaggio l'ultimo numero della rivista

Password dimenticata?
Clicca qui per recuperarla



Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

This site uses cookies from Google to deliver its services, to personalize ads and to analyze traffic. Information about your use of this site is shared with Google. By using this site, you agree to its use of cookies.

LEARN MORE GOT IT

CORRIERE DEL WEB.it

CORRIEREDELWEB.IT L'INFORMAZIONE FUORI E DENTRO LA RETE.

NEWS BLOG NETWORK CURATO DA UNA REDAZIONE VIRTUALE COMPOSTA DA GIORNALISTI E ADDETTI STAMPA, PROFESSIONISTI DI MARKETING, COMUNICAZIONE, PR, OPINIONISTI E BLOGGERS. IL CORRIEREDELWEB.IT VUOLE PROMUOVERE RELAZIONI TRA TUTTI I COMUNICATORI E SVILUPPARE IN PIENO LE POTENZIALITÀ DELLA RETE PER UNA COMUNICAZIONE DEMOCRATICA E PARTECIPATA.

Annonsevalg ▶ Interiør blogg ▶ Interiør møbler ▶ Add blog ▶ Sunn opp

MARTEDÌ 15 SETTEMBRE 2015

Notte Europea dei Ricercatori. Frascati Scienza inaugura il SAPERmercato della scienza e della conoscenza. Ravera: auspicabile una Casa della Scienza permanente

Notte Europea dei Ricercatori: presentati oggi i progetti nazionali
Frascati Scienza inaugura il 'SAPERmercato' della scienza e della conoscenza, istallazione urbana che ospiterà incontri, esperimenti, laboratori didattici

Ravera: auspicabile 'Una casa della Scienza' permanente, luogo di scambio di informazione scientifica

Si è tenuta oggi 15 Settembre, a Roma, la conferenza stampa di presentazione dei progetti nazionali della Notte Europea dei Ricercatori.

La manifestazione, che quest'anno compie 10 anni, da sempre avvicina e sensibilizza l'opinione pubblica alla scienza e al mondo dei ricercatori. L'impegno degli organizzatori viene riconosciuto anche dalla grande partecipazione dei cittadini e dei giovani ai numerosi eventi presentati.

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Nel corso della conferenza sono stati presentati i progetti italiani finanziati dalla Commissione Europea, con il maggiore numero di eventi sul territorio: il progetto DREAMS dell'Associazione Frascati Scienza che coinvolge le città di: Roma, Frascati, Milano, Pavia, Trieste, Bologna, Ferrara, Pisa, Cagliari, Bari, TRACKS (Alessandria, Asti, Cuneo, Torino, Verbania, Biella), PARTY DON'T STOP (Genova, Albenga, La Spezia, Bonassola) e SHARPER (Ancona, L'Aquila, Perugia).

L'associazione Frascati Scienza in collaborazione con l'Assessorato alla Cultura e Politiche Giovanili della Regione Lazio ed il Comune di Frascati presenta, per il decennale della notte europea dei Ricercatori, una installaAZIONE urbana permanente, il SAPERmercato della scienza e della conoscenza, festeggiando cosi il lavoro che in questi anni ha portato nell'ultima edizione, quella dello scorso 2014, a raggiungere più di 30.000 cittadini, curiosi, studenti, appassionati.

La struttura realizzata a Frascati, a partire dal 21 settembre, ospiterà incontri, presentazioni di libri, esperimenti, video installazioni, laboratori didattici e un "kindergarten" scientifico. Ogni sera fino a mezzanotte il SAPERmercato (Piazza del Mercato, Frascati) sarà il luogo principale dove si alterneranno giovani ricercatori, affermati studiosi e musicisti che porteranno la scienza in un luogo totalmente rigenerato.

"Felice che anche quest'anno la Scienza scenda fra noi, si faccia conoscere, ci faccia sognare. - Ha dichiarato l'Assessore alla Cultura e alle Politiche Giovanili, Lidia Ravera - intervenuta alla conferenza. - E' un appuntamento importante che quest'anno giunge alla sua decima edizione, si aprono simbolicamente i tabernacoli della ricerca e gli addetti ai lavori si aggirano per le piazze d'Italia a divulgare i segreti del presente, a farci immaginare il futuro. Quest'anno, in particolare, il nostro incoraggiamento va alla realizzazione del SAPERmercato, uno spazio nuovo che ospiterà a Frascati incontri, laboratori, presentazioni. Un'iniziativa brillante che abbiamo sostenuto, un vero e proprio mercato del sapere dove condividere e scambiare idee. Sarebbe importante riuscire a costruire una Casa della Scienza, un luogo di scambio di informazione scientifica aperto tutto l'anno, con al centro Frascati e il suo Polo scientifico"

"La Notte Europea dei Ricercatori è uno degli eventi più interessanti che la Città di Frascati presenta nel corso dell'anno con tanti eventi divulgativi che avvicinano il grande pubblico alla ricerca scientifica. - dichiara il Sindaco di Frascati Alessandro Spalletta - Dieci anni sono un lungo percorso, un cammino iniziato nel 2006 e che non si è mai fermato, grazie alla costanza e alla passione dei ricercatori, il cui impegno quotidiano ci arricchisce di innovazioni che agevolano la vita di tutti i giorni ed è per questo giusto che vada celebrato con una grande festa. Queste sono le attività che valorizzano le nostre eccellenze e Frascati metterà a disposizione di queste iniziative le sue strutture, come ha già fatto per il SAPERMercato".

"E' necessario preservare il nostro patrimonio, l'Italia è un'eccellenza nel campo scientifico, ma è fondamentale lavorare sulla cultura dei cittadini e delle istituzioni - ha dichiarato Giovanni Mazzitelli, Presidente di Frascati Scienza - "Il senso del bene comune va rafforzato e protetto, la ricerca e' un bene comune noi ne siamo convinti da sempre, per questo vorremmo che i partecipanti alla notte e i cittadini tutti possano farne esperienza diretta nell'arco di tutto l'anno e non solo durante la Notte, in questo senso gestire e tenere vivo il SAPERmercato sarà la prossima sfida".

Partner d'eccezione è l'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù che, durante la Settimana della Scienza, oltre alle visite interattive dei laboratori di ricerca e l'incontro con i ricercatori clinici, metterà a disposizione i propri medici per avere informazioni e svolgere diversi test diagnostici gratuiti.

Prick test per allergeni inalati ed alimentari; Elettrocardiogramma per lo screening delle cardiopatie aritmogene; il test del Microbiota, per conoscere la flora batterica intestinale che influisce sull'andamento di molte malattie; quello del sudore, per intercettare il contenuto di sodio e cloro nel sudore così da identificare la fibrosi cistica; quello del gusto per individuare la predisposizione genetica e disturbi del metabolismo; il test della saliva, per individuare le differenze genetiche nella percezione dei sapori; la spirometria, per intercettare problemi respiratori e asma; la dermatoscopia, per la diagnosi dei nervi a rischio e la glucometria, necessaria alla misurazione del tasso di glucosio nel sangue.

La Notte Europea dei Ricercatori e` un progetto promosso dalla Commissione Europea, coordinato e realizzato da Frascati Scienza in collaborazione con l'Assessorato alla Cultura e Politiche Giovanili della Regione Lazio, Comune di Frascati, ASI, CNR, ENEA Frascati e Casaccia, EGO VIRGO, ESA-ESRIN, INAF Osservatorio Astronomico di Roma, INAF-Istituto di Astrofisica e Planetologia Spaziali e INAF Bologna, INFN Bari, Bologna, Cagliari, Catania, Ferrara, Frascati, Milano, Pavia, Pisa, Roma e Trieste, con Sapienza Universita` di Roma e il Dipartimento di Management, Universita` degli Studi di Roma "Tor Vergata" e Universita` Roma Tre, Explora il Museo dei Bambini di Roma.

L'evento vede la partecipazione, in qualita` di partner di Frascati Scienza, di INGV, Telethon, Ospedale Pediatrico Bambino Gesu`, G.Eco, Associazione Tuscolana di Astronomia (ATA), Accatagliato, Associazione Arte e Scienza, Istituto Salesiano Villa Sora, Gruppo Astrofili Monti Lepini, Associazione Culturale Chi sara` di scena.

Altri partner: Museo Tuscolano delle Scuderie Aldobrandini, Native, Consorzio tutela denominazione Vini Frascati,

Donazione

COME PUBBLICARE LE NOTIZIE

Per entrare nella community dei comunicatori del CorrieredelWeb.it:

1. richiedi l'accredito stampa
2. segui attentamente il regolamento e le istruzioni.

I lettori possono commentare le news con un click su COMMENTI o votarle con i SOCIAL BOOKMARK sotto ogni post.

CORRIERE DEL WEB it

Per la pubblicità su questo sito contattaci

ARCHIVIO BLOG

▼ 2015 (3280)
▼ settembre (227)
Gico Systems: lavori in fune per Palazzo Vecchio a...
ADmantX: nuovi fondi per il proseguimento della cr...
Expert System: concluso con successo l'aumento di ...
Comunicato stampa: Intel Security continua a innov...
Il nuovo sito responsive di Spille.com
Frodi Alimentari: concluso il convegno al Parco Te...
“Fino all’ultima staccata” | Solo per due giorni n...
Indagine Congiunturale Federlazio: Segnali positiv...
QNAP Partner Tecnico di I AM EXPEDITION, in viaggi...
Notte Europea dei Ricercatori. Frascati Scienza in...
Apre TED, il primo Burger & Lobster in Italia. Rom...
Dalle Pastry Star alle start up... Tutti pazzi per...
RENZI: COLDIRETTI, PRIMA VOLTA TAGLIO FISCALITA' I...
Come trascorrono il proprio tempo libero gli Euro...

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

STS Multiservizi, Sotacarbo, Eataly, Associazione Eta Carinae, Associazione Tuscolana Amici di Frascati, L.U.D.I.S, Dipartimento Interateneo di Fisica "M.Merlin" dell'Universita` degli Studi di Bari, UNIBO, CINECA, ARPA, Liceo SABIN, Universita` degli studi di Cagliari, Liceo Scientifico Pacinotti, Universita` degli Studi di Pisa, Ludoteca Scientifica di Pisa, Universita` degli studi di Ferrara, Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano, Dipartimenti di Fisica - Universita` degli studi di Pavia, Universita` degli studi di Pavia, Centro Nazionale di Adroterapia Oncologica (CNAO), Istituto Universitario di Studi Superiori (IUSS), Universita` dei Studi di Trieste, VeneziePost, Comune di Trieste, Universita` di Sassari, Astronomitaly, CREA-CMA. European Museum Academy, Musil Fondazione Museo dell'Industria e del lavoro, CMRE NATO, Centre for Maritime Research and Experimentation, IENI CNR Istituto per l'Energetica e le Interfasi, Fondazione Ansaldo.

Con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, del MIUR, del Ministero della Difesa, della Regione Lazio, di Roma Capitale, della Citta` Metropolitana di Roma Capitale, di Expo Milano 2015, del Comune di Monte Porzio Catone e del Parco Regionale dei Castelli Romani, Comune di Bologna, Comune di Pavia.

Funded by the European Commission's Research and Innovation Framework Programme H2020 (2014-2020) by the Marie Sklodowska-Curie actions. Directorate-General for Education and Culture. European Commission under Grant Agreement No. 633230

www.nottedeiricercatori.it

PUBBLICATO DA SERVIZIO DIFFUSIONE COMUNICATIALLE ORE 23:44

VOTA O CONDIVIDI QUESTO ARTICOLO

BOOKMARK

NESSUN COMMENTO:

POSTA UN COMMENTO

Inserisci il tuo commento...

Commenta come: Seleziona profilo

Pubblica Anteprima

LINK A QUESTO POST

Crea un link

► Sunn oppskrift ► Kake melk ► Kake egg ► Mat opp

Post più recente Home page Post più vecchio

Iscriviti a: Commenti sul post (Atom)

DISCLAIMER

www.CorrieredelWeb.it e' un periodico telematico senza scopi di lucro, i cui contenuti vengono prodotti al di fuori delle tradizionali industrie dell'editoria o dell'intrattenimento, coinvolgendo ogni settore della Societa' dell'Informazione, fino a giungere agli stessi utilizzatori di Internet, che divengono contemporaneamente produttori e fruitori delle informazioni diffuse in Rete. In questo la testata ambisce ad essere una piena espressione dell'Art. 21 della Costituzione Italiana.

Pur essendo normalmente aggiornato piu' volte quotidianamente, CorrieredelWeb.it non ha una periodicita' predefinita e non puo' quindi considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della legge n.62 del 7.03.2001.

L'Autore non ha alcuna responsabilita' per quanto riguarda qualità e correttezza dei contenuti inseriti da terze persone. L'Autore si riserva, tuttavia, la facolta' di rimuovere quanto ritenuto offensivo, lesivo o contraro al buon costume.

Le immagini e foto pubblicate sono in larga parte strettamente collegate agli argomenti e alle istituzioni o

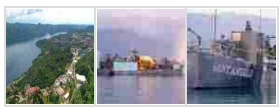
LAVORO: COLDIRETTI, BALZO RECORD ASSUNTI IN AGRICO...
AGRICOLTURA: COLDIRETTI, +48% NEW JOB, DA AGRITATA...
ANCeSCAO-Ass. Naz.Centri Sociali, Comitati Anziani...
Ambient Intelligence Student Showcase
Bofrost consolida la crescita: primo semestre 2015...
Il giocatore HEAD Novak Djokovic conclude la sua e...
Generatori di polarizzazione a due canali a basso ...
Saxo Bank sceglie il network avanzato di Interoute...
Mimì alla ferrovia prende il treno
Premi sicuri con la promozione delle etichette Ave...
Sabelli, stagione da record per la storica azienda...
Airlite® sponsor della Color Run all'Autodromo di ...
Moneypenny protagonista di una campagna per Sony
Amazon.it: il fitness è sempre più fai da te
Siglato Accordo tra Banca Etica e Forum Agricoltur...
Intel in primo piano per mitigare i rischi per la ...
PittaRosso Pink Parade Roma 4 ottobre - Milano 25 ...
Real! I Ghostbuster stanno per tornare.
I Brands Technology più forti sui social media
La TV su qualsiasi dispositivo grazie a Sky e Cisc...
Il maestro Igor Boza Borozan per le Giornate Europ...
DOMANI a Roma presentazione dei progetti nazionali...
BAUCOLORS: tutti i colori del nuovo mondo al BauBe...
LifeGate e BMW presentano l'iniziativa "BMW i3 Ele...
INFLAZIONE: COLDIRETTI, +6,8% PREZZI ORTOFRUTTA
In arrivo "Star Porks. e il coso venuto dallo spaz...
Osservatorio UnipolSai 2015. Per gli italiani l'ag...
Cnr: 'La grande bellezza del paesaggio italiano' 1...
Finland: EIB supports Kiosked's development of inn...
Grappa da Oscar alla Mostra del

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Accetta la privacy policy e la cookie policy per visualizzare il contenuto.

Living Waters: un incontro sulla bonifica del Lago d'Orta con breve crociera- video



Qualcuno lo definiva il lago morto, per il triste vanto di essere divenuto il bacino d'acqua più acidificato del mondo a causa di incontrollati sversamenti industriali ammonici da parte delle fabbriche tessili, site nel territorio, già dagli anni '20. Fu grazie a un'operazione di bonifica definita "liming", intrapresa dall'Istituto per gli Ecosistemi- CNR di Pallanza tra il 1989 e il 1990 che si riuscì a risanare le acque acide riportando il ph a livelli più che ottimali, al punto che oggi il Lago d'Orta è tra i più puliti al mondo.

L'Ecomuseo Lago d'Orta e Mottarone, nell'ambito del progetto divulgativo Orta Reloaded, ha organizzato in collaborazione con il Distretto Turistico dei Laghi, la Camera di Commercio del Verbano Cusio Ossola e l'Unione Turistica del Lago d'Orta, venerdì 18 settembre a Pettenasco (No) Living Waters" un incontro aperto al pubblico che si tiene presso l'Hotel L'Approdo dalle ore 9 alle 16. L'iniziativa è stata inserita tra gli eventi programmati attorno a Milano Expo 2015.

Giovedì 17 settembre sarà messo in scena alle ore 21, sempre presso l'Hotel L'Approdo, lo spettacolo teatrale di apertura congressuale dal titolo "PH" di Domenico Brioschi, dedicato alla storia del Lago d'Orta e della signora Rina Monti, prima scienziata italiana a porre la problematica sulla convivenza tra industria e ambiente. Fu la prima donna a ottenere nel 1907 una cattedra universitaria nel Regno d'Italia.

Grazie all'operazione di liming il lago è stato risanato dal punto di vista chimico, il che ha permesso lo spontaneo ritorno di alcune specie di flora e fauna autoctone che si ritenevano essere estinte. Il ripopolamento biologico però richiede tempo e un aiuto da parte dell'uomo. Gli studiosi dell'Istituto degli Ecosistemi di Pallanza il 18 settembre incontrano il pubblico a Pettenasco per spiegare il valore di quell'intervento, della costante attività di monitoraggio delle acque, dell'**impatto dei cambiamenti climatici sui bacini lacustri** e le nuove sfide per il Lago d'Orta. L'incontro sarà inoltre occasione per la presentazione del progetto fotografico scientifico "Sailing" portato avanti lo scorso anno da Walter Zerla, che ha navigato il lago con la sua imbarcazione-laboratorio per testimoniarne i cambiamenti.

Tra i relatori di spicco della giornata, chiamati a offrire esempi di buone pratiche per la gestione del territorio del lago, ci sono Andreas Kipar, esperto di fama internazionale di architettura del paesaggio, famoso per essere a capo di "Land", un gruppo di specialisti in architettura e progettazione attivo nella promozione di realtà culturali legate all'ambiente, al territorio e al paesaggio; Riccardo Petrella, docente presso l'Accademia di Architettura dell'Università della Svizzera italiana dove insegna Ecologia umana e professore emerito in otto Atenei tra cui l'Università Cattolica di Lovanio in Belgio e Nadia Breda, docente di Antopologia ambientale, Antopologia culturale e Antropologia della formazione presso l'Università di Firenze.

In seguito alla pausa pranzo, alle 14.30 circa ci si imbarcherà sul battello direttamente dal pontile dell'hotel per una breve crociera sul lago d'Orta, dove continuare le riflessioni sui temi trattati al mattino, osservando direttamente i luoghi coinvolti nelle azioni di recupero e le possibili nuove salvaguardie. La crociera terminerà intorno alle 16.30.

L'evento "Living Waters", comprensivo di conferenza, ristoro e crociera è gratuito e aperto al pubblico previa prenotazione obbligatoria, scaricando dal sito www.lagodorta.net la scheda di iscrizione da inviare via mail a

Accetta la privacy policy e la cookie policy per visualizzare il contenuto.

Accetta la privacy policy e la cookie policy per visualizzare il contenuto.

SEGNALA AD IMPRONTA UNIKA

Invia la tua segnalazione direttamente alla redazione di Impronta Unika tramite il form di contatto....

- Comunicati stampa
- Aziende green
- Eventi
- Corsi di formazione

NEWSLETTER

Nome
Cognome
Email

Dichiaro di aver letto, ai sensi dell'art. 13 D.Lgs 196/2003, la Privacy Policy e di autorizzare il trattamento dei miei dati personali.

Iscriviti

SOCIAL

Tweets di Impronta Unika

Accetta la privacy policy e la cookie policy per visualizzare il contenuto.

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ecomuseo@lagodorta.net. Per maggiori informazioni consultare il sito www.lagodorta.net o contattare l'Ecomuseo del lago d'Orta e Mottarone via mail o al numero 0323.89622. Per segnalazioni sugli spazi social redazionali vi invitiamo a usare l' hashtag #livingwatersLagodOrta.

15/09/2015
di Impronta Unika

Condividi questo articolo:

Accetta la privacy policy e la cookie policy per visualizzare il contenuto.

NOTIZIE CORRELATE

ECO TURISMO – 22/12/2012
Agriturismo.com e AIAB, una...

ECO TURISMO – 06/01/2013
Eco-turismo fondamentale per la...

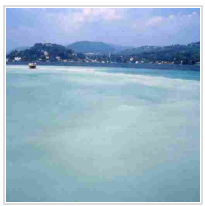
ECO TURISMO – 18/02/2013
Turismo sostenibile, alla BIT...

ECO TURISMO – 10/08/2014
ECC-Net, i Centri Europei...

ECO TURISMO – 11/08/2014
I Giganti di Messina...

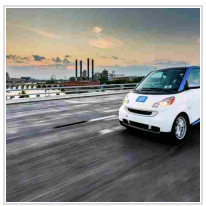
ECO TURISMO – 16/02/2015
Icehotel, Hotel ed Opera...

ALTRE NOTIZIE



ECO TURISMO – 15/09/2015
Living Waters: un incontro sulla bonifica del Lago d'Orta con breve crociera- video
Qualcuno lo definiva il lago morto, per il triste vanto...

SOCIETÀ – 14/09/2015
L'omofobia può essere un 'segnale' di disturbo mentale
L'omofobia trova terreno fertile nelle persone pavide, ostili e con...



MEZZI DI TRASPORTO – 14/09/2015
Il car-sharing piace ma l'auto di proprietà è preferita dai giovani
Il car sharing piace, almeno in teoria ma l'auto di...

RIFIUTI – 11/09/2015
ISWA 2015 ad Anversa: Bernocchi (Anci), l'esperienza italiana nella gestione dei RAEE
Si è concluso ieri ad Anversa il Congresso Internazionale di...

LIBRI – 09/09/2015
I droni in edilizia: un nuovo manuale tecnico per sapere tutto sui robot volanti
Il sofisticato mondo dei droni al servizio delle imprese edili,...

BIOMASSE – 08/09/2015
Caldaie a pellet KWB: emissioni di CO2 fino a 10 volte inferiori rispetto ai carburanti tradizionali
I pellet di legno sono una fonte energetica che si...

Accetta la privacy policy e la cookie policy per visualizzare il contenuto.

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Per visualizzare correttamente il magazine è necessario installare Macromedia Flash

My InAgenda
Email:
Password:
Entra
Non ricordi la password? Clicca qui

Nuovo utente? REGISTRATI!
Entra a far parte della comunity **InAgenda!**
REGISTRATI

Segnala evento
Inserisci gratuitamente i tuoi eventi **InAgenda!**
SEGNALA

Cerca il tuo evento
Nome evento:
Area: Tutte le aree
Dal:
Al:
Regione: Tutte le regioni
Provincia: Tutte le province
Comune: Tutti i comuni
Cerca | Reset ricerca

Stampa | Segnala

WORKSHOP DELL'ISTITUTO MARIO NEGRI PER EXPO: 'AMBIENTE PULITO E CIBI SANI'

(Corsi - Vario)

16/09/2015 Milano

Le relazioni tra stato dell'ambiente e salubrità degli alimenti saranno oggetto di un Convegno che si terrà domani, 16 Settembre presso la sede dell'IRCCS Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri di Milano in via Giuseppe La Masa 19, nell'ambito degli eventi EXPO 2015.
Gli alimenti sono la principale via di contatto tra l'ambiente e il nostro organismo e un ambiente di scarsa qualità può favorire l'accumulo di contaminanti negli alimenti, provocando una esposizione che deve essere tenuta sotto controllo per evitare effetti dannosi sulla salute.
Gli interventi riguarderanno sia l'identificazione delle principali fonti di inquinamento degli alimenti, con particolare riguardo al problema degli inquinanti persistenti e di quelli derivanti dalle pratiche agricole, sia le metodologie usate per la valutazione del rischio tossicologico degli inquinanti.
Tra le problematiche emergenti, uno degli interventi sarà dedicato al controverso problema degli alimenti OGM.
Una parte del Convegno sarà anche dedicata alle attività per la valutazione del rischio dei contaminanti alimentari da parte della Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) e delle associazioni dei consumatori nel campo della promozione della qualità e sicurezza alimentare.
Interverranno: Ettore Zuccato - IRCCS Istituto Mario Negri, Fonti ambientali e contaminazione degli alimenti; Marco Vighi - Università di Milano Bicocca, PBTs (Persistent, Bioaccumulative, Toxic) and POPs (Persistent Organic Pollutants): da impatto locale a contaminazione globale; Manuela Tiramani – EFSA, Il ruolo dell'European Food Safety Authority nella valutazione della sicurezza alimentare; Ettore Capri - Università di Piacenza, Il contributo delle pratiche agricole alla contaminazione dell'ambiente e degli alimenti; Corrado Galli - Università di Milano, Rischi tossicologici dei contaminanti alimentari; Emilio Benfenati - IRCCS Istituto Mario Negri; Screening tossicologico dei contaminanti alimentari attraverso metodi "in silico"; Roberto Defez - IBBR.CNR, Problematiche emergenti nella sicurezza alimentare: il caso degli OGM ; Rosanna Massarenti – Altroconsumo, Il ruolo delle associazioni dei consumatori nella promozione della qualità e sicurezza alimentare.

Indirizzo:
Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri
Via G. La Masa, 19

Visita il sito ufficiale >>

Ottieni indicazioni stradali >>

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Milano (Milano)

Per informazioni o per segnalare errori sull'evento clicca **qui**.

Telefono: **02 390141**

Orari:
14.00

Prezzi:
Evento Gratuito

Note:
L'Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri opera nel campo della ricerca biomedica. Ha iniziato la sua attività a Milano nel 1963 con un gruppo di 22 persone e oggi ha tre sedi: Milano, Bergamo e Ranica (BG) e vi lavorano circa 750 persone. All'inizio del 2013, l'Istituto è stato riconosciuto come IRCCS, Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico.
Con più di 14.000 pubblicazioni su riviste scientifiche internazionali, l'Istituto si occupa di ricerca biomedica.

Evento segnalato da **Metafora**

AVVERTENZA:
Si consiglia di verificare l'effettivo rispetto di date e programma prima di partecipare all'evento, utilizzando l'apposito modulo di richiesta informazioni. Cambiamenti, imprecisioni o annullamenti riguardanti l'evento sono responsabilità dei Segnalatori e non son pertanto imputabili ad InAgenda.

<< Torna all'elenco eventi

Per visualizzare correttamente il magazine è necessario installare Macromedia Flash

Copyright © 2005 - 2015 Inagenda - Tutti i diritti riservati - Privacy - Note legali

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

La Prima Pagina
il Quotidiano Italiano

LOMBARDIA

Milano, Jellyfish in Darsena come coltivare senza terreno

Di Redazione • 15 settembre 2015

Coltivare frutta e verdura solo grazie all'acqua e all'energia solare. Questo l'obiettivo di Jellyfish Barge, il progetto tutto italiano, presentato questa mattina dall'assessore alle Politiche per il Lavoro Sviluppo economico, Università e ricerca Cristina Tajani e Marco Gualtieri, presidente e ideatore di Milano Cucina e di Seeds&Chips.

Jellyfish Barge è il prototipo di una grande serra modulare galleggiante in grado di dissalare l'acqua necessaria alle piante, utilizzando solo l'energia del sole. Jellyfish Barge ha una superficie agricola di 70 mq e utilizza un innovativo sistema idroponico che permette di coltivare senza l'uso di terreno e con un enorme risparmio d'acqua.

"Un progetto che interpreta al meglio i contenuti di Expo 2015 poiché dimostra come un nuovo modo di coltivare e produrre sia possibile grazie all'utilizzo intelligente dell'energia solare e all'impiego delle moderne tecniche idroponiche che consentono di risparmiare le nostre risorse più preziose, l'acqua e la terra" così l'assessore alle Politiche per il Lavoro Sviluppo economico, Università e ricerca, Cristina Tajaniche prosegue: "Agroalimentare e scienze della vita sono inoltre settori produttivi sempre più attrattivi per le giovani generazioni come dimostra il successo dei bandi promossi dall'Amministrazione a sostegno delle Start up agroalimentari".

"Siamo particolarmente orgogliosi di questo progetto perché abbiamo avuto l'onore di presentare Jellyfish Barge durante la scorsa edizione di Seeds&Chips – afferma Marco Gualtieri, presidente e ideatore di Milano Cucina e di Seeds&Chips – e la Darsena di Milano, nel periodo di Expo 2015, è il luogo ideale per

Enoteca Provinciale

Enoteca Provinciale
ReggioCalabria, ProvinciaEnotica

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

comunicarlo a livello internazionale, contribuendo così a valorizzare l'impatto di Expo e far diventare Milano, nonché l'Italia, un punto di riferimento del cibo e del futuro del cibo".

Nei prossimi anni il mondo dovrà trovare sostentamento per due miliardi di persone in più e una delle sfide più importanti è riuscire a soddisfare questo crescente bisogno di cibo senza incidere sulle risorse del pianeta (acqua, energia e suolo). Jellyfish Barge sfrutta lo spazio acqueo invece del terreno e i suoi dissalatori solari sono in grado di produrre fino a 150 litri al giorno di acqua dolce e pulita, che viene utilizzata per produrre frutta e verdura. Una singola serra può fornire cibo a due nuclei familiari mentre vari moduli affiancati, come un alveare, creano delle vere e proprie fattorie del mare. Jellyfish Barge è una soluzione per i territori desertici costieri e per le zone con fiumi e laghi inquinati, ma è anche ideale nei progetti di "Feeding the City" e "Urban Farming" per le aree metropolitane che saranno sempre più popolose ed avranno bisogno di maggiore autonomia alimentare.

Jellyfish Barge è un progetto di Pnat srl, sviluppato con il contributo di Regione Toscana e Ente Cassa di Risparmio di Firenze, nasce all'Università di Firenze con un team guidato dal Professor Stefano Mancuso (nel 2013 il New Yorker lo ha incluso nella prestigiosa classifica dei World Changers) e composto dagli architetti Antonio Girardi e Cristiana Favretto e dagli agronomi e botanici Elisa Masi, Camilla Pandolfi e Elisa Azzarello. Jellyfish Barge è un esempio concreto di come affrontare le sfide di Expo Milano 2015 e di Carta di Milano. Per questo ha ottenuto il primo posto al contest del Mipaaf "Start up e Innovazione" e al bando internazionale UNIDO & CNR "Idee e tecnologie innovative per l'agribusiness" e si è classificata al secondo posto a livello mondiale del premio delle Nazioni Unite "UNECE Ideas for Change Award". Jellyfish Barge è inoltre una delle dieci startup selezionate da Feeding the Accelerator, il programma di business accelerator del Padiglione USA a Expo 2015 a cura dell'agenzia di innovazione e sviluppo AtelierSlice e supportato da Microsoft.

Da oggi e fino al 31 ottobre 2015, grazie al patrocinio di Regione Lombardia, Comune di Milano e di Expo Milano 2015, Jellyfish Barge sarà visitabile sulla Darsena di Milano tutti i giorni dalle ore 14,00 alle ore 19,00 e su richiesta per scuole e istituti formativi scrivendo a info@milanocucina.it.

Tweet

Pviste tot 21591462 ShinyStat™ Online 8

ULTIME NOTIZIE

- Milano intitola una via a Luigi Veronelli
- Creativi, professionisti e imprenditori si ritrovano a Milano per il primo Festival della crescita
- Milano, nostra agricoltura patrimonio unico
- Cascine Aperte, scoprire la Milano rurale
- Milano, Jellyfish in Darsena come coltivare senza terreno
- Domanico, Mario Misasi muore mentre insegue la sua auto
- Protesta sugli esodati, i leghisti occupano i banchi del governo nell'Aula della Camera
- Orban usa le maniere forti arrestati 174 profughi
- Torino, pneumatici in gomma e tunnel di banchina sono le caratteristiche vincenti per limitare la concentrazione di polveri sottili nell'aria
- Torino, approvata la sperimentazione di servizi innovativi per la città

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Questo sito utilizza cookies di terze parti finalizzati alla visualizzazione di messaggi pubblicitari in linea con le preferenze di navigazione del lettore. Cliccando su Accetto o continuando la navigazione nel sito acconsenti all'uso di questi cookies. Accetto

Per approfondire l'argomento o per negare o limitare il consenso all'utilizzo dei cookies leggi l'Informativa (condizioni di utilizzo del sito e cookies policy)

Maltempo: violenta grandinata in Veneto

No compatible source was found for this video.

Nebbia da grandine a Cassola (Vicenza)

TUTTI I VIDEO

Alluvione in Emilia: la piena del fiume Trebbia

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ricerca: un ambiente pulito per cibi sani

15 settembre 2015 11:10 - F.F.

Mi piace 277mila

Gli alimenti sono la principale via di contatto tra l'ambiente e il nostro organismo e un ambiente di scarsa qualità può favorire l'accumulo di contaminanti negli alimenti

SPORTFAIR
SCOPRI LA NOVITA'

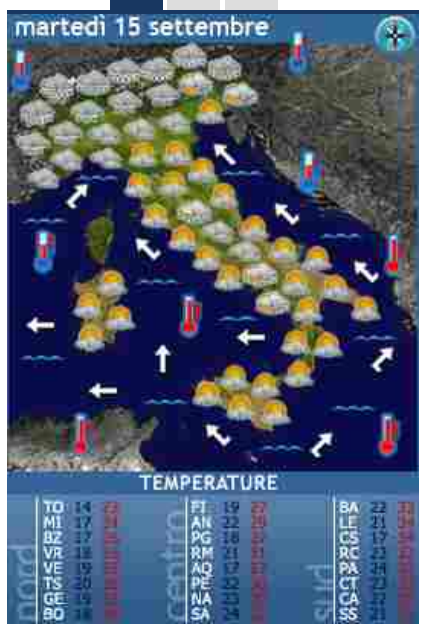
Le relazioni tra stato dell'ambiente e salubrità degli alimenti saranno oggetto di un Convegno che si terrà domani, 16 Settembre presso la sede dell'IRCCS Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri di Milano in via Giuseppe La Masa 19, nell'ambito degli eventi EXPO 2015.

Gli alimenti sono la principale via di contatto tra l'ambiente e il nostro organismo e un ambiente di scarsa qualità può favorire l'accumulo di contaminanti negli alimenti, provocando una esposizione che deve essere tenuta sotto controllo per evitare effetti dannosi sulla salute.

Gli interventi riguarderanno sia l'identificazione delle principali fonti di

SPORTFAIR
SCOPRI LA NOVITA'

METEO +24h +48h +72h



METEO

Alluvione in Emilia: continuano le perlustrazioni dal cielo nel piacentino [VIDEO]

Inghilterra: "catturato" un tornado a Duston [VIDEO]

Previsioni Meteo, instabilità al Nord: il bollettino dell'aeronautica militare per oggi e domani

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

inquinamento degli alimenti, con particolare riguardo al problema degli inquinanti persistenti e di quelli derivanti dalle pratiche agricole, sia le metodologie usate per la valutazione del rischio tossicologico degli inquinanti.

Tra le problematiche emergenti, uno degli interventi sarà dedicato al controverso problema degli alimenti OGM.

Una parte del Convegno sarà anche dedicata alle attività per la valutazione del rischio dei contaminanti alimentari da parte della Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) e delle associazioni dei consumatori nel campo della promozione della qualità e sicurezza alimentare.

Interverranno: **Ettore Zuccato – IRCCS Istituto Mario Negri,** Fonti ambientali e contaminazione degli alimenti; **Marco Vighi – Università di Milano Bicocca,** PBTs (Persistent, Bioaccumulative, Toxic) and POPs (Persistent Organic Pollutants): da impatto locale a contaminazione globale; **Manuela Tiramani – EFSA**, Il ruolo dell'European Food Safety Authority nella valutazione della sicurezza alimentare; **Ettore Capri – Università di Piacenza**, Il contributo delle pratiche agricole alla contaminazione dell'ambiente e degli alimenti; **Corrado Galli – Università di Milano,** Rischi tossicologici dei contaminanti alimentari; **Emilio Benfenati – IRCCS Istituto Mario Negri**; Screening tossicologico dei contaminanti alimentari attraverso metodi "in silico"; **Roberto Defez – IBBR.CNR,** Problematiche emergenti nella sicurezza alimentare: il caso degli OGM ; **Rosanna Massarenti – Altroconsumo**, Il ruolo delle associazioni dei consumatori nella promozione della qualità e sicurezza alimentare.

Mi piace Condividi 0

G+1 Consiglialo su Google

Vi raccomandiamo

Allerta Meteo Liguria: domani scuole chiuse? La decisione dopo le 19

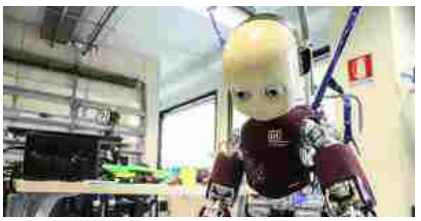
Maltempo Liguria, Arpal: nuova fase di peggioramento in atto

Terremoto L'Aquila, il segretario di Stato tedesco a Onna: "le vere amicizie si ...

IL VIDEO DI OGGI

Tutti i Video »

TECNOLOGIA



Genova, ecco come nascono i robot all'Istituto italiano di tecnologia [FOTO]

A Napoli si testano tecnologie per gestire rischio sismico

Tecnologia: sempre più vicina una "nuova generazione" di Wifi super veloce

SALUTE

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Questo sito web utilizza i cookie per migliorare la vostra esperienza. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. Informazioni Accetta

Jeep
Jeep® è un marchio Chrysler Group LLC.

Largo ai batteri "buoni"

CNR - National Research Council Ieri, 16:56

Milano -

Largo ai batteri 'buoni'

Come quelli che compongono il microbiota intestinale. Un argomento che riempie le pagine delle più prestigiose riviste scientifiche, ma anche gli scaffali dei supermercati e che richiede un approccio sistemico. Se ne parla a Milano - Expo il 16 settembre

Prevenire le malattie attraverso l'alimentazione. È uno degli aspetti della medicina del futuro che parte dallo studio del microbiota intestinale. L'Italia è il secondo paese al mondo per questa tipo di ricerca seconda solo agli USA.

Molte Università, fra cui l'Università Cattolica di Piacenza e Cremona e e diversi istituti afferenti al Dipartimento di scienze bio -agroalimentari del Consiglio nazionale delle ricerche sono impegnati nel comprendere il funzionamento di questo complesso sistema di centinaia di specie di batteri che hanno effetti benefici per la nostra salute ma la cui alterazione può dar luogo ad infiammazioni e disfunzioni. La strada aperta dalle ricerche è il miglioramento dei cosiddetti cibi 'funzionali' arricchiti con probiotici, ovvero diverse popolazioni di lattobacilli e bifidobatteri che, introdotti nell'organismo con gli alimenti, possono contribuire a ripristinare l'equilibrio del microbiota .

Alle nuove frontiere della ricerca nel settore è dedicato il workshop: "Microbiota , nutrition and wellness: a system based approach " coordinato per il Cnr da Mauro Rossi e Filomena Nazzaro dell'Istituto di scienze dell'alimentazione (Isa-Cnr), da Enzo Grossi per Padiglione Italia e Lorenzo Morelli per l'Università Cattolica e grazie al supporto di Fondazione Invernizzi , che avrà luogo il 16 settembre, alle ore 10.00, presso Padiglione Italia, Expo-Milano.

"Il workshop ha l'obiettivo di illustrare l'importante funzione del microbiota per lo sviluppo e la protezione del sistema immune, ci sono chiare evidenze sperimentali in questo senso", spiega Mauro Rossi. "Esiste inoltre un equilibrio dinamico tra il microbiota e il sistema immune: in certe condizioni patologiche alcuni batteri del microbiota possono diventare patogeni, stimolando la risposta infiammatoria. Una non corretta alimentazione, poi, può indurre disbiosi , cioè alterare l'equilibrio intestinaletra le diverse specie microbiche, anche qui con un rischio di infiammazione: è quanto accade ad esempio nella celiachia".

Il microbiota , localizzato principalmente nel colon, riveste quindi un ruolo centrale nel regolare la tolleranza immunologica, facendo sì che il nostro organismo non sviluppi risposte avverse verso gli antigeni alimentari che sono continuamente introdotti con la dieta.

Cronaca

Expo Milano 1906-2015 - Mostra di moda "Omaggio a Rosa Genoni", la milanese che inventò il Made in Italy, Milano
Cronaca
Al via la Campagna 'Rete Natura 2000', Terzi: bell'iniziativa, Milano
Cronaca
Visita GUIDATA ALLA CHIESA di SAN MAURIZIO al MONASTERO MAGGIORE, Milano
Cronaca
27 SETTEMBRE: VILLE APERTE in BRIANZA 2015, Milano
Cronaca
Visita GUIDATA ALLA MOSTRA "giotto, l'italia. da ASSISI a milano", Milano
Cronaca
Visualizza tutti

Politica

Expo: Oliverio, grazie a Martina per impegno per eredità Esposizione, Milano
Comunicati
Casa: la Giunta Maroni privatizza l'edilizia pubblica!, Milano
Comunicati
Bertuzzi: Renzi conferma le potenzialità del settore e lo fa con scelte concrete, Milano
Comunicati
Bertuzzi: Renzi conferma le potenzialità del settore e lo fa con scelte concrete, Milano
Comunicati
Mentre la sinistra manifesta a piedi scalzi per gli immigrati, FdI si mobilita per gli "italiani con le scarpe rotte" dimenticati dal governo e dalla sinistra, Milano
Comunicati
Visualizza tutti

Attualità

Varese - ALLA GIORNATA DELL'AGRICOLTURA ANCHE

Inviaci un comunicato stampa o una dichiarazione

DUE BIGLIETTI TICKET EXPO 2015 DATA APERTA ADULTI
EUR 37,50

Biglietto EXPO Milano 2015 data aperta e Fast Track
EUR 25,00

2 BIGLIETTI EXPO 2015 BIGLIETTI TICKET DATA APERTA ADULTI
EUR 29,00

ebay

Cerca

Visualizza archivio storico

Seleziona la categoria
Seleziona il comune
Cerca

Comuni

Seleziona il comune

Cerca un Hotel a Milano e visita EXPO 2015 >>

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

"Quest'attività, èregolata principalmente dalle popolazioni di lattobacilli e bifidobatteri presenti nella mucosa intestinale", conclude Rossi. "In particolare, nostre recenti ricerche svolte in collaborazione con l'azienda giapponese Meiji hanno dimostrato le notevoli potenzialità antiinfiammatorie di uno specifico ceppo di Lactobacillusgasseri , che può essere somministrato con l'alimentazione, utili per contrastare allergie o intolleranze alimentari su base immune".

Roma, 15 settembre 2015

La scheda

Che cosa: workshop: "Microbiota , nutrition and wellness: a system based approach "

Chi: Dipartimento di scienze bio -agroalimentari del Consiglio nazionale delle ricerche

Quando: 16 settembre, ore 10.00

Dove: Padiglione Italia, Expo - Milano

Per informazioni: Mauro Rossi, Istituto di Scienze dell'Alimentazione del Cnr , Avellino, tel. 0825/299308-299161, e mail : mrossi@isa.cnr.it . Filomena Nazzaro, Istituto di Scienze dell'Alimentazione del Cnr , tel. 0825/299102-381, sito web: www.expo.cnr.it/it/eventi

Sito web: https://www.expo.cnr.it/it/node/134
Fb: https://www.facebook.com/CNRXEXPO,
Twitter: @cnrperexpo , @CNRmicrobiota
Seguiteci con l'hashtag #microbiota , #VivaioRicerca

Ufficio stampa

Cnr : Marco Ferrazzoli , capo Ufficio,

tel. 06/49933383, 333/2796719, e-mail marco.ferrazzoli@cnr.it , skype marco.ferrazzoli1;
Sandra Fiore, tel. 06/49933789-3383, e mail : sandra.fiore@cnr.it

DISCLAIMER: Questo contenuto e' stato pubblicato da **CNR - National Research Council** il giorno *2015-09-15* ed e' stato originariamente pubblicato qui www.cnr.it. Il contenuto e' stato distribuito senza modifiche o alterazioni da parte di noodls il *2015-09-15 14:56:15 UTC*. La fonte e' la sola responsabile per l'accuratezza delle informazioni riportate nel contenuto.

[Fonte: Milano OnLine]

Ultim'ora, Cronaca Milano

Mi piace 0 Tweet G+1
Condividi su:

Ultime notizie

- Expo Milano 1906-2015 - Mostra di moda “Omaggio a Rosa Genoni”, la milanese che inventò il Made in Italy, Cronaca, Milano

CENTINAIA di AGRICOLTORI VARESINI, Milano
Attualità

Città metropolitane - Domani il coordinamento ANCI, Legge di stabilità e sicurezza fra i temi all'ordine del giorno, Milano
Attualità

I valori identitari dei parchi liguri a Expo Milano 2015, Milano
Attualità

Convegno: "Le idoneità delle professioni sociali" (7 ottobre), Magnago
Attualità

Firmato protocollo di collaborazione in ambito sociosanitario tra regione Liguria e regione Lombardia, Milano
Attualità

Visualizza tutti

Economia

Comunicato Stampa_Perfezionato contratto cessione Hotel Hermitage (immobile ed attività alberghiera), Milano
Economia

FMI e Confindustria ANCMA insieme con “Refresh”, Milano
Economia

Giordano Vini esordisce in Svezia con la vendita diretta online, Milano
Economia

: Consumi energetici di bordo sotto controllo con le soluzioni di ABB, Sesto San Giovanni
Economia

Comunicato dell'Assemblea ordinaria e straordinaria del 16.09.2015, Milano
Economia

Visualizza tutti

Cultura e Spettacolo

Finanza Innovativa per l’Accesso all’energia, Milano
Cultura e Spettacolo

Da Raffaello a Cézanne, Milano
Cultura e Spettacolo

Il caso OGM, Milano
Cultura e Spettacolo

Sabato affluenza record a Expo: sfiorata quota 250mila visitatori, Milano
Cultura e Spettacolo

Ricerca Alloggi — Ricerca per nome

Seleziona la tua destinazione
Milano

Data check-in
16 Settembre '15

Data check-out
17 Settembre '15

Visualizza solo alloggi disponibili

Camere 1 | Adulti 2 | Bambini 0

Tipo di alloggio

Visualizza ricerca avanzata

Cerca — Tutte le Destinazioni

Connettiti

Seguici su

Facebook Twitter Google+ Feed RSS Email Newsletter

Iscriviti alla nostra newsletter

Invia Privacy

Inviaci un comunicato stampa o una dichiarazione

Borsa liu jo

EUR 55,00

Sneakers Liu Jo 37

EUR 35,00

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

WORKSHOP DELL'ISTITUTO MARIO NEGRI PER L'EXPO 'AMBIENTE PULITO E CIBI SANI'

Presso IRCCS Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri Dal 16/09/2015 Al 16/09/2015 Informazioni DoveIRCCS Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario NegriVia Privata Giuseppe La Masa, 19,MilanoQuandoDal 16/09/2015 Al 16/09/201514CostoBovisaVai al sitoTi Piace?Il ranking di questo elemento non è visibile per la tua utenza.Il ranking di questo elemento non è votabile dalla tua utenza.Hai già votato questo elemento.0Pollice in giù

Le relazioni tra stato dell'ambiente e salubrità degli alimenti saranno oggetto di un Convegno che si terrà domani, 16 Settembre presso la sede dell'IRCCS Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri di Milano in via Giuseppe La Masa 19, nell'ambito degli eventi EXPO 2015.

Gli alimenti sono la principale via di contatto tra l'ambiente e il nostro organismo e un ambiente di scarsa qualità può favorire l'accumulo di contaminanti negli alimenti, provocando una esposizione che deve essere tenuta sotto controllo per evitare effetti dannosi sulla salute.

Gli interventi riguarderanno sia l'identificazione delle principali fonti di inquinamento degli alimenti, con particolare riguardo al problema degli inquinanti persistenti e di quelli derivanti dalle pratiche agricole, sia le metodologie usate per la valutazione del rischio tossicologico degli inquinanti.

Tra le problematiche emergenti, uno degli interventi sarà dedicato al controverso problema degli alimenti OGM.

Una parte del Convegno sarà anche dedicata alle attività per la valutazione del rischio dei contaminanti alimentari da parte della Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) e delle associazioni dei consumatori nel campo della promozione della qualità e sicurezza alimentare.

Interverranno: Ettore Zuccato - IRCCS Istituto Mario Negri, Fonti ambientali e contaminazione degli alimenti; Marco Vighi - Università di Milano Bicocca, PBTs (Persistent, Bioaccumulative, Toxic) and POPs (Persistent Organic Pollutants): da impatto locale a contaminazione globale; Manuela Tiramani - EFSA, Il ruolo dell'European Food Safety Authority nella valutazione della sicurezza alimentare; Ettore Capri - Università di Piacenza, Il contributo delle pratiche agricole alla contaminazione dell'ambiente e degli alimenti; Corrado Galli - Università di Milano, Rischi tossicologici dei contaminanti alimentari; Emilio Benfenati - IRCCS Istituto Mario Negri; Screening tossicologico dei contaminanti alimentari attraverso metodi "in silico"; Roberto Defez ▫ IBBR.CNR, Problematiche emergenti nella sicurezza alimentare: il caso degli OGM ; Rosanna Massarenti - Altroconsumo, Il ruolo delle associazioni dei consumatori nella promozione della qualità e sicurezza alimentare.

G +1N/D

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

HOME PAGE

NEWS
- Cronaca
- Economia
- Tecnologia
- Politica
- Ambiente
- Esteri
- Salute
- Sport
- Scienze
- Cultura
- Viaggi
- Divertimenti
- Musica e Spettacoli
- Attualità

COMUNI
-- Seleziona il comune --

MULTIMEDIA
- Foto gallery
- Video gallery

ARCHIVI
- Archivio

Pubblicata il 15/09/2015 alle 18:42:03 in Ambiente

Darsena. Con Jellyfish, la serra galleggiante, i milanesi scoprono i segreti su come coltivare senza terreno

Tajani: "Un progetto che dimostra come sia possibile coltivare frutta e verdura preservando le nostre risorse più preziose, acqua e terra"

(mi-lorenteggio.com) Milano, 15 settembre 2015 - Coltivare frutta e verdura solo grazie all'acqua e all'energia solare. Questo l'obiettivo di Jellyfish Barge, il progetto tutto italiano, presentato questa mattina dall'assessore alle Politiche per il Lavoro Sviluppo economico, Università e ricerca Cristina Tajani e Marco Gualtieri, presidente e ideatore di Milano Cucina e di Seeds&Chips.

Jellyfish Barge è il prototipo di una grande serra modulare galleggiante in grado di dissalare l'acqua necessaria alle piante, utilizzando solo l'energia del sole. Jellyfish

Sondaggio

Siete d'accordo ad accogliere famiglie di profughi nelle parrocchie?
- Si
- No
- Non so

vota

Tutti i sondaggi

Direzione lavori
PROGETTAZIONI ARCHITETONICHE E DI IMPIANTI
PRATICHE CATASTALI
STIME E PERIZIE
CERTIFICAZIONI ENERGETICHE
STUDIO DI INGEGNERIA
Tel. 02/36551765
www.ingegnus.com

Ultimi annunci
- Cercasi Esperto / a pratiche Telematiche
- Giovane professionista avvocato cercasi
- Cerchiamo dealer e partner costruttori e architetti

Tutti gli annunci

Agenda

D	L	M	M	G	V	S
		15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14			

Eventi del giorno
- PREMIO LETTERARIO NAZIONALE "ENRICO FURLINI" 4° Edizione 2015 "Riflessioni su... Nel mezzo del cammin di nostra vita" REGOLAMENTO

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Barge ha una superficie agricola di 70 mq e utilizza un innovativo sistema idroponico che permette di coltivare senza l'uso di terreno e con un enorme risparmio d'acqua.

"Un progetto che interpreta al meglio i contenuti di Expo 2015 poiché dimostra come un nuovo modo di coltivare e produrre sia possibile grazie all'utilizzo intelligente dell'energia solare e all'impiego delle moderne tecniche idroponiche che consentono di risparmiare le nostre risorse più preziose, l'acqua e la terra" così l'assessore alle Politiche per il Lavoro Sviluppo economico, Università e ricerca, Cristina Tajani che prosegue: "Agroalimentare e scienze della vita sono inoltre settori produttivi sempre più attrattivi per le giovani generazioni come dimostra il successo dei bandi promossi dall'Amministrazione a sostegno delle Start up agroalimentari".

"Siamo particolarmente orgogliosi di questo progetto perché abbiamo avuto l'onore di presentare Jellyfish Barge durante la scorsa edizione di Seeds&Chips – afferma Marco Gualtieri, presidente e ideatore di Milano Cucina e di Seeds&Chips – e la Darsena di Milano, nel periodo di Expo 2015, è il luogo ideale per comunicarlo a livello internazionale, contribuendo così a valorizzare l'impatto di Expo e far diventare Milano, nonché l'Italia, un punto di riferimento del cibo e del futuro del cibo".

Nei prossimi anni il mondo dovrà trovare sostentamento per due miliardi di persone in più e una delle sfide più importanti è riuscire a soddisfare questo crescente bisogno di cibo senza incidere sulle risorse del pianeta (acqua, energia e suolo). Jellyfish Barge sfrutta lo spazio acqueo invece del terreno e i suoi dissalatori solari sono in grado di produrre fino a 150 litri al giorno di acqua dolce e pulita, che viene utilizzata per produrre frutta e verdura. Una singola serra può fornire cibo a due nuclei familiari mentre vari moduli affiancati, come un alveare, creano delle vere e proprie fattorie del mare. Jellyfish Barge è una soluzione per i territori desertici costieri e per le zone con fiumi e laghi inquinati, ma è anche ideale nei progetti di "Feeding the City" e "Urban Farming" per le aree metropolitane che saranno sempre più popolose ed avranno bisogno di maggiore autonomia alimentare.

Jellyfish Barge è un progetto di Pnat srl, sviluppato con il contributo di Regione Toscana e Ente Cassa di Risparmio di Firenze, nasce all'Università di Firenze con un team guidato dal Professor Stefano Mancuso (nel 2013 il New Yorker lo ha incluso nella prestigiosa classifica dei World Changers) e composto dagli architetti Antonio Girardi e Cristiana Favretto e dagli agronomi e botanici Elisa Masi, Camilla Pandolfi e Elisa Azzarello. Jellyfish Barge è un esempio concreto di come affrontare le sfide di Expo Milano 2015 e di Carta di Milano. Per questo ha ottenuto il primo posto al contest del Mipaaf "Start up e Innovazione" e al bando internazionale UNIDO & CNR "Idee e tecnologie innovative per l'agribusiness" e si è classificata al secondo posto a livello mondiale del premio delle Nazioni Unite "UNECE Ideas for Change Award". Jellyfish Barge è inoltre una delle dieci startup selezionate da Feeding the Accelerator, il programma di business accelerator del Padiglione USA a Expo 2015 a cura dell'agenzia di innovazione e sviluppo AtelierSlice e supportato da Microsoft.

Da oggi e fino al 31 ottobre 2015, grazie al patrocinio di Regione Lombardia, Comune di Milano e di Expo Milano 2015, Jellyfish Barge sarà visitabile sulla Darsena di Milano tutti i giorni dalle ore 14,00 alle ore 19,00 e su richiesta per scuole e istituti formativi scrivendo a info@milanocucina.it.

Redazione

Stampa notizia

Articoli più letti

Condividi la notizia su:

Segnala la notizia ad un amico:
Tuo nome: Email dell'amico:
Segnala

Segnala un evento

www.mi-lorenteggio.com - Tang.O (Tangenziale Ovest Online) - Pensiero Globale, Realtà Locale
Testata giornalistica registrata presso il *Tribunale di Milano n° 200 del 20 marzo 2006*
Iscrizione Registro Operatori di Comunicazione: *R.O.C. n° 13848 del 29/03/2006*
Direttore Responsabile: **Vittorio Aggio**
Redazione e luogo di stampa: Via Dante, 17 - 20090 CESANO BOSCONE (MI) - Italy

Cookie Policy www.mi-lorenteggio.com

PER CONTATTARE LA REDAZIONE E PER INFORMAZIONI, CLICCA QUI o invia a redazione@mi-lorenteggio.com
Editore: *Vittorio Aggio Communications* - P.I. 05119920964 - Copyright © 1999 -2015

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

HOME PAGE

NEWS
- Cronaca
- Economia
- Tecnologia
- Politica
- Ambiente
- Esteri
- Salute
- Sport
- Scienze
- Cultura
- Viaggi
- Divertimenti
- Musica e Spettacoli
- Attualità

COMUNI
-- Seleziona il comune --

MULTIMEDIA
- Foto gallery
- Video gallery

ARCHIVI
- Archivio

Pubblicata il 15/09/2015 alle 11:02:52 in Ambiente

Workshop dell'Istituto Mario Negri per L'EXPO: 'AMBIENTE PULITO E CIBI SANI'

16 Settembre 2015

(mi.lorenteggio.com) Milano, 15 Settembre 2015 - Le relazioni tra stato dell'ambiente e salubrità degli alimenti saranno oggetto di un Convegno che si terrà domani, 16 Settembre presso la sede dell'IRCCS Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri di Milano in via Giuseppe La Masa 19, nell'ambito degli eventi EXPO 2015.

Interverranno: Ettore Zuccato - IRCCS Istituto Mario Negri, Fonti ambientali e contaminazione degli alimenti; Marco Vighi - Università di Milano Bicocca, PBTs (Persistent, Bioaccumulative, Toxic) and POPs (Persistent Organic Pollutants): da impatto locale a contaminazione globale; Manuela Tiramani – EFSA, Il ruolo dell'European Food Safety Authority nella valutazione della sicurezza alimentare; Ettore Capri - Università di Piacenza, Il contributo delle pratiche agricole alla contaminazione dell'ambiente e degli alimenti; Corrado Galli - Università di Milano, Rischi tossicologici dei contaminanti alimentari; Emilio Benfenati - IRCCS Istituto Mario Negri; Screening tossicologico dei contaminanti alimentari attraverso metodi "in silico"; Roberto Defez - IBBR.CNR, Problematiche emergenti nella sicurezza alimentare: il caso degli OGM ; Rosanna Massarenti – Altroconsumo, Il ruolo delle associazioni dei consumatori nella promozione della qualità e sicurezza alimentare.

Sondaggio

Siete d'accordo ad accogliere famiglie di profughi nelle parrocchie?

- Si
- No
- Non so

vota

Tutti i sondaggi

Direzione lavori
PROGETTAZIONI ARCHITETONICHE E DI IMPIANTI
PRATICHE CATASTALI
STIME E PERIZIE
CERTIFICAZIONI ENERGETICHE
STUDIO DI INGEGNERIA
Tel. 02/36551765
www.ingegnus.com

Ultimi annunci

- Cercasi Esperto / a pratiche Telematiche
- Giovane professionista avvocato cercasi
- Cerchiamo dealer e partner costruttori e architetti

Tutti gli annunci

Agenda

D	L	M	M	G	V	S
		15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14			

Eventi del giorno

- PREMIO LETTERARIO NAZIONALE "ENRICO FURLINI" 4° Edizione 2015 "Riflessioni su... Nel mezzo del cammin di nostra vita" REGOLAMENTO

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Redazione

Stampa notizia

Articoli più letti

Condividi la notizia su:

Segnala la notizia ad un amico:
Tuo nome: Email dell'amico:
Segnala

Segnala un evento

INFO TRAFFICO

English version Chinese version Arabian version

www.mi-lorenteggio.com - Tang.O (Tangenziale Ovest Online) - Pensiero Globale, Realtà Locale
Testata giornalistica registrata presso il *Tribunale di Milano n° 200 del 20 marzo 2006*
Iscrizione Registro Operatori di Comunicazione: *R.O.C. n° 13848 del 29/03/2006*
Direttore Responsabile: **Vittorio Aggio**
Redazione e luogo di stampa: Via Dante, 17 - 20090 CESANO BOSCONE (MI) - Italy

Cookie Policy www.mi-lorenteggio.com

PER CONTATTARE LA REDAZIONE E PER INFORMAZIONI, CLICCA QUI o invia a redazione@mi-lorenteggio.com
Editore: *Vittorio Aggio Communications* - P.I. 05119920964 - Copyright © 1999 -2015

Provider-distributore: Aruba S.p.A. - p.zza Garibaldi 8, Soci (AR)

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

AllExpo si parla di cibi per la salute dalla terra dei centenari - unica.it

BLOG Università degli studi di Cagliari

di Sergio Nuvoli

Cagliari, 15 settembre 2015 - Ci sarà anche l'Università di Cagliari all'Expò di Milano, nel corso degli eventi organizzati nel Padiglione CibusèItalia. Giovedì prossimo, alle 11, infatti, **Gianluigi Bacchetta**, docente universitario di Botanica ambientale e responsabile del Centro di Conservazione della Biodiversità del Dipartimento di Scienze della Vita e dell'ambiente dell'Università di Cagliari, interverrà all'evento "Cibi per la salute dalla terra dei centenari", insieme a **Paolo Fresu**, al medico **Luca Deiana**, all'enologo **Donato Lanati**, al giornalista del Gambero Rosso **Giuseppe Carrus** e all'esperta di comunicazione **Alessandra Polo**.

In particolare, il professor Bacchetta è stato invitato dagli organizzatori dell'evento curato dalla Regione Sardegna a ricostruire la storia millenaria e il rapporto tra la civiltà nuragica e il patrimonio vitivinicolo della nostra Isola. Come si ricorderà, Gianluigi Bacchetta è il responsabile dell'équipe archeobotanica che pochi mesi fa ha analizzato e datato i semi di vite di epoca nuragica, risalenti a circa 3000 anni fa, rinvenuti nel sito nuragico di Sa Osa, nel territorio di Cabras, nell'Oristanese. Una scoperta che riscrive la storia della viticultura dell'intero Mediterraneo occidentale. E a farla sono stati gli studiosi dell'Università di Cagliari.

ANSA.IT
ANSA

Università: all'Expo sbarca la viticoltura dei nuragici

Invitato docente botanica ambientale Gianluigi Bacchetta

CAGLIARI

(ANSA) - CAGLIARI, 11 SET - La storia millenaria e il rapporto tra la civiltà nuragica e il patrimonio vitivinicolo della Sardegna all'Expo. Anche l'Università di Cagliari parteciperà a Milano agli eventi organizzati nel Padiglione CibusèItalia. Giovedì prossimo, alle 11, Gianluigi Bacchetta, docente universitario di Botanica ambientale e responsabile del Centro di Conservazione della Biodiversità del Dipartimento di Scienze della Vita e dell'ambiente dell'ateneo del capoluogo, interverrà all'evento "Cibi per la salute dalla terra dei centenari", assieme a Paolo Fresu, a Luca Deiana, a Donato Lanati, al giornalista del Gambero Rosso Giuseppe Carrus e all'esperta di comunicazione Alessandra Polo. Bacchetta è il responsabile dell'équipe archeobotanica che pochi mesi fa ha analizzato e datato i semi di vite di epoca nuragica, risalenti a circa 3000 anni fa, rinvenuti nel sito nuragico di Sa Osa, nel territorio di Cabras, nell'Oristanese. Una scoperta che riscrive la storia della viticultura dell'intero Mediterraneo occidentale. (ANSA).

Sardegna oggi
SARDEGNAOGGI.IT

CAGLIARI - In mostra anche prodotti dall'olio di lentisco, estratti dalla pompia, creme contro le ustioni fatte a partire da antiche ricette che utilizzano il rovo, antiossidanti dalle vinacce. Università, Regione e aziende insieme per valorizzare la flora autoctona della Sardegna. È quanto è

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

in programma venerdì 18 settembre al workshop "Tecnologie innovative per la valorizzazione della flora autoctona della Sardegna nel settore biomedicale", dalle 9 alle 16 nell'auditorium del Parco tecnologico di Sardegna Ricerche a Pula. Organizzato dal Centro conservazione e biodiversità del Dipartimento di Scienze della vita e dell'ambiente nell'ambito del progetto Nanofitocare, dedicato allo sviluppo di prodotti cosmeceutici e nutraceutici ottenuti da piante officinali e medicinali della Sardegna. All'evento sono già pervenute più di 200 adesioni, prevista la partecipazione di venti ditte e numerosi enti pubblici: l'Ente Foreste della Sardegna, che patrocina l'iniziativa, porta tutte le sue produzioni vegetali.

La cosmeceutica e la fitoterapia si confermano settori produttivi sostenibili e aperti alla cooperazione nella ricerca e nello sviluppo di nuove opportunità: le aziende incontreranno non solo il mondo della ricerca, ma anche gli enti strumentali della Regione che si occupano del settore. All'iniziativa partecipa anche Guy D'Hallewin, nuovo direttore dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del CNR, oltre alle principali autorità del settore. Il workshop è finalizzato ad attivare e intensificare il confronto tra enti pubblici e aziende, università e ordini professionali, con l'obiettivo di favorire lo scambio di esperienze e informazioni e valutare le necessità dei diversi protagonisti coinvolti. Partner dell'occasione formativa Sardegna Ricerche e la start-up Icnoderm, giovane realtà nata nel cuore del Parco scientifico e tecnologico della Sardegna e operante nel settore delle formulazioni dermocosmetiche.

CASTEDDU ONLINE
Il primo quotidiano di Cagliari sul web

CASTEDDUONLINE.IT

Autore: Redazione Casteddu Online il 15/09/2015 09:23

Ci sarà anche l'Università di Cagliari all'Expò di Milano, nel corso degli eventi organizzati nel Padiglione CibusèItalia. Giovedì alle 11, infatti, Gianluigi Bacchetta, docente universitario di Botanica ambientale e responsabile del Centro di Conservazione della Biodiversità del Dipartimento di Scienze della Vita e dell'ambiente dell'Università di Cagliari, interverrà all'evento "Cibi per la salute dalla terra dei centenari", insieme a Paolo Fresu, al medico Luca Deiana, all'enologo Donato Lanati, al giornalista del Gambero Rosso Giuseppe Carrus e all'esperta di comunicazione Alessandra Polo.

In particolare, il professor Bacchetta è stato invitato dagli organizzatori dell'evento curato dalla Regione Sardegna a ricostruire la storia millenaria e il rapporto tra la civiltà nuragica e il patrimonio vitivinicolo della nostra Isola. Come si ricorderà, Gianluigi Bacchetta è il responsabile dell'équipe archeobotanica che pochi mesi fa ha analizzato e datato i semi di vite di epoca nuragica, risalenti a circa 3000 anni fa, rinvenuti nel sito nuragico di Sa Osa, nel territorio di Cabras, nell'Oristanese. Una scoperta che riscrive la storia della viticoltura dell'intero Mediterraneo occidentale. E a farla sono stati gli studiosi dell'Università di Cagliari.

Cagliari oggi.it

CAGLIARIOGGI.IT

CAGLIARI - Ci sarà anche l'Università degli Studi di Cagliari all'Expò di Milano, nel corso degli eventi organizzati nel "PadiglioneCibusèItalia". Infatti, giovedì 17 settembre, alle ore 11, Gianluigi Bacchetta, docente universitario di Botanica ambientale e responsabile del Centro di Conservazione della Biodiversità del Dipartimento di Scienze della Vita e dell'ambiente dell'Ateneo cagliaritano, interverrà all'evento "Cibi per la salute dalla terra dei centenari", insieme a Paolo Fresu, al medico Luca Deiana, all'enologo Donato Lanati, al giornalista del "Gambero Rosso" Giuseppe Carrus ed all'esperta di comunicazione Alessandra Polo.

In particolare, Bacchetta è stato invitato dagli organizzatori dell'evento curato dalla Regione Autonoma della Sardegna Sardegna a ricostruire la storia millenaria ed il rapporto tra la civiltà nuragica ed il patrimonio vitivinicolo dell'Isola. Come si ricorderà, Gianluigi Bacchetta è il responsabile dell'équipe archeobotanica che pochi mesi fa ha analizzato e datato i semi di vite di epoca nuragica [LEGGI], risalenti a circa 3mila anni fa, rinvenuti nel sito nuragico di Sa Osa, nel territorio di Cabras, nell'Oristanese.

Una scoperta che riscrive la storia della viticultura dell'intero Mediterraneo occidentale. Ed a farla sono stati gli studiosi dell'Università degli Studi di Cagliari.

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ALGUER.IT

CAGLIARI - Ci sarà anche l'Università degli Studi di Cagliari all'Expò di Milano, nel corso degli eventi organizzati nel "PadiglioneCibusèItalia". Infatti, giovedì 17 settembre, alle ore 11, Gianluigi Bacchetta, docente universitario di Botanica ambientale e responsabile del Centro di Conservazione della Biodiversità del Dipartimento di Scienze della Vita e dell'ambiente dell'Ateneo cagliaritano, interverrà all'evento "Cibi per la salute dalla terra dei centenari", insieme a Paolo Fresu, al medico Luca Deiana, all'enologo Donato Lanati, al giornalista del "Gambero Rosso" Giuseppe Carrus ed all'esperta di comunicazione Alessandra Polo.

In particolare, Bacchetta è stato invitato dagli organizzatori dell'evento curato dalla Regione Autonoma della Sardegna Sardegna a ricostruire la storia millenaria ed il rapporto tra la civiltà nuragica ed il patrimonio vitivinicolo dell'Isola. Come si ricorderà, Gianluigi Bacchetta è il responsabile dell'équipe archeobotanica che pochi mesi fa ha analizzato e datato i semi di vite di epoca nuragica [LEGGI], risalenti a circa 3mila anni fa, rinvenuti nel sito nuragico di Sa Osa, nel territorio di Cabras, nell'Oristanese.

Una scoperta che riscrive la storia della viticultura dell'intero Mediterraneo occidentale. Ed a farla sono stati gli studiosi dell'Università degli Studi di Cagliari.

SASSARINEWS.IT

CAGLIARI - Ci sarà anche l'Università degli Studi di Cagliari all'Expò di Milano, nel corso degli eventi organizzati nel "PadiglioneCibusèItalia". Infatti, giovedì 17 settembre, alle ore 11, Gianluigi Bacchetta, docente universitario di Botanica ambientale e responsabile del Centro di Conservazione della Biodiversità del Dipartimento di Scienze della Vita e dell'ambiente dell'Ateneo cagliaritano, interverrà all'evento "Cibi per la salute dalla terra dei centenari", insieme a Paolo Fresu, al medico Luca Deiana, all'enologo Donato Lanati, al giornalista del "Gambero Rosso" Giuseppe Carrus ed all'esperta di comunicazione Alessandra Polo.

In particolare, Bacchetta è stato invitato dagli organizzatori dell'evento curato dalla Regione Autonoma della Sardegna Sardegna a ricostruire la storia millenaria ed il rapporto tra la civiltà nuragica ed il patrimonio vitivinicolo dell'Isola. Come si ricorderà, Gianluigi Bacchetta è il responsabile dell'équipe archeobotanica che pochi mesi fa ha analizzato e datato i semi di vite di epoca nuragica [LEGGI], risalenti a circa 3mila anni fa, rinvenuti nel sito nuragico di Sa Osa, nel territorio di Cabras, nell'Oristanese.

Una scoperta che riscrive la storia della viticultura dell'intero Mediterraneo occidentale. Ed a farla sono stati gli studiosi dell'Università degli Studi di Cagliari.

Scrivi alla Redazione | Versione stampabile | Invia questa pagina

tuo nome | tua e-mail | nome amico | e-mail amico

Fonte: Università degli studi di Cagliari

Condividi questo post

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito.
Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.
Se vuoi saperne di più consulta la nostra cookie policy. Ok

Expo, al via la Settimana della Dieta mediterranea

0 Focus 15 settembre 2015 - 17:43 di REDAZIONE

PRINT EMAIL A- A+

Condividi 3

Ha preso il via questa mattina la **Settimana della Dieta Mediterranea**, un momento di riflessione e condivisione con i Paesi del Mediterraneo aderenti al Cluster, finalizzato alla salvaguardia, promozione e divulgazione della Dieta e dei suoi valori.

Non a caso è stata scelta la data del 14 settembre, giorno in cui nel lontano 1969 Ancel Keys, noto biologo e fisiologo statunitense, presentava a Pioppi, frazione marina del Comune di Pollica, individuata in sede di dichiarazione dell'UNESCO comunità emblematica della Dieta Mediterranea, i primi studi sull' epidemiologia delle malattie vascolari che lo condussero a formulare le ipotesi sull'influenza dell'alimentazione su tali patologie e sui benefici apportati dall'adozione della Dieta Mediterranea.

Ad aprire i lavori il vice ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Andrea Olivero : "Ci adopereremo affinchè, in continuità con l'Expo, possa proseguire il modello educativo di promozione della Dieta Mediterranea nelle scuole, in considerazione non soltanto della sua valenza salutistica quanto dell'aspetto di convivialià che riconosce al cibo un valore strategico di socializzazione".

"Tutti devono essere nutriti bene. La sfida è quella della sostenibilità ambientale e sociale a fronte della crescita della popolazione" è il leitmotive che ha messo d'accordo tutti coloro che questa mattina hanno preso parte all' apertura dei lavori: CNR, Legambiente, Forum Internazionale della Dieta Mediterranea, Centro studi Dieta Mediterranea "Angelo Vassallo", Università Suor Orsola Benincasa di Napoli, LILT Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori, Università LUISS.

"Il Cluster BioMediterraneo ha riprodotto The Mediterranean Ways di Ancel Keys , con l'obiettivo di guardare all'alimentazione mediterranea come elemento che unisce i popoli – afferma Dario Cartabellotta, Responsabile Unico del Cluster – Il Mediterraneo, spesso mare di conflitti, fratture e disuguaglianze, diventa il baricentro della cultura alimentare". Gli eventi proseguiranno fino al 20 settembre, secondo il programma allegato, con un palinsesto ricco di eventi, show cooking, proiezioni di video, testimonianze personali e studi scientifici che consentiranno al "popolo dell' Expo" di comprendere il valore nutrizionale, sociale ed economico della Dieta Mediterranea, considerata nella

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

sua ampia accezione di “stile di vita”.

Il programma della settimana sarà arricchito inoltre dalla presenza dei GAC (Gruppi di Azione Costiera) Siciliani. “Focalizzeremo la nostra attenzione sul pesce, in particolare quello azzurro – afferma Fabrizio Di Paola, Presidente della rete dei GAC Siciliani – al fine di promuovere il benessere socio economico delle zone di pesca e favorire il consumo consapevole di prodotti ittici siciliani di qualità, attraverso operazioni di tracciabilità e accorciamento della filiera”.

DI REDAZIONE

TAGGED WITH *dieta mediterranea* *expo* *settimana*

LIKE TO SHARE? Mi piace 3 G+1 0 Pin it Share

Ti POTREBBERO ANCHE INTERESSARE:

Countdown Expo: al Cluster BioMediterraneo fioccano eventi - SiciliaInformazioni

Ponte Sicilia-Oriente: la dieta mediterranea affascina Hong Kong - SiciliaInform...

Expo 2015, Cluster Biomediterraneo: meeting al Cerisdi - SiciliaInformazioni

(4WNet)

È l'antidoto all'obesità. 1 dose stimola il metabolismo. Perderai peso per sempre!

NEWER POST
Storia dimenticata, 149 anni fa scoppiava a Palermo la rivolta del “Sette e mezzo”

OLDER POST
Ance Sicilia: “Regione scippa soldi alle infrastrutture”

LEAVE A REPLY

Your email address will not be published.

Name *

Email *

Website

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

TUTTO SALUTE

TUTTO SULLA SALUTE, LA SANITÀ PUBBLICA, IL BENESSERE E LA MEDICINA

CORRIERE DEL WEB.it

NEWS NETWORK DEL CORRIEREDELWEB.IT

Home Marketing&Comunicazione TuttoFiere TuttoMostre TuttoFormazione TuttoTeatro TuttoDisco TuttoDonna CorrieredelWeb.it

MilanoNotizie Eco-Sostenibile Il Comunicato Stampa TuttoICT TuttoFotografie TuttoTurismo TuttoArredamento TuttoNormativa OggiArte

CERCA NEL BLOG

Caricamento in corso...

MARTEDÌ 15 SETTEMBRE 2015

Cnr: 'Microbiota' nutrizione e benessere, workshop 16 settembre, Milano Expo

Largo ai batteri 'buoni'

Come quelli che compongono il microbiota intestinale. Un argomento che riempie le pagine delle più prestigiose riviste scientifiche, ma anche gli scaffali dei supermercati e che richiede un approccio sistemico". Se ne parla a Milano - Expo il 16 settembre

Prevenire le malattie attraverso l'alimentazione. È uno degli aspetti della medicina del futuro che parte dallo studio del microbiota intestinale. L'Italia è il secondo paese al mondo per questa tipo di ricerca seconda solo agli USA.

Molte Università, fra cui l'Università Cattolica di Piacenza e Cremona e e diversi istituti afferenti al Dipartimento di scienze bio-agroalimentari del Consiglio nazionale delle ricerche sono impegnati nel comprendere il funzionamento di questo complesso sistema di centinaia di specie di batteri che hanno effetti benefici per la nostra salute ma la cui alterazione può dar luogo ad infiammazioni e disfunzioni. La strada aperta dalle ricerche è il miglioramento dei cosiddetti cibi 'funzionali' arricchiti con probiotici, ovvero diverse popolazioni di lattobacilli e bifidobatteri che, introdotti nell'organismo con gli alimenti, possono contribuire a rispristinare l'equilibrio del microbiota.

Alle nuove frontiere della ricerca nel settore è dedicato il **workshop: "Microbiota, nutrition and wellness: a system based approach"** coordinato per il Cnr da Mauro Rossi e Filomena Nazzaro dell'Istituto di scienze dell'alimentazione (Isa-Cnr), da Enzo Grossi per Padiglione Italia e Lorenzo Morelli per l'Università Cattolica e grazie al supporto di Fondazione Invernizzi, **che avrà luogo il 16 settembre, alle ore 10.00, presso Padiglione Italia, Expo-Milano.**

"Il workshop ha l'obiettivo di illustrare l'importante funzione del microbiota per lo sviluppo e la protezione del sistema immune, ci sono chiare evidenze sperimentali in questo senso", spiega Mauro Rossi. "Esiste inoltre un equilibrio dinamico tra il microbiota e il sistema immune: in certe condizioni patologiche alcuni batteri del microbiota possono diventare patogeni, stimolando la risposta infiammatoria. Una non corretta alimentazione, poi, può indurre disbiosi, cioè alterare l'equilibrio intestinale tra le diverse specie microbiche, anche qui con un rischio di infiammazione: è quanto accade ad esempio nella celiachia".

CON UN PICCOLO CONTRIBUTO PUOI SUPPORTARE IL NS. SERVIZIO, GRAZIE!

Donazione

CORRIERE DEL WEB.it

Per la pubblicità su questo sito contattaci

COME PUBBLICARE LE NOTIZIE

Per entrare nella community dei comunicatori del CorrieredelWeb.it:

1. richiedi l'accredito stampa per la Sezione Tutto Salute
2. segui attentamente il regolamento e le istruzioni.

I lettori possono commentare le news con un click su COMMENTI o votarle con i SOCIAL BOOKMARK sotto ogni post.

ARCHIVIO BLOG

▼ 2015 (512)

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Il microbiota, localizzato principalmente nel colon, riveste quindi un ruolo centrale nel regolare la tolleranza immunologica, facendo sì che il nostro organismo non sviluppi risposte avverse verso gli antigeni alimentari che sono continuamente introdotti con la dieta. “Quest’attività, è regolata principalmente dalle popolazioni di lattobacilli e bifidobatteri presenti nella mucosa intestinale”, conclude Rossi. “In particolare, nostre recenti ricerche svolte in collaborazione con l’azienda giapponese Meiji hanno dimostrato le notevoli potenzialità antiinfiammatorie di uno specifico ceppo di *Lactobacillus gasseri*, che può essere somministrato con l’alimentazione, utili per contrastare allergie o intolleranze alimentari su base immune”.

VOTA O CONDIVIDI QUESTO ARTICOLO

BOOKMARK

PUBBLICATO DA REDAZIONE CORRIEREDELWEBA 19:38

NESSUN COMMENTO:

POSTA UN COMMENTO

Home page Post più vecchio

Iscriviti a: Commenti sul post (Atom)

DISCLAIMER

www.CorrieredelWeb.it e' un periodico telematico senza scopi di lucro, i cui contenuti vengono prodotti al di fuori delle tradizionali industrie dell'editoria o dell'intrattenimento, coinvolgendo ogni settore della Societa' dell'Informazione, fino a giungere agli stessi utilizzatori di Internet, che divengono contemporaneamente produttori e fruitori delle informazioni diffuse in Rete. In questo la testata ambisce ad essere una piena espressione dell'Art. 21 della Costituzione Italiana.

Pur essendo normalmente aggiornato piu' volte quotidianamente, CorrieredelWeb.it non ha una periodicita' predefinita e non puo' quindi considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della legge n.62 del 7.03.2001.

L'Autore non ha alcuna responsabilita' per quanto riguarda qualità e correttezza dei contenuti inseriti da terze persone. L'Autore si riserva, tuttavia, la facolta' di rimuovere quanto ritenuto offensivo, lesivo o contraro al buon costume.

Le immagini e foto pubblicate sono in larga parte strettamente collegate agli argomenti e alle istituzioni o imprese di cui si scrive. Alcune fotografie possono provenire da Internet, e quindi essere state valutate di pubblico dominio. Eventuali detentori dei diritti d'autore non avranno che da segnalarlo via email alla redazione, che provvedera' all'immediata rimozione o citazione della fonte, a seconda di quanto richiesto.

Viceversa, sostenendo una politica volta alla libera circolazione di ogni informazione e divulgazione della conoscenza, ogni articolo pubblicato sul CorrieredelWeb.it, pur tutelato dal diritto d'autore, può essere ripubblicato citando la legittima fonte e questa testata secondo quanto previsto dalla licenza Creative Common.

▼ settembre (31)

Cnr: 'Microbiota' nutrizione e benessere, workshop...

Coltiva la tua energia con Tai Chi Chuan e Legambi...

SERVIZI ITALIA: l'Azienda Ospedaliera "Ospedale di...

Cnr: ‘l’effetto dell’isola’ nei geni sardi

Ordine dei Medici di Como: un incontro sulle aller...

Indennità di accompagnamento 2015: a chi spetta e ...

WHO supports European countries in managing health...

Arriva nei supermercati il nuovo sale con il 50% i...

IGIENE DENTALE, ABLAZIONE DEL TARTARO NELLA CLINIC...

Sepsi, l’appello di Biotest: "Più informazione, pi...

Scrittori di classe 2. Crescere con un libro come ...

Partnership tra Carrefour e Fondazione Together To...

Anticorruzione in Sanità insediati oggi al MIniste...

Prevenzione corruzione in Sanità. Al via tavoli di...

Grande successo per “Occhio alla vista”, oltre 200...

Partnership tra Carrefour e Fondazione Together To...

Probios presenta le novità Gluten Free. All'Avena

È tempo di tornare al lavoro: scopri i buoni propo...

"OCCHIO ALLA VISTA", unità oftalmica per visite gr...

Mangiare la crosta del pane fa bene

Un modello matematico spiega la recidiva del carci...

Convegno "IL SETTORE DELLA SALUTE TRA SOSTENIBILIT...

La scienza va all'origine della vita: rivelato lo ...

Nuovo Rapporto Mondiale Alzheimer 2015: presentato...

Lorenzin firma regolamento al via il Fascicolo San...

SODDISFAZIONE MINISTRO LORENZIN PER LA NOMINA DI R...

RAPPORTO ANNUALE SULL’ATTIVITÀ DI RICOVERO OSPEDAL...

"OCCHIO ALLA VISTA", unità oftalmica per visite gr...

Uovo sodo e patina verde. Nocivo?

Un salto per l'Alzheimer - Fino al 30 settembre 20...

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca su "ulteriori informazioni". Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. Ulteriori informazioni Ho capito

Fonte: comune foggia

Inaugurazione idel Centro Servizi del Distretto Agroalimentare del Tavoliere (CSDAT) alla Fiera del Levante

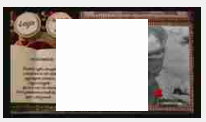
ECONOMIA, AFFARI E FINANZA

Mi piace Condividi 0 Condividi

Pubblicato il: 14/09/2015 11:46

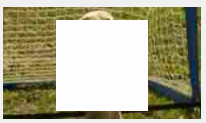
Dal 14 al 18 Settembre 2015, il CNR assieme al CSDAT di Foggia sono alla Fiera del Levante (Bari) e ad Expo 2015 (Milano) con una delegazione internazionale canadese e il primo progetto internazionale di "Smart Farm" (le aziende agroalimentari intelligenti) in Puglia. Il Centro Servizi del Distretto Agroalimentare del Tavoliere (CSDAT), con sede a Foggia, gestito dal Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) e dal Comune di Foggia, inaugura la sua attività con il primo progetto internazionale di costruzione e valorizzazione delle "Smart Farm in Puglia" (le aziende agroalimentari intelligenti). Il CSDAT è un importante riferimento del CNR in Puglia, in particolare per la ricerca e innovazione applicata alla principali filiere agroalimentari, con particolare riferimento a quella cerealicola, e con un focus specifico sulle politiche di promozione internazionale. Il CSDAT ha come partner tecnico in questo progetto la società Sonted. Tra le missioni del CSDAT c'è quella di far conoscere alle oltre 130.000 imprese pugliesi, con fatturato complessivo superiore ai 2.5 miliardi di euro, l'impatto che la ricerca e l'innovazione applicate al settore agroalimentare possono avere, anche attraverso lo scambio di buone prassi internazionali. Il CSDAT vuole inoltre offrire ai giovani creativi e alle start up innovative del Distretto produttivo 'Puglia Creativa' una opportunità per far conoscere a potenziali investitori e al CNR, le idee creative e innovative applicate al settore agroalimentare. Tali obiettivi verranno valorizzati grazie al progetto Smart Farm in Puglia che prevede anche una missione dal 14 al 18 Settembre 2015 di una delegazione canadese, composta da: Alberto De Luca, capo missione e direttore R&D e Governments Incentives di Deloitte, Pierre Bourassa Industrial Technology Advisor (ITA) presso il National Research Council Canada, Paul Angers Professore e ricercatore all'Università di Laval, Yves Desjardins Direttore accademico dell'INAF e Presidente della Commissione ISHS (International Society for Horticultural Science) 'Frutta, verdura e salute', Francois Beland presidente di SiliCycle® Inc., Juan Gomez dell'azienda canadese Integral Dermo Correction. La delegazione canadese prenderà parte a un fitto programma di incontri: di ricerca (R2R), di business (R2B) e istituzionali che include: visite aziendali e workshop realizzati a Bari, a Foggia e a Milano, in occasione di Expo 2015; incontri con imprese agroalimentari e della cosmesi naturale; e incontri con Università, spin off e Centri di Ricerca, Distretti Produttivi e Tecnologici e con giovani innovatori. Il programma della delegazione è allegato e disponibile su: https://www.expo.cnr.it/en/node/336 Il 14 settembre si apre alla Fiera del Levante di Bari (ore 9.00, Pad 10 Sala Leccio), con il workshop 'Il centro servizi del Distretto agroalimentare del tavoliere: modelli di innovazione applicata alla filiera dell'agroindustria. La Smart Puglia 2020 incontra il Canada per scambi di esperienze su temi della sicurezza alimentare e tutela della salute', al quale parteciperanno tra gli altri Luigi Nicolais presidente del CNR, Francesco Loreto direttore del Dipartimento di scienze bioagroalimentari CNR, Roberto Moncalvo presidente nazionale Coldiretti, Loredana Capone assessore allo Sviluppo economico, ricerca, innovazione ed internazionalizzazione Regione Puglia, Maria Uccellatore direttore promozione e divulgazione scientifica del MIUR, Alberto De Luca capo missione canadese e direttore R&D Deloitte. Nel pomeriggio alle ore 15 verrà presentata la 'Rete dei laboratori – Bio net' del CNR che si occupa della

Video



Expo, cinema e tradizioni culinarie del Lazio in 'Cinericettario'

Beckham ai leader del mondo, stop violenza sui bambini



Purin, il cane portiere

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

raccolta sistematica, caratterizzazione, analisi, conservazione e valorizzazione della biodiversità microbica e vegetale finalizzata all'innovazione tecnologica e relativo trasferimento al sistema agro-alimentare. Il principale obiettivo è quello di garantire qualità e sicurezza delle produzioni agroalimentari. Infine alle ore 16.30 il CSDAT e la delegazione canadese incontreranno le imprese creative e innovative, specializzate nel settore agroalimentare, del distretto produttivo 'Puglia creativa'. "La Smart farm rappresenta il futuro per l'agricoltura – ha dichiarato il presidente nazionale del CNR, professor Luigi Nicolais – L'uso intelligente e integrato di tecnologie e risultati scientifici avanzati, la diversificazione delle attività, delle coltivazioni, alla trasformazione fino alla fattoria didattica, insieme a tanta, tanta passione per la terra e una costante attenzione al rispetto e alla sostenibilità ambientale saranno gli elementi chiave per una radicale trasformazione dei territori ad alta vocazione e produzione agricola. In Puglia il Cnr con gli oltre 130 ricercatori del dipartimento di scienze bioagroalimentari e il neonato Centro servizi del distretto agroalimentare del Tavoliere è fortemente impegnato a sostenere questa innovazione culturale, organizzativa e produttiva a livello istituzionale in stretta collaborazione con l'amministrazione regionale, comunale e con gli operatori del settore. Tale esperienza, che ha già incontrato l'interesse e l'attenzione di altri paesi, come dimostra anche la presenza in questi giorni della delegazione canadese, rappresenta una straordinaria opportunità per l'occupazione e la crescita". " Il Comune di Foggia, insieme ad altri 22 Comuni della Provincia e 26 Partner socio economici, nell'ambito della programmazione 2000-06 e del PIT 1 Tavoliere, ha investito circa 60 milioni di Euro per lo sviluppo del sistema produttivo agroalimentare territoriale – ha aggiunto il Sindaco del Comune di Foggia, Franco Landella – La nostra idea-forza era di costruire un Centro Servizi – il CSDAT – che trasferisse ricerca, innovazione e sviluppo alle nostre imprese. Oggi, per la prima volta, il CSDAT realizza azioni concrete e di respiro internazionale, per portare sul territorio l'eccellenza in termini di ricerca e innovazione applicata al settore agroalimentare. Il Comune di Foggia continua a credere nella forza delle competenze e delle Istituzioni per dare al territorio un riferimento nazionale per le "Smart Farm" pugliesi. Il mio dovere è stato, quindi, quello di dare per la prima volta concretezza a questo progetto, con questa prima attività del CSDAT che ha portato in Puglia e ad Expo le potenzialità del granaio d'Italia, Foggia, dove ha sede il CSDAT gestito dal CNR. Un lavoro di squadra che sono fiero di rappresentare". L'assessore allo Sviluppo economico Loredana Capone, inoltre, ha espresso soddisfazione per l'inaugurazione dell'attività del nuovo Centro. "Questa struttura – ha sottolineato – trasferisce ricerca e innovazione alle imprese agroalimentari di una delle province pugliesi più ricche di risorse quale è Foggia e contribuisce alla costruzione di un sistema particolarmente innovativo anche per l'economia tradizionale del territorio. Il settore agroalimentare è da sempre uno dei più ricchi dell'economia della Puglia con un numero di imprese coinvolte che rappresenta più del 25 % di tutte le aziende pugliesi. La costruzione di un modello di Smart Farm, inserisce in questo scenario un prezioso valore aggiunto perché contribuisce a rendere le aziende agroalimentari "intelligenti", secondo il modello della Smart Puglia a cui la Regione Puglia sta già lavorando con la programmazione dei fondi europei 2014-2020". "La regione Puglia testimonia una realtà di eccellenza dell'agroalimentare nazionale grazie ad uno grande percorso di qualificazione dell'offerta che ha portato a risultati straordinari con 249 prodotti tradizionali censiti dalla regione, 16 prodotti dop e Igp e circa seimila imprese agricole biologiche con produzioni da primato a livello internazionale – ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo – Molti esempi imprenditoriali innovativi della regione saranno presenti ad Expo nella giornata nazionale dell'agricoltura con il premier Matteo Renzi". "Canada e Italia sono tra i leader mondiali del settore agroalimentare, sia per fatturato di filiera sia per numero di occupati sia per livello di ricerca di base e applicata – evidenzia Alberto De Luca, capo missione canadese e direttore R&D Deloitte –. Questa missione internazionale sull'agroalimentare che passa da Bari con la Fiera del Levante, da Foggia con il CSDAT a Milano con EXPO 2015, con la regia tecnico scientifica del CNR e delle istituzioni Pugliesi rappresenta un'occasione speciale per i nostri rispettivi paesi per condividere saperi, know distintivi, ricerca, trasferimento tecnologico e innovazione, fare joint lab bilaterali, nuove imprese, attrarre cervelli e creare posti di lavoro". "Tra le priorità dei progetti di ricerca coordinati dal MIUR – evidenzia Vincenzo Di Felice, Direttore Generale per la ricerca del Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca – quelle relative al settore delle scienze agroalimentari, punta di eccellenza italiana nel mondo, sono particolarmente importanti. L'evento barese di oggi è legato al progetto di internazionalizzazione del CSDAT, gestito dal CNR, per la ricerca e le imprese agroalimentari pugliesi più innovative. La presenza del MIUR vuole confermare il grande impegno del Ministero in questo settore, tramite la valorizzazione e l'impiego di ricercatori di altissima qualificazione professionale mediante l'utilizzo delle assunzioni per chiamata diretta finalizzate al cosiddetto rientro in Italia dei cervelli, nonché il conseguente sostegno alle attività svolte dal CSDAT al fine di condividere conoscenza, focalizzare investimenti di ricerca in progetti, tecnologie e giovani capaci di creare nuove imprese, attrarre cervelli e sviluppare posti di lavoro".

In Evidenza

A Roma '#AgUrb 2015 – Agricoltura nella Società in corso di Urbanizzazione'

Gli agronomi di tutto il mondo a congresso

Il biologico da Expo a Sana, da Sana a Expo

Coca Cola festeggia 40 anni con 'bottiglia umana' da Guinness

Expo, Regione Lazio presenta 'Cinericettario' cibo e cinema per unire popoli

Novamont, nuovo logo aziendale per i suoi 25 anni

Giustizia ambientale e cambiamenti climatici verso Parigi 2015, meeting a Roma

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Comunicato stampa

Mi piace Condividi 0 Condividi

ARTICOLI CORRELATI:

http://www.comune.foggia.it/inaugurazione-idel-centro-servizi-del-distretto-agroalimentare-del-tavoliere-csdat-alla-fiera-del-levante/

Annunci Google

Alternative antirughe?
Ho provato tutto. I miei consigli e le mie esperienze migliori.
www.bastarughe.com

Studio Fotografico
Elenco e Recensioni dei Fotografi in Città! Su PagineGialle
paginegialle.it/Fotografi

Visita Berlino
Scopri recensioni di viaggiatori e offerte hotel
tripadvisor.it

TAG: pubblica amministrazione, ministeri, enti pubblici, stato

Potrebbe interessarti

"Non provo vergogna", la replica della 20enne dopo sesso a tre in strada

"Voleva fare come nei porno tedeschi": donna turca taglia la testa al

Ubriaco scrive una email di insulti al professore, la risposta è da applauso

Roma, sesso in strada tra i rifiuti nel cuore di Trastevere

Sesso in strada, Trastevere solo l'ultimo caso /I precedenti

Cancro? No, grazie. Le 12 regole per prevenire i tumori

Addio al Ken umano, il modello brasiliano che amava le bambole /Foto

Alfredino, nuova tragedia per la famiglia Rampi: a 36 anni muore per un

Raccomandato da Outbrain

Annunci Google

Visita Berlino
Scopri recensioni di viaggiatori e offerte hotel
tripadvisor.it

Trading su Bitcoins CFD
Negozia Bitcoin 24/7, bonus prova. Conto demo gratuito, Bonus di 200€!
www.plus500.it

Studio Fotografico
Elenco e Recensioni dei Fotografi in Città! Su PagineGialle
paginegialle.it/Fotografi

Commenti

Per scrivere un commento è necessario registrarsi ed accedere: ACCEDI oppure REGISTRATI

Melanoma 2015. Il trattamento dei pazienti Braf mutati

A Viterbo seconda tappa progetto Codere 'Innamórati di te'

Vacanze, è sempre più voglia di Cuba

In collaborazione con Io lavoro Liguria

Eggtronic chiude round di investimento da 1,5 mln

Guarda i Programmi Adnkronos

Cerca Lavoro

È uscito in libreria e in Autogrill il Libro dei Fatti 2015, il bestseller che da 25 anni racconta l'Italia e il mondo

Tonno Callipo una storia che arriva dal mare

Arriva la notizia seriale, scarica la nuova App Adnkronos

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca su "ulteriori informazioni". Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. Ulteriori informazioni Ho capito

La grande bellezza del paesaggio italiano, domani un incontro del Cnr a Expo

CRONACA

Mi piace Condividi 0 Condividi

" />
"La grande bellezza del paesaggio italiano": conciliare protezione e sviluppo, l'incontro domani a Expo

Pubblicato il: 14/09/2015 14:10

La grande bellezza del paesaggio italiano. Oltre il dissesto ambientale, la cementificazione e il consumo di suolo. E' il tema dell'incontro, organizzato dal **Cnr**, in programma **domani a Expo**, padiglione Italia.

Conciliare **protezione e sviluppo**, un equilibrio difficile. Lo dicono i numeri. Se il numero di alberi per abitante è cresciuto, **la cementificazione, nel Belpaese, è aumentata del 166%** dal 1950 al 2012, a fronte di aumento della popolazione del 28%: a ogni italiano possono essere attribuiti in media 350 mq. di superficie costruita e urbanizzata.

"Gli attuali strumenti normativi - spiega il paesaggista Alberto Giuntoli -portano spesso alla **contrapposizione tra la protezione restrittiva e tardiva dell'ambiente naturale e le esigenze delle attività produttive**". Un tema complesso messo sotto la lente del Dipartimento scienze bio-agroalimentari del Consiglio nazionale delle ricerche. "Da un lato **siamo il Paese dei disastri ambientali, delle edificazioni in aree protette e a rischio ambientale, della mancanza di prevenzione**; dall'altro ci troviamo a fare fronte alle **calamità con alti costi, non solo economici**".

Domani al Padiglione Italia si parlerà delle **criticità** e delle **minacce** che mettono a rischio il paesaggio nostrano: consumo di suolo, scorretta o **insufficiente gestione del verde in città**, scarsa manutenzione dei parchi, **perdita di valori estetici e civili**, **degrado** delle aree periurbane. "**Il paesaggio italiano costituisce di per sé un'opera d'arte e di cultura**, per come si è venuto costruendo e formando nel corso dei secoli", osserva Ilaria Borletti Buitoni, sottosegretaria al

SPECIALE
EXPO 2015
Vai allo speciale Expo 2015
Video da Expo
Eventi
Protagonisti

autostrade per l'Italia
PRESENTANO
CONCORSO "VIA CON ME"
NARRATORI IN VIAGGIO
IL PRIMO CONCORSO LETTERARIO SUL VIAGGIO PER RACCONTARE L'ITALIA CHE CAMBIA
PARTECIPA
via con me

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo. "Ma paradossalmente proprio oggi **crescono i pericoli e le minacce** alla sua integrità per la pressione a sfruttare nel brevissimo tempo, in modo insensato e irrecuperabile, la sua stessa consistenza".

Alla discussione **partecipano** il sottosegretario ai Beni culturali e turismo **Ilaria Borletti Buitoni**, già presidente del Fai, il Commissario generale di Padiglione Italia **Diana Bracco**, lo storico **Roberto Reali** e il geologo e divulgatore scientifico **Mario Tozzi** per il Cnr. Durante l'incontro anche un **confronto speciale** con il soprintendente **Massimo Osanna** sulla situazione di **Pompei** e sulla gestione dei siti archeologici e storici italiani.

Durante l'evento verrà consegnato il **premio** istituito dal Cnr dedicato alla **memoria di Roberto Mancini**, il vice-commissario di Polizia scomparso il 30 aprile 2014, il primo a indagare sui traffici illeciti di rifiuti tossici nella cosiddetta "Terra dei fuochi". La vincitrice di quest'anno è **Nadia Lombardi** dell'Istituto per la protezione sostenibile delle piante di Napoli.

"Dobbiamo **prevedere e costruire un diverso rapporto con l'ambiente** che ci circonda - ha detto Luigi Nicolais, presidente del Cnr - l'integrità e la bellezza dei luoghi vanno preservate, curate e tramandate".

Mi piace Condividi 0 Condividi

TAG: expo, grande bellezza, paesaggio, cnr, consumo di suolo, cementificazione, dissesto ambientale, padiglione italia, alberi

Potrebbe interessarti

Addio al Ken umano, il modello brasiliano che amava le bambole /Foto

Fatwa obbliga le donne musulmane a fare sesso con il marito "anche su

Facebook si rinnova e lancia novità sulla foto profilo, ecco cosa cambia

Alfredino, nuova tragedia per la famiglia Rampi: a 36 anni muore per un

'Minigonna corta? Si veste come c... vuole', nonnina difende ragazza

Sexy e selvaggia, l'inedita Emma sul web: "Rifatta? No, bella e basta"

Vince alla lotteria gira il mondo e va con 87 donne, ma la fidanzata

Tempo di vacanze per Barbara D'Urso in topless alle Baleari /Foto

Raccomandato da Outbrain

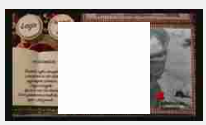
Commenti

Per scrivere un commento è necessario registrarsi ed accedere: ACCEDI oppure REGISTRATI

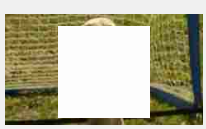
Notizie Più Cliccate

1. **Bimba compie 6 anni e invita regina Elisabetta alla festa, lei risponde così**
2. **La pioggia ci lascia, torna l'afa: temperature fino a 38°**
3. **Cancro? No, grazie. Le 12 regole per prevenire i tumori**
4. **Auto travolte dall'acqua nel piacentino, un morto e due dispersi /Video - Foto**
5. **Si gioca 9 milioni al casinò... peccato che erano dei suoi clienti**

Video


Expo, cinema e tradizioni culinarie del Lazio in 'Cinericettario'

Beckham ai leader del mondo, stop violenza sui bambini


Purin, il cane portiere

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	Cnr - siti web			
	Adnkronos.com/IGN	14/09/2015	LA GRANDE BELLEZZA DEL PAESAGGIO ITALIANO. COM'ERA, COM'E' E COME SARA' EXPO MILANO - PADIGLIONE ITA	2
	Ansa.it	14/09/2015	FINMECCANICA,DRONI SALVAGUARDIA PAESAGGI	3
	Beniculturali.it	14/09/2015	LA GRANDE BELLEZZA DEL PAESAGGIO ITALIANO. COM'ERA, COM'E' E COME SARA'	5
	Ilcorrieredelweb.blogspot.it	14/09/2015	CNR: 'LA GRANDE BELLEZZA DEL PAESAGGIO ITALIANO' 15 SETTEMBRE, ORE 10.00, MILANO- EXPO	6
	LiberoQuotidiano.it	14/09/2015	LA GRANDE BELLEZZA DEL PAESAGGIO ITALIANO, DOMANI UN INCONTRO DEL CNR A EXPO	8
	Milanofinanza.it	14/09/2015	FINMECCANICA: PORTA A EXPO TECNOLOGIE PER TUTELA PAESAGGIO	10
	Milanoonline.com	14/09/2015	INAUGURAZIONE IDEL CENTRO SERVIZI DEL DISTRETTO AGROALIMENTARE DEL TAVOLIERE (CSDAT) ALLA FIERA DEL	11
	Milanoonline.com	14/09/2015	LA GRANDE BELLEZZA DEL PAESAGGIO ITALIANO. COM'ERA, COM'E' E COME SARA' EXPO MILANO - PADIGLIONE ITA	14
	Tiscali.it	14/09/2015	LA GRANDE BELLEZZA DEL PAESAGGIO ITALIANO, DOMANI UN INCONTRO DEL CNR A EXPO	15
	Viterbopost.it	13/09/2015	COSI' E' CAMBIATA LAGRICOLTURA ITALIANA	16
Rubrica	Cnr			
11	Corriere dell'Umbria	16/09/2015	VANNO FORTE LE ECCELLENZE UMBRE ALL'EXPO	18
10	il Giornale - ed. Milano	16/09/2015	"LE DONNE MILANESI? LE PIU' INTELLIGENTI MA UN PO' STRESSATE" (P.Fucilieri)	19
17	Liberta'	16/09/2015	FOCUS SUI BATTERI"BUONI" OGGI IL PRESIDE MORELLI (CATTOLICA) A CONVEGNO	21
20/29	L'Informatore Agrario	16/09/2015	ATTUALITA DALLE REGIONI	22

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca su "ulteriori informazioni". Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. Ulteriori informazioni Ho capito

Fonte: Ministero Beni Culturali

LA GRANDE BELLEZZA DEL PAESAGGIO ITALIANO. COM'ERA, COM'È E COME SARÀ Expo Milano - Padiglione Italia. 15 settembre ore 10:00

AMBIENTE

Mi piace Condividi 0 Condividi

Pubblicato il: 14/09/2015 09:42

Nel 2015 il numero di alberi per abitante in Italia è salito a 230, contro i 200 del 2005 e i 140 del 1985. Nel Belpaese, però, la cementificazione del territorio è cresciuta del 166% dal 1950 al 2012, a fronte di aumento della popolazione del 28%: a ogni italiano, quindi, possono essere attribuiti in media ben 350 mq. di superficie costruita e urbanizzata. Sono alcuni dati elaborati dal Dipartimento scienze bio-agroalimentari del Consiglio nazionale delle ricerche (Disba-Cnr) su dati dell'Inventario nazionale forestale e del carbonio, Wwf e Mipaaf che ben rendono la complessità del tema sul quale lo stesso Disba-Cnr ha organizzato l'incontro dibattito previsto il 15 settembre a Milano (ore 10.00) presso Padiglione Italia-Expo 'La grande bellezza del paesaggio italiano' al quale parteciperà il Sottosegretario di Stato del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo Ilaria Borletti Buitoni. In allegato si invia la locandina con il programma completo. Roma, 11 settembre 2015 Ufficio Stampa MiBACT

Comunicato stampa

Mi piace Condividi 0 Condividi

ARTICOLI CORRELATI:

http://www.beniculturali.it/mibac/export/MiBAC/sito-MiBAC/Contenuti/MibacUnif/Comunicati/visualizza_asset.html_1448708727.html

Annunci Google

Prestiti Pensionati Inps
Tasso Agevolato fino a € 80.000 . Richiedi Ora Preventivo!
www.convenzioneinps.it

Prestiti INPDAP 2015
Fino a € 90.000 con Rate comode Solo per dip pubblici e pensionati
dipendentistatali.it/DipPubblici

Impianto Allarme Casa
Confronta 5 Preventivi Gratuiti e Scegli il Migliore della tua Zona !
preventivi.it/Allarme

TAG: pubblica amministrazione, ministeri, enti pubblici, stato

Potrebbe interessarti

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Sponsored by: Enel SAMSUNG INTESA SANPAOLO

Finmeccanica,droni salvaguardia paesaggi

Telerilevamento, satelliti e droni per tutelare territorio

Redazione ANSA MILANO 14 SETTEMBRE 2015 18:16

© ANSA CLICCA PER INGRANDIRE

Condividi | Suggerisci | Scrivi alla redazione | Stampa

(ANSA) - MILANO, 14 SET - Finmeccanica si presenta a Expo con le sue proposte per salvaguardare il paesaggio italiano. Al convegno 'La grande bellezza del paesaggio italiano: come era, com'è e come sarà', promosso dal Cnr (Consiglio nazionale delle ricerche), il gruppo industriale italiano presenta i suoi sistemi per il telerilevamento e l'osservazione della Terra, le piattaforme che li impiegano (satelliti, aerei e droni), le tecniche di elaborazione dati e di pianificazione degli interventi. Il telerilevamento consente, attraverso l'uso di tecnologie non invasive come l'interferometria radar, di rilevare microspostamenti del terreno su vaste aree di territorio, mentre l'imaging iperspettrale permette di rilevare la 'firma spettrale' dei materiali osservati a distanza. Il Piano Straordinario di Telerilevamento, promosso dal Ministero dell'Ambiente, rappresenta la prima applicazione su scala nazionale della tecnologia interferometrica per il monitoraggio delle aree a rischio idrogeologico, attraverso dati e immagini raccolti dai satelliti COSMO-SkyMed, nei quali sono concentrate le migliori competenze di Telespazio, Selex ES e Thales Alenia Space. Camere iperspettrali, invece, sono state utilizzate nel progetto di ricerca nazionale SMAT (Sistema di monitoraggio avanzato del territorio), dedicato allo sviluppo di tecnologie per il controllo e la prevenzione di eventi come alluvioni, incendi o frane. Le tecnologie di telerilevamento possono essere utilizzate anche per il monitoraggio del grado di erosione delle coste e del livello di inquinamento per il supporto a operazioni di gestione delle emergenze e di bonifica e agricoltura di precisione. Satelliti e droni, infine, grazie ad appositi

Leggi anche:

15 SET. 2015 19:57
Grande golf sul Cardo per 72/mi Open

15 SET. 2015 19:56
Droni e satelliti per tutela bellezza Italia

15 SET. 2015 19:20
In 800 a Congresso Mondiale Agronomi

15 SET. 2015 19:07
Renzi ad Expo, via Imu e Irap agricole

15 SET. 2015 18:45
El Salvador, National Day bianco e blu

15 SET. 2015 18:40
Show cooking Confimi Industria al Biomed

15 SET. 2015 18:12
Boschi Dolomiti in spazio Trentino

15 SET. 2015 18:01
Rifiuti, il 70% nella differenziata

15 SET. 2015 17:54
A Milano il Padiglione del Libro

15 SET. 2015 16:37
Renzi "adotta" a Expo formaggi italiani

agendaeventi

16 set. 2015 **Programma 16 settembre**

16 set. 2015 **National day Messico**

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

sensori permettono di monitorare e diagnosticare lo stato di conservazione di monumenti e siti archeologici.(ANSA).

→ vai all'agenda

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Condividi | Suggerisci | Scrivi alla redazione | Stampa

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:

Droni e satelliti per tutela bellezza Italia

Il radar che vede in 3D - Campania

Sponsor (4WNet)

Lexus NX Hybrid. Con PAY PER DRIVE a 350 € al mese TAEG 5,70%.

Dallo spazio la mappa dei danni causati dal terremoto in Nepal - Terra e Poli - ...

COMMENTI

0 commenti

Ordina per Principali

Aggiungi un commento...

Facebook Comments Plugin

Expo2015

P.I. IT00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

ITALIA

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

LA GRANDE BELLEZZA DEL PAESAGGIO ITALIANO. COM'ERA, COM'È E COME SARÀ

Expo Milano - Padiglione Italia. 15 settembre ore 10:00

*LA GRANDE BELLEZZA DEL PAESAGGIO ITALIANO. COM'ERA, COM'È E COME SARÀ
Expo Milano - Padiglione Italia. 15 settembre ore 10:00*

STAMPA

Nel 2015 il numero di alberi per abitante in Italia è salito a 230, contro i 200 del 2005 e i 140 del 1985. Nel Belpaese, però, la cementificazione del territorio è cresciuta del 166% dal 1950 al 2012, a fronte di aumento della popolazione del 28%: a ogni italiano, quindi, possono essere attribuiti in media ben 350 mq. di superficie costruita e urbanizzata. Sono alcuni dati elaborati dal Dipartimento scienze bio-agroalimentari del Consiglio nazionale delle ricerche (Disba-Cnr) su dati dell'Inventario nazionale forestale e del carbonio, Wwf e Mipaaf che ben rendono la complessità del tema sul quale lo stesso Disba-Cnr ha organizzato l'incontro dibattito previsto il 15 settembre a Milano (ore 10.00) presso Padiglione Italia-Expo 'La grande bellezza del paesaggio italiano' al quale parteciperà il Sottosegretario di Stato del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo Ilaria Borletti Buitoni.

In allegato si invia la locandina con il programma completo.

Roma, 11 settembre 2015
Ufficio Stampa MiBACT

Redattore: RENZO DE SIMONE

Documentazione:

Brochure programma
(documento in formato pdf, peso 853 Kb, data ultimo aggiornamento: 14 settembre 2015)

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

This site uses cookies from Google to deliver its services, to personalize ads and to analyze traffic. Information about your use of this site is shared with Google. By using this site, you agree to its use of cookies.

LEARN MORE GOT IT

CORRIERE DEL WEB.it

CORRIEREDELWEB.IT L'INFORMAZIONE FUORI E DENTRO LA RETE.

NEWS BLOG NETWORK CURATO DA UNA REDAZIONE VIRTUALE COMPOSTA DA GIORNALISTI E ADDETTI STAMPA, PROFESSIONISTI DI MARKETING, COMUNICAZIONE, PR, OPINIONISTI E BLOGGERS. IL CORRIEREDELWEB.IT VUOLE PROMUOVERE RELAZIONI TRA TUTTI I COMUNICATORI E SVILUPPARE IN PIENO LE POTENZIALITÀ DELLA RETE PER UNA COMUNICAZIONE DEMOCRATICA E PARTECIPATA.

Annonsevalg ▶ Interiør blogg ▶ Interiør møbler ▶ Add blog ▶ Sunn opp

LUNEDÌ 14 SETTEMBRE 2015

Cnr: 'La grande bellezza del paesaggio italiano' 15 settembre, ore 10.00, Milano-Expo

Quale futuro per la 'grande bellezza'?

Il paesaggio italiano visto e pensato oltre il dissesto ambientale, la cementificazione e il consumo di suolo. Un incontro organizzato 15 settembre dal Cnr ad Expo fa il punto sulla situazione, per trovare idee e soluzioni che consentano di conciliare protezione e sviluppo

Nel 2015 il numero di alberi per abitante in Italia è salito a 230, contro i 200 del 2005 e i 140 del 1985. Nel Belpaese, però, la cementificazione del territorio è cresciuta del 166% dal 1950 al 2012, a fronte di aumento della popolazione del 28%: a ogni italiano, quindi, possono essere attribuiti in media ben 350 mq. di superficie costruita e urbanizzata. Sono alcuni dati elaborati dal Dipartimento scienze bio-agroalimentari del Consiglio nazionale delle ricerche (Disba-Cnr) su dati dell'Inventario nazionale forestale e del carbonio, Wwf e Mipaaf che ben rendono la complessità del tema sul quale lo stesso Disba-Cnr ha organizzato l'incontro dibattito previsto il 15 settembre a Milano (ore 10.00) presso Padiglione Italia-Expo: 'La grande bellezza del paesaggio italiano'.

"L'equilibrio tra paesaggio antropizzato e quello naturale è ancora possibile? Gli attuali strumenti normativi portano spesso alla contrapposizione tra la protezione restrittiva e spesso tardiva dell'ambiente naturale e le esigenze delle attività produttive. Questi aspetti sono spesso affrontati in sede politica senza la partecipazione di tutti i soggetti portatori di interessi. Da un lato siamo il Paese dei disastri ambientali, delle edificazioni in aree protette e a rischio ambientale, dalla montagna ai litorali, della mancanza di prevenzione; dall'altro ci troviamo a fare fronte alle cosiddette calamità con alti costi, non solo economici", spiega il paesaggista Alberto Giuntoli che, assieme a Silvia Fineschi dell'Istituto per la protezione sostenibile delle

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

piante (Ipsp-Cnr), ha organizzato l'evento. Al talk partecipano tra gli altri il sottosegretario ai Beni culturali e turismo Ilaria Borletti Buitoni, già presidente del Fai, il Commissario generale di Padiglione Italia Diana Bracco, lo storico Roberto Reali e il geologo e divulgatore scientifico Mario Tozzi per il Cnr, esperti quali Eckart Lange dell'Università di Sheffield e l'architetto Mario Cucinella.

"Il paesaggio italiano costituisce di per sé un'opera d'arte e di cultura, per come si è venuto costruendo e formando nel corso dei secoli", osserva Ilaria Borletti Buitoni, sottosegretaria al Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo. "Ma paradossalmente proprio oggi, quando più sembrerebbe ci siano risorse e cultura per apprezzare l'opera sin qui compiuta, crescono i pericoli e le minacce alla sua integrità per la pressione a sfruttare nel brevissimo tempo, in modo insensato e irrecuperabile, la sua stessa consistenza. Non bisogna mai pensare che un risultato o l'integrità di un bene siano acquisiti per sempre. Penso che da Expo possa venire un incoraggiamento e uno stimolo, e anche un esempio di come le sfide difficili possano essere vinte, anche quando occorra convincere gli scettici sulla bontà delle scelte prese".

Nell'incontro la problematica del paesaggio italiano viene svolta a partire dalla storia, per poi evidenziarne le complessità, le trasformazioni e le prospettive future. "Icone e archetipi del nostro paesaggio sono il risultato dell'attività umana che lo ha modificato nel corso di almeno due millenni, un percorso che ha come punto di arrivo la Convenzione europea sul paesaggio adottata dal Consiglio d'Europa nel 2000 per promuovere la protezione, gestione e pianificazione dei paesaggi europei e favorire la cooperazione", spiega Silvia Fineschi. "Le criticità e le minacce sono numerose: consumo di suolo, scorretta o insufficiente gestione del verde in città, scarsa manutenzione dei parchi, perdita di valori estetici e civili, degrado delle aree 'periurbane'. Discuteremo i presupposti estetici e di tutela e i mutamenti subiti negli ultimi cinquant'anni, per cercare di superare l'idea di un paesaggio 'selvatico' e accettare l'idea di una realtà in evoluzione".

Previsto un confronto speciale con il soprintendente Massimo Osanna sulla realtà di Pompei e sulla gestione dei siti archeologici e storici italiani. I relatori illustreranno proposte concrete per migliorare la situazione, partendo dai saperi presenti nel nostro Paese. Per il futuro, mostreranno poi come le azioni di conservazione e pianificazione possono essere supportate dalle tecnologie scientifiche, in particolare quelle che utilizzano le tecniche interferometriche sulla base di immagini prodotte da sensori radar ad alta risoluzione e sensori iperspettrali, con l'intervento di Lorenzo Fiori vicepresidente di Finmeccanica.

Durante l'evento verrà consegnato il premio istituito dal Cnr e dedicato alla memoria di Roberto Mancini, il vice-commissario di Polizia scomparso il 30 aprile 2014, riconosciuto dal ministero degli Interni "vittima del dovere" e insignito della medaglia d'argento al merito: il primo a svolgere indagini sui traffici illeciti di rifiuti tossici nella cosiddetta Terra dei fuochi. La vincitrice è risultata Nadia Lombardi dell'Istituto per la protezione sostenibile delle piante (Ipsp-Cnr) di Napoli con una ricerca dal titolo 'Trichoderma spp. alleviate phytotoxicity in lattuce plants irrigated with arsenic-contaminated water'.

"Dobbiamo prevedere e costruire un diverso rapporto con l'ambiente che ci circonda. L'integrità e la bellezza dei luoghi vanno preservate, curate e tramandate", conclude Luigi Nicolais, presidente del Cnr. "Rappresentano straordinarie opportunità per affermare un nuovo modello di sviluppo e crescita, soprattutto per l'Italia, tra i pochi luoghi al mondo dove la bellezza del paesaggio è tutt'uno con quella dei manufatti della creatività e della cultura. Per farne leva di salvezza del mondo, occorre saperla riconoscere, apprezzare, condividere, investire in formazione e saperi. Come scienziati, da tempo siamo impegnati nel proporre risposte, ma sono insufficienti e deboli se non supportate da una precisa volontà politica che coinvolga tutto il Governo e non solo i Ministeri competenti".

Roma, 14 settembre 2015

PUBBLICATO DA SERVIZIO DIFFUSIONE COMUNICATIALLE ORE 13:00

VOTA O CONDIVIDI QUESTO ARTICOLO

BOOKMARK

NESSUN COMMENTO:

POSTA UN COMMENTO

Inserisci il tuo commento...

Donazione

COME PUBBLICARE LE NOTIZIE

Per entrare nella community dei comunicatori del CorrieredelWeb.it:

1. richiedi l'accredito stampa
2. segui attentamente il regolamento e le istruzioni.

I lettori possono commentare le news con un click su COMMENTI o votarle con i SOCIAL BOOKMARK sotto ogni post.

CORRIERE DEL WEB

Per la pubblicità su questo sito contattaci

ARCHIVIO BLOG

▼ 2015 (3280)
▼ settembre (227)
Gico Systems: lavori in fune per Palazzo Vecchio a...
ADmantX: nuovi fondi per il proseguimento della cr...
Expert System: concluso con successo l'aumento di ...
Comunicato stampa: Intel Security continua a innov...
Il nuovo sito responsive di Spille.com
Frodi Alimentari: concluso il convegno al Parco Te...
“Fino all’ultima staccata” | Solo per due giorni n...
Indagine Congiunturale Federlazio: Segnali positiv...
QNAP Partner Tecnico di I AM EXPEDITION, in viaggi...
Notte Europea dei Ricercatori. Frascati Scienza in...
Apre TED, il primo Burger & Lobster in Italia. Rom...
Dalle Pastry Star alle start up... Tutti pazzi per...
RENZI: COLDIRETTI, PRIMA VOLTA TAGLIO FISCALITA' I...
Come trascorrono il proprio tempo

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Questo sito utilizza cookie di profilazione [propri e di altri siti] per inviarti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca qui. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie. Ok

ACCEDI PUBBLICA FULLSCREEN GALLERY METEO CERCA LIBERO EDICOLA | LIBERO TV | LIBERO SHOPPING

Libero Quotidiano.it | Ultim'ora

HOME EXPO 2015 LIBERO POLITICA ITALIA ECONOMIA ESTERI SPETTACOLI SPORT VIDEO SALUTE DOSSIER ALTRO

CRONACA

La grande bellezza del paesaggio italiano, domani un incontro del Cnr a Expo

14 Settembre 2015

Commenti

N. commenti 0

Allegro	arrabiato	Stupito	Triste
0	0	0	0

aaA

Milano, 14 set.(AdnKronos) - La grande bellezza del paesaggio italiano. Oltre il dissesto ambientale, la cementificazione e il consumo di suolo. E' il tema dell'incontro, organizzato dal Cnr, in programma domani a Expo, padiglione Italia.

Conciliare protezione e sviluppo, un equilibrio difficile. Lo dicono i

I SONDAGGI DEL GIORNO

Tra questi tre leghisti, chi preferireste come candidato premier?

VOTA SUBITO!

Daniela Santanchè candidata a Milano: voi la votereste?

VOTA SUBITO!

Casere OFFERTA!
Confezione "La Grande
63 € Azienda Casere

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

numeri. Se il numero di alberi per abitante è cresciuto, la cementificazione, nel Belpaese, è aumentata del 166% dal 1950 al 2012, a fronte di aumento della popolazione del 28%: a ogni italiano possono essere attribuiti in media 350 mq. di superficie costruita e urbanizzata.

"Gli attuali strumenti normativi - spiega il paesaggista Alberto Giuntoli -portano spesso alla contrapposizione tra la protezione restrittiva e tardiva dell'ambiente naturale e le esigenze delle attività produttive". Un tema complesso messo sotto la lente del Dipartimento scienze bio-agroalimentari del Consiglio nazionale delle ricerche. "Da un lato siamo il Paese dei disastri ambientali, delle edificazioni in aree protette e a rischio ambientale, della mancanza di prevenzione; dall'altro ci troviamo a fare fronte alle calamità con alti costi, non solo economici".

Domani al Padiglione Italia si parlerà delle criticità e delle minacce che mettono a rischio il paesaggio nostrano: consumo di suolo, scorretta o insufficiente gestione del verde in città, scarsa manutenzione dei parchi, perdita di valori estetici e civili, degrado delle aree periurbane. "Il paesaggio italiano costituisce di per sé un'opera d'arte e di cultura, per come si è venuto costruendo e formando nel corso dei secoli", osserva Ilaria Borletti Buitoni, sottosegretaria al Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo. "Ma paradossalmente proprio oggi crescono i pericoli e le minacce alla sua integrità per la pressione a sfruttare nel brevissimo tempo, in modo insensato e irrecuperabile, la sua stessa consistenza".

Alla discussione partecipano il sottosegretario ai Beni culturali e turismo Ilaria Borletti Buitoni, già presidente del Fai, il Commissario generale di Padiglione Italia Diana Bracco, lo storico Roberto Reali e il geologo e divulgatore scientifico Mario Tozzi per il Cnr. Durante l'incontro anche un confronto speciale con il soprintendente Massimo Osanna sulla situazione di Pompei e sulla gestione dei siti archeologici e storici italiani.

Durante l'evento verrà consegnato il premio istituito dal Cnr dedicato alla memoria di Roberto Mancini, il vice-commissario di Polizia scomparso il 30 aprile 2014, il primo a indagare sui traffici illeciti di rifiuti tossici nella cosiddetta "Terra dei fuochi". La vincitrice di quest'anno è Nadia Lombardi dell'Istituto per la protezione sostenibile delle piante di Napoli.

"Dobbiamo prevedere e costruire un diverso rapporto con l'ambiente che ci circonda - ha detto Luigi Nicolais, presidente del Cnr - l'integrità e la bellezza dei luoghi vanno preservate, curate e tramandate".

Lascia il tuo commento

Testo

Caratteri rimanenti: 400

INVIA

L'IMBECCATA
DI FRANCO BECHIS

Avviso di garanzia a Renzi: l'Italicum così sarà bocciato

L'avviso di garanzia a Matteo Renzi è stato relegato alla pagina dei commenti del Corriere della Sera di venerdì 11 settembre. L'ha scritto un ...

1 2 3

L'IMBECCATA

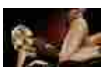
PIÙ LETTI | PIÙ COMMENTATI

NEWS | FOTO | VIDEO

10.09.2015
Il pene ovunque, orrori in ogni posizione
Miriam Leone racconta il suo dramma

12.09.2015
"Fai schifo". Claudio Lippi umilia Fedez
Il rapper sbrocca e insulta "il vecchio"

13.09.2015
Lutto nel cinema, se ne va a 53 anni: recitò con Aldo, Giovanni e Giacomo



10.09.2015
Fa sesso per anni con benda e fallo finto Poi la scoperta che la sconvolge

11.09.2015
Ferrari, colpaccio al limite delle regole
Nel 2016 senza rivali? È caos in F1

NEWS DA RADIO 105

Demi Lovato: "Non c'è nulla di male nell'amare altre donne"

Demi Lovato: "Non c'è nulla di male

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Milanofinanza | ItaliaOggi | MF Fashion | Class Life | CCeC | articoli, quotazioni, video | Cerca

MF ONLINE MILANO FINANZA CNBC
GIORNALE & TV PRIMI IN BUSINESS & FINANZA

Mercoledì 16 Settembre 2015 - Ore 17:41

Login | Per registrarsi
Per abbonarsi
Newsletter | Status Utente

Home | Italia | Europa | Mondo | MF Dow Jones | Mercati | Strumenti & Analisi | Video | Motori | Tecnologia | Lifestyle | Opinioni | Investimenti

NEWS 14/09/2015 19.27 TUTTE LE NEWS | INDIETRO

MF DOW JONES

Finmeccanica: porta a Expo tecnologie per tutela paesaggio

VOTA 0 VOTI

ROMA (MF-DJ)--Finmeccanica presenta a Expo 2015 le proprie soluzioni ad altissima tecnologia per lo studio del paesaggio e dei suoi cambiamenti.

Lo rende noto un comunicato spiegando che il paesaggio come patrimonio collettivo, cifra distintiva di un Paese, elemento chiave per il benessere individuale e sociale, e bene da proteggere e valorizzare sara' domani al centro del convegno "La grande bellezza del paesaggio italiano: come era, com'e' e come sara'".

Nel corso del convegno, promosso dal Cnr-Consiglio Nazionale delle Ricerche, Finmeccanica presentera' esempi di tecnologie per la salvaguardia del paesaggio, cioe' l'ambiente naturale cosi' come e' stato modificato dall'uomo nel corso del tempo.

Finmeccanica realizza soluzioni di monitoraggio all'avanguardia per uno sviluppo sostenibile del territorio. Soluzioni che comprendono sia i sistemi per il telerilevamento e l'osservazione della Terra sia le piattaforme che li impiegano, dai satelliti agli aerei ai droni, fino all'elaborazione dei dati e alla realizzazione di centri di controllo per pianificare gli interventi.

Il telerilevamento consente, attraverso l'uso di tecnologie non invasive come l'interferometria radar, di vedere spostamenti del terreno nella misura del millimetro su vaste aree di territorio, mentre l'imaging iperspettrale permette di rilevare la "firma spettrale" dei materiali osservati a distanza, individuandone l'esatta composizione e di acquisire informazioni fondamentali per studiare il paesaggio.
com/vs

(fine)

MF-DJ NEWS

SCOPRI DI PIÙ

immobiliare.it
cerca case e appartamenti
Inserisci comune
TROVA

Le News più lette Tutte

1. FtseMib future: spunti operativi per mercoledì 16 settembre 16/09/2015
2. La mattina è il momento peggiore per operare sull'azionario. Ecco perché 15/09/2015
3. Il Banco Popolare e Ubi Banca si guardano in giro a 360° 16/09/2015
4. Dax future: supporto grafico a 10.070 punti 16/09/2015
5. Il Ftse Mib consolida sopra 22.000 punti, bene Mediaset 16/09/2015

Social Media

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Questo sito web utilizza i cookie per migliorare la vostra esperienza. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. Informazioni Accetta

Jeep
Jeep® è un marchio Chrysler Group LLC.

Inaugurazione idel Centro Servizi del Distretto Agroalimentare del Tavoliere (CSDAT) alla Fiera del Levante

Comune di Foggia 14 Set, 10:47

Milano -

Dal 14 al 18 Settembre 2015, il CNR assieme al CSDAT di Foggia sono alla Fiera del Levante (Bari) e ad Expo 2015 (Milano) con una delegazione internazionale canadese e il primo progetto internazionale di "Smart Farm" (le aziende agroalimentari intelligenti) in Puglia. Il Centro Servizi del Distretto Agroalimentare del Tavoliere (CSDAT), con sede a Foggia, gestito dal Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) e dal Comune di Foggia, inaugura la sua attività con il primo progetto internazionale di costruzione e valorizzazione delle "Smart Farm in Puglia" (le aziende agroalimentari intelligenti). Il CSDAT è un importante riferimento del CNR in Puglia, in particolare per la ricerca e innovazione applicata alla principali filiere agroalimentari, con particolare riferimento a quella cerealicola, e con un focus specifico sulle politiche di promozione internazionale. Il CSDAT ha come partner tecnico in questo progetto la società Sonted.

Tra le missioni del CSDAT c'è quella di far conoscere alle oltre 130.000 imprese pugliesi, con fatturato complessivo superiore ai 2.5 miliardi di euro, l'impatto che la ricerca e l'innovazione applicate al settore agroalimentare possono avere, anche attraverso lo scambio di buone prassi internazionali. Il CSDAT vuole inoltre offrire ai giovani creativi e alle start up innovative del Distretto produttivo 'Puglia Creativa' una opportunità per far conoscere a potenziali investitori e al CNR, le idee creative e innovative applicate al settore agroalimentare.

Cronaca

Una giornata ad Expo con il Reggio Emilia Approach, Milano
Cronaca
Milano candidata all'Access City Award 2016, Milano
Cronaca
26 settembre: "Puliamo in mondo" a Cusago, Cusago
Cronaca
Promozione turistica e multimedialità, all'Expo di Milano la presentazione dell'app per le eccellenze pontine, Milano
Cronaca
Il "Desk Equitalia" diventa un servizio permanente a partire da settembre 2015, Milano
Cronaca
Visualizza tutti

Politica

Expo: Oliverio, grazie a Martina per impegno per eredità Esposizione, Milano
Comunicati
Casa: la Giunta Maroni privatizza l'edilizia pubblica!, Milano
Comunicati
Bertuzzi: Renzi conferma le potenzialità del settore e lo fa

Inviaci un comunicato stampa o una dichiarazione

Biglietti Concerto Ligabue Campovolo La festa 2015
EUR 80,00

Biglietti EXPO 2015 adulto a data aperta
EUR 23,00

BIGLIETTO EXPO 2015 DATA APERTA ADULTI
EUR 12,50
ebay

Cerca

Visualizza archivio storico

Seleziona la categoria
Seleziona il comune
Cerca

Comuni

Seleziona il comune

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Tali obiettivi verranno valorizzati grazie al progetto Smart Farm in Puglia che prevede anche una missione dal 14 al 18 Settembre 2015 di una delegazione canadese, composta da: Alberto De Luca, capo missione e direttore R&D e Governments Incentives di Deloitte, Pierre Bourassa Industrial Technology Advisor (ITA) presso il National Research Council Canada, Paul Angers Professore e ricercatore all'Università di Laval, Yves Desjardins Direttore accademico dell'INAF e Presidente della Commissione ISHS (International Society for Horticultural Science) 'Frutta, verdura e salute', Francois Beland presidente di SiliCycle® Inc., Juan Gomez dell'azienda canadese Integral Dermo Correction.

La delegazione canadese prenderà parte a un fitto programma di incontri: di ricerca (R2R), di business (R2B) e istituzionali che include: visite aziendali e workshop realizzati a Bari, a Foggia e a Milano, in occasione di Expo 2015; incontri con imprese agroalimentari e della cosmesi naturale; e incontri con Università, spin off e Centri di Ricerca, Distretti Produttivi e Tecnologici e con giovani innovatori. Il programma della delegazione è allegato e disponibile su: https://www.expo.cnr.it/en/node/336

Il 14 settembre si apre alla Fiera del Levante di Bari (ore 9.00, Pad 10 Sala Leccio), con il workshop 'Il centro servizi del Distretto agroalimentare del tavoliere: modelli di innovazione applicata alla filiera dell'agroindustria. La Smart Puglia 2020 incontra il Canada per scambi di esperienze su temi della sicurezza alimentare e tutela della salute', al quale parteciperanno tra gli altri Luigi Nicolais presidente del CNR, Francesco Loreto direttore del Dipartimento di scienze bioagroalimentari CNR, Roberto Moncalvo presidente nazionale Coldiretti, Loredana Capone assessore allo Sviluppo economico, ricerca, innovazione ed internazionalizzazione Regione Puglia, Maria Uccellatore direttore promozione e divulgazione scientifica del MIUR, Alberto De Luca capo missione canadese e direttore R&D Deloitte.

Nel pomeriggio alle ore 15 verrà presentata la 'Rete dei laboratori - Bio net' del CNR che si occupa della raccolta sistematica, caratterizzazione, analisi, conservazione e valorizzazione della biodiversità microbica e vegetale finalizzata all'innovazione tecnologica e relativo trasferimento al sistema agro-alimentare. Il principale obiettivo è quello di garantire qualità e sicurezza delle produzioni agroalimentari.

Infine alle ore 16.30 il CSDAT e la delegazione canadese incontreranno le imprese creative e innovative, specializzate nel settore agroalimentare, del distretto produttivo 'Puglia creativa'.

"La Smart farm rappresenta il futuro per l'agricoltura - ha dichiarato il presidente nazionale del CNR, professor Luigi Nicolais - L'uso intelligente e integrato di tecnologie e risultati scientifici avanzati, la diversificazione delle attività, delle coltivazioni, alla trasformazione fino alla fattoria didattica, insieme a tanta, tanta passione per la terra e una costante attenzione al rispetto e alla sostenibilità ambientale saranno gli elementi chiave per una radicale trasformazione dei territori ad alta vocazione e produzione agricola. In Puglia il Cnr con gli oltre 130 ricercatori del dipartimento di scienze bioagroalimentari e il neonato Centro servizi del distretto agroalimentare del Tavoliere è fortemente impegnato a sostenere questa innovazione culturale, organizzativa e produttiva a livello istituzionale in stretta collaborazione con l'amministrazione regionale, comunale e con gli operatori del settore. Tale esperienza, che ha già incontrato l'interesse e l'attenzione di altri paesi, come dimostra anche la presenza in questi giorni della delegazione canadese, rappresenta una straordinaria opportunità per l'occupazione e la crescita".

"Il Comune di Foggia, insieme ad altri 22 Comuni della Provincia e 26 Partner socio economici, nell'ambito della programmazione 2000-06 e del PIT 1 Tavoliere, ha investito circa 60 milioni di Euro per lo sviluppo del sistema produttivo agroalimentare territoriale - ha aggiunto il Sindaco del Comune di Foggia, Franco Landella - La nostra idea-forza era di costruire un Centro Servizi - il CSDAT - che trasferisse ricerca,

con scelte concrete, Milano
Comunicati
Bertuzzi: Renzi conferma le potenzialità del settore e lo fa con scelte concrete, Milano
Comunicati
Mentre la sinistra manifesta a piedi scalzi per gli immigrati, FdI si mobilita per gli "italiani con le scarpe rotte" dimenticati dal governo e dalla sinistra, Milano
Comunicati
Visualizza tutti

Attualità
Tradizione e modernità, a Expo Milano 2015, le celebrazioni del National Day del Messico, Milano
Attualità
I bambini italiani non avranno l'educazione fisica alle elementari, Milano
Attualità
Varese - ALLA GIORNATA DELL'AGRICOLTURA ANCHE CENTINAIA di AGRICOLTORI VARESINI, Milano
Attualità
Città metropolitane - Domani il coordinamento ANCI, Legge di stabilità e sicurezza fra i temi all'ordine del giorno, Milano
Attualità
I valori identitari dei parchi liguri a Expo Milano 2015, Milano
Attualità
Visualizza tutti

Economia
Dai Silver Surfers ai Silver Runners: i nonni protagonisti della prima Active Generation Run, Assago
Economia
Comunicato Stampa_Perfezionato contratto cessione Hotel Hermitage (immobile ed attività alberghiera), Milano
Economia
FMI e Confindustria ANCMA insieme con "Refresh", Milano
Economia
Giordano Vini esordisce in Svezia con la vendita diretta online, Milano
Economia
: Consumi energetici di bordo sotto controllo con le soluzioni di ABB, Sesto San Giovanni
Economia
Visualizza tutti

Cultura e Spettacolo
Finanza Innovativa per l'Accesso all'energia, Milano
Cultura e Spettacolo

Cerca un Hotel a Milano e visita EXPO 2015 >>

Ricerca Alloggi
Ricerca per nome
Seleziona la tua destinazione
Milano
Data check-in
16 Settembre '15
Data check-out
17 Settembre '15
Visualizza solo alloggi disponibili
Camere 1
Adulti 2
Bambini 0
Tipo di alloggio
Visualizza ricerca avanzata
Cerca
Tutte le Destinazioni

Connettiti
Seguici su
Facebook Twitter Google+ Feed RSS Email
Newsletter
Iscriviti alla nostra newsletter
Invia Privacy
Inviaci un comunicato stampa o una dichiarazione

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

innovazione e sviluppo alle nostre imprese. Oggi, per la prima volta, il CSDAT realizza azioni concrete e di respiro internazionale, per portare sul territorio l'eccellenza in termini di ricerca e innovazione applicata al settore agroalimentare. Il Comune di Foggia continua a credere nella forza delle competenze e delle Istituzioni per dare al territorio un riferimento nazionale per le "Smart Farm" pugliesi. Il mio dovere è stato, quindi, quello di dare per la prima volta concretezza a questo progetto, con questa prima attività del CSDAT che ha portato in Puglia e ad Expo le potenzialità del granaio d'Italia, Foggia, dove ha sede il CSDAT gestito dal CNR. Un lavoro di squadra che sono fiero di rappresentare".

L'assessore allo Sviluppo economico Loredana Capone, inoltre, ha espresso soddisfazione per l'inaugurazione dell'attività del nuovo Centro. "Questa struttura - ha sottolineato - trasferisce ricerca e innovazione alle imprese agroalimentari di una delle province pugliesi più ricche di risorse quale è Foggia e contribuisce alla costruzione di un sistema particolarmente innovativo anche per l'economia tradizionale del territorio. Il settore agroalimentare è da sempre uno dei più ricchi dell'economia della Puglia con un numero di imprese coinvolte che rappresenta più del 25 % di tutte le aziende pugliesi. La costruzione di un modello di Smart Farm, inserisce in questo scenario un prezioso valore aggiunto perché contribuisce a rendere le aziende agroalimentari "intelligenti", secondo il modello della Smart Puglia a cui la Regione Puglia sta già lavorando con la programmazione dei fondi europei 2014-2020".

"La regione Puglia testimonia una realtà di eccellenza dell'agroalimentare nazionale grazie ad uno grande percorso di qualificazione dell'offerta che ha portato a risultati straordinari con 249 prodotti tradizionali censiti dalla regione, 16 prodotti dop e Igp e circa seimila imprese agricole biologiche con produzioni da primato a livello internazionale - ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo - Molti esempi imprenditoriali innovativi della regione saranno presenti ad Expo nella giornata nazionale dell'agricoltura con il premier Matteo Renzi".

"Canada e Italia sono tra i leader mondiali del settore agroalimentare, sia per fatturato di filiera sia per numero di occupati sia per livello di ricerca di base e applicata - evidenzia Alberto De Luca, capo missione canadese e direttore R&D Deloitte -. Questa missione internazionale sull'agroalimentare che passa da Bari con la Fiera del Levante, da Foggia con il CSDAT a Milano con EXPO 2015, con la regia tecnico scientifica del CNR e delle istituzioni Pugliesi rappresenta un'occasione speciale per i nostri rispettivi paesi per condividere saperi, know distintivi, ricerca, trasferimento tecnologico e innovazione, fare joint lab bilaterali, nuove imprese, attrarre cervelli e creare posti di lavoro".

"Tra le priorità dei progetti di ricerca coordinati dal MIUR - evidenzia Vincenzo Di Felice, Direttore Generale per la ricerca del Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca - quelle relative al settore delle scienze agroalimentari, punta di eccellenza italiana nel mondo, sono particolarmente importanti. L'evento barese di oggi è legato al progetto di internazionalizzazione del CSDAT, gestito dal CNR, per la ricerca e le imprese agroalimentari pugliesi più innovative. La presenza del MIUR vuole confermare il grande impegno del Ministero in questo settore, tramite la valorizzazione e l'impiego di ricercatori di altissima qualificazione professionale mediante l'utilizzo delle assunzioni per chiamata diretta finalizzate al cosiddetto rientro in Italia dei cervelli, nonché il conseguente sostegno alle attività svolte dal CSDAT al fine di condividere conoscenza, focalizzare investimenti di ricerca in progetti, tecnologie e giovani capaci di creare nuove imprese, attrarre cervelli e sviluppare posti di lavoro".

DISCLAIMER: Questo contenuto e' stato pubblicato da **Comune di Foggia** il giorno *2015-09-14* ed e' stato originariamente pubblicato qui www.comune.foggia.it. Il contenuto e' stato distribuito senza modifiche o alterazioni da parte di noodls il *2015-09-14 08:47:15 UTC*. La fonte e' la sola responsabile per l'accuratezza delle informazioni riportate nel contenuto.

[Fonte: Milano OnLine]

Ultim'ora, Cronaca
Milano

Mi piace 0 Tweet G+1

Condividi su:

Ultime notizie

Da Raffaello a Cézanne, Milano
Cultura e Spettacolo
Il caso OGM, Milano
Cultura e Spettacolo
Sabato affluenza record a Expo: sfiorata quota 250mila visitatori, Milano
Cultura e Spettacolo
Presenza in Expo dell'Assessorato allo Sport di Varese, Milano
Cultura e Spettacolo
Visualizza tutti

Sport

Si è svolta a Milano la terza riunione della Commissione Giovani di sci alpino, Milano
Sport
Serie B ConTe.it '15-'16: il match report di Salernitana-Spezia, Milano
Sport
Azzurrini a Bascov per i campionati europei Junior e Under 23, Milano
Discipline Olimpiche
#OnThisDay: quella volta che il Bologna finì in Germania Est, Milano
Sport
Milano con Folorunso ed El Kabbouri, Milano
Discipline Olimpiche
Visualizza tutti

Salute

Al dr. Barni l'onorificenza "Juan Montalvo", Milano
Salute
L'AO di Treviglio membro del Cluster Lombardo "Scienze delle Vita", Nerviano
Salute
19 giugno 2015 - In occasione della festa Patronale di Busto Arsizio la Quadreria dell'Ospedale viene aperta al pubblico, Solaro
Salute
Dire, fare, ...cambiare. Buone pratiche per promuovere la salute., Milano
Salute
Visualizza tutti

Borsa liu jo
EUR 35,00

Liu jo jeans
EUR 9,99

LIU JO VESTITO
EUR 19,00
Spedizione gratuita

Scarpe donna autunno n.37
EUR 3,00

liu jo originale
EUR 20,00

Borsa Liu Jo
EUR 44,50

ebay

Cofanetti Viaggio Regalo

Ideali come idee regalo, sono la soluzione ideale per vivere tante esperienze in posti meravigliosi ed unici! Scopri le offerte. Spedizione gratuita in tutta Italia.

Cashmere Village

il fashion e-commerce che accompagna nel mondo digitale i migliori brand e designer della moda eco-artigianale e "su misura" di alta qualità italiana. **ARTIGIANALITÀ:** capi prodotti a mano, capi unici, con preziose rifiniture sartoriali e alta personalizzazione. **SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE:** capi realizzati con filati e colorazioni biologiche, per il massimo rispetto dell'ecosistema e del benessere di chi li indossa. **ETICA:** filiera di produzione totalmente Made in Italy, formata da piccole aziende artigiane che si prendono cura di inserire in questo ambito lavorativo le fasce più deboli, costituite da piccoli gruppi di lavoratori altamente specializzati. entra >>>>

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Questo sito web utilizza i cookie per migliorare la vostra esperienza. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. Informazioni Accetta

Jeep
Jeep® è un marchio Chrysler Group LLC.

La GRANDE BELLEZZA DEL PAESAGGIO italiano. COM'ERA, COM'è e COMe sarà Expo Milano - Padiglione italia. 15 settembre ore 10:00

Ministry of heritage and cultural activities and tourism of the Italian Republic — 14 Set, 09:27

Milano -

LA GRANDE BELLEZZA DEL PAESAGGIO ITALIANO. COM'ERA, COM'È E COME SARÀ
Expo Milano - Padiglione Italia. 15 settembre ore 10:00

Nel 2015 il numero di alberi per abitante in Italia è salito a 230, contro i 200 del 2005 e i 140 del 1985. Nel Belpaese, però, la cementificazione del territorio è cresciuta del 166% dal 1950 al 2012, a fronte di aumento della popolazione del 28%: a ogni italiano, quindi, possono essere attribuiti in media ben 350 mq. di superficie costruita e urbanizzata. Sono alcuni dati elaborati dal Dipartimento scienze bio-agroalimentari del Consiglio nazionale delle ricerche (Disba-Cnr) su dati dell'Inventario nazionale forestale e del carbonio, Wwf e Mipaaf che ben rendono la complessità del tema sul quale lo stesso Disba-Cnr ha organizzato l'incontro dibattito previsto il 15 settembre a Milano (ore 10.00) presso Padiglione Italia-Expo 'La grande bellezza del paesaggio italiano' al quale parteciperà il Sottosegretario di Stato del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo Ilaria Borletti Buitoni.

In allegato si invia la locandina con il programma completo.

Roma, 11 settembre 2015

Ufficio Stampa MiBACT

Brochure programma
(documento in formato pdf, peso 853 Kb, data ultimo aggiornamento: 14 settembre 2015)

DISCLAIMER: Questo contenuto e' stato pubblicato da **Ministry of heritage and cultural activities and tourism of the Italian Republic** il giorno *2015-09-11* ed e' stato originariamente pubblicato qui www.beniculturali.it. Il contenuto e' stato distribuito senza modifiche o alterazioni da parte di noodls il *2015-09-14 07:27:16 UTC*. La fonte e' la sola responsabile per l'accuratezza delle informazioni riportate nel contenuto.

Cronaca

Una giornata ad Expo con il Reggio Emilia Approach, Milano
Cronaca
Milano candidata all'Access City Award 2016, Milano
Cronaca
26 settembre: "Puliamo in mondo" a Cusago, Cusago
Cronaca
Promozione turistica e multimedialità, all'Expo di Milano la presentazione dell'app per le eccellenze pontine, Milano
Cronaca
Il "Desk Equitalia" diventa un servizio permanente a partire da settembre 2015, Milano
Cronaca
Visualizza tutti

Politica

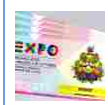
Expo: Oliverio, grazie a Martina per impegno per eredità Esposizione, Milano
Comunicati
Casa: la Giunta Maroni privatizza l'edilizia pubblica!, Milano
Comunicati
Bertuzzi: Renzi conferma le potenzialità del settore e lo fa con scelte concrete, Milano
Comunicati
Bertuzzi: Renzi conferma le potenzialità del settore e lo fa con scelte concrete, Milano
Comunicati
Mentre la sinistra manifesta a piedi scalzi per gli immigrati, FdI si mobilita per gli "italiani con le scarpe rotte" dimenticati dal governo e dalla sinistra, Milano
Comunicati
Visualizza tutti

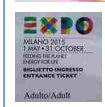
Attualità

Tradizione e modernità, a Expo Milano 2015, le celebrazioni del National Day

Inviaci un comunicato stampa o una dichiarazione

Biglietti Concerto Ligabue Campovolo La festa 2015
EUR 80,00


Biglietti EXPO 2015 adulto a data aperta
EUR 23,00


BIGLIETTO EXPO 2015 DATA APERTA - TICKET ADULTI
EUR 12,00

ebay

Cerca

Visualizza archivio storico

Seleziona la categoria
Seleziona il comune
Cerca

Comuni

Seleziona il comune

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Questo sito utilizza cookie di profilazione, anche di terze parti, per inviarti pubblicità in linea con le tue preferenze. Clicca qui per più informazioni o per negare il consenso a tutti o alcuni cookie.
Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

La grande bellezza del paesaggio italiano, domani un incontro del Cnr a Expo

Condividi 0 Twitter G+1 0

di ***Adnkronos***

Milano, 14 set.(AdnKronos) - La grande bellezza del paesaggio italiano. Oltre il dissesto ambientale, la cementificazione e il consumo di suolo. E' il tema dell'incontro, organizzato dal Cnr, in programma domani a Expo, padiglione Italia. Conciliare protezione e sviluppo, un equilibrio difficile. Lo dicono i numeri. Se il numero di alberi per abitante è cresciuto, la cementificazione, nel Belpaese, è aumentata del 166% dal 1950 al 2012, a fronte di aumento della popolazione del 28%: a ogni italiano possono essere attribuiti in media 350 mq. di superficie costruita e urbanizzata. "Gli attuali strumenti normativi - spiega il paesaggista Alberto Giuntoli -portano spesso alla contrapposizione tra la protezione restrittiva e tardiva dell'ambiente naturale e le esigenze delle attività produttive". Un tema complesso messo sotto la lente del Dipartimento scienze bio-agroalimentari del Consiglio nazionale delle ricerche. "Da un lato siamo il Paese dei disastri ambientali, delle edificazioni in aree protette e a rischio ambientale, della mancanza di prevenzione; dall'altro ci troviamo a fare fronte alle calamità con alti costi, non solo economici". Domani al Padiglione Italia si parlerà delle criticità e delle minacce che mettono a rischio il paesaggio nostrano: consumo di suolo, scorretta o insufficiente gestione del verde in città, scarsa manutenzione dei parchi, perdita di valori estetici e civili, degrado delle aree periurbane. "Il paesaggio italiano costituisce di

Da non perdere

Dall'olio di oliva il farmaco contro il cancro al colon

Bindi: "Camorra parte costitutiva di Napoli". De...

Migranti: Assad, Europa responsabile

La figlia di Casamonica: "Mio padre come Wojtyla...

carAffinity IL LUOGO MIGLIORE PER TROVARE LA TUA PROSSIMA AUTO
Tutte le marche
Tutti i modelli
CERCA LA TUA AUTO
In collaborazione con carAffinity.it

Segui Tiscali su:
iPhone Android Facebook Twitter RSS

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

RISTORANTE LO SCORFANO DELLA PENTOLACCIA
SPECIALITÀ DI PESCE - CARNE ALLA BRACE

SAGGINI COSTRUZIONI

Ristorante Pizzeria Il Molino
Via Faul 12, Viterbo

GuidaPulizie.it
Cosa cerchi? Pulizie
Dove? Tutte le province Cerca

Così è cambiata l'agricoltura italiana

di Redazione Viterbopost

All'Expo seminario dedicato al professor Scarascia Mugnozza, primo rettore di Unitus

13 settembre 2015 - 03:30 | 0 commenti

1 Tweet

Mi piace

Ad Expo il convegno dedicato al professor Scarascia Mugnozza, fondatore e rettore di Unitus

"Esperienze italiane per l'innovazione in agricoltura: il contributo di Gian Tommaso Scarascia Mugnozza": è il tema di un convegno storico-scientifico, organizzato dall'Accademia nazionale delle Scienze, Università della Tuscia e Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr) per descrivere il contributo scientifico e di innovazione della produzione agricola offerto nella seconda metà del '900 da parte di Gian Tommaso Scarascia Mugnozza, fondatore e primo rettore dell'Università della Tuscia di Viterbo. All'introduzione del seminario (che si è tenuto a Milano, nel Padiglione Italia di EXPO 2015) sono intervenuti, con i propri indirizzi di saluto, il presidente del Cnr Luigi Nicolais, la pro rettrice dell'Università della Tuscia Anna Maria Fausto (in rappresentanza del rettore Alessandro Ruggieri), il vice commissario del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economica Agraria (Crea) Michele Pisante e la presidente dell'Accademia nazionale delle scienze Emilia Chiancone, che ha poi coordinato l'intera giornata di studio.

L'Accademia nazionale delle scienze detta dei XL ha voluto fortemente promuovere questo convegno poiché "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita – sottolinea la presidente Emilia Chiancone – rappresenta la sfida che l'umanità deve affrontare e vincere a livello globale. In un mondo nel quale i modelli produttivi, economici, sociali e culturali sono messi in discussione e nel quale nuovi servizi, attività e stili di vita si diffondono sempre più rapidamente, si impone una riflessione di notevole complessità, alla ricerca di soluzioni e di nuovi equilibri che 'ridisegnino' il mondo, garantendo ad ogni essere umano una vita degna in ogni angolo del Pianeta".

"Con questa idea – aggiunge – ha sempre operato il professor Scarascia Mugnozza, scienziato noto e apprezzato a livello internazionale, padre della genetica agraria in Italia, ex presidente dell'Accademia dei XL e fondatore dell'Università della Tuscia, che lavorò con passione e dedizione alla elaborazione della candidatura della città di Milano per EXPO 2015, quale vice presidente della Commissione scientifica, guidata dal professor Roberto Schmid, già rettore dell'Università di Pavia. Raccontare l'attività scientifica e di organizzazione della ricerca a livello nazionale ed internazionale svolta da Scarascia Mugnozza significa raccontare la storia e lo sviluppo della ricerca italiana in genetica agraria nella seconda metà del secolo scorso. Ma significa anche costatare come le sue idee

DIRETTA SANTA ROSA

I NOSTRI PARTNER

SCARABEO
Confartigianato imprese di Viterbo
Camera di Commercio Viterbo — Entra nella Camera delle Economie e delle Imprese
COLDIRETTI VITERBO
UNINDUSTRIA UNIONE DEGLI INDUSTRIALI E DELLE IMPRESE — ROMA FROSINONE LATINA RIETI VITERBO

RUBRICHE

- Appuntamento a Sutricon lo sport pulito
16 settembre 2015
- Morta la madredi Raffaella Saraconi
16 settembre 2015
- Buzzi: "Sentimmo subito puzza di bruciato"
15 settembre 2015
- Domenica il radunodegli arbitri viterbesi
15 settembre 2015

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

e le sue realizzazioni concrete siano ancora oggi attuali e innovative, anche nel contesto della cooperazione allo sviluppo ed ai rapporti con i Paesi emergenti".

"Con questo convegno – aggiunge il professor Giuseppe Scarascia Mugnozza, direttore del Dipartimento per la Innovazione nei sistemi biologici, agroalimentari e forestali (Dibaf) e coordinatore del convegno – si è voluto esporre ad una vasta platea internazionale il notevole contributo della ricerca italiana per l'aumento della produttività agricola, della sicurezza e qualità agro-alimentare e per lo sviluppo della cooperazione scientifica internazionale in agricoltura, a cavallo tra il XX e XXI secolo, nell'epoca della Green Revolution e nelle prospettiva della rivoluzione biotecnologica". Il contributo per la ricerca in agricoltura dei ricercatori italiani, di cui l'attività di Scarascia Mugnozza è un esempio emblematico, rappresenta un caso di successo, importante e consistente per gli ultimi 50-60 anni: deve quindi servire anche da insegnamento, guida e stimolo per gli anni futuri che vedranno grandi sfide per l'agricoltura e la sostenibilità ambientale del nostro Paese, dell'Europa e del mondo intero.

Mi piace 1 Tweet

Policy per la pubblicazione dei commenti

Per pubblicare il commenti bisogna registrarsi al portale. La registrazione può avvenire attraverso i tuoi account social, senza dover quindi inserire ogni volta login e password o attraverso il sistema di commenti Disqus.
Se incontrate problemi nella registrazione scriveteci webmaster@viterbopost.it

Pubblica un commento

Per commentare gli articoli, effettua il login attraverso uno dei tuoi profili social

Mercoledì di passione per la Viterbese
15 settembre 2015

Ultime notizie dalle sezioni

CRONACA
- "Trasversale sì, ma con un tracciato nuovo"
- Imu agricola, dal 2016 non si paga più
- Un palloncino e tre semi per il Papa
- Giustizia è fatta: assolto Silvano D'Ascanio

POLITICA
- La Leopolda in salsa viterbese
- Salvini tra protesta e voglia di Palazzo Chigi
- Tutto il bilancio minuto per minuto/giorno 6
- "Ma votare la manovra è costato 25mila euro"

CULTURA
- Ed uscimmo a riveder le stelle...
- Ecco il Caffè Letterario, l'angolo della cultura
- Si apre la Settimana dei saperi dell'Unitus
- Anche Expo si schiera con Civita di Bagnoregio

ECONOMIA
- Ue.Coop, da oggi presente anche nel Lazio
- Così è cambiata l'agricoltura italiana
- A Civita Castellana si va veloce. A 30 mega
- "Edilizia, è il momento della svolta"
- Lavoro sommerso, una piaga nella

SANITÀ
- Terapia innovativa per i giovani diabetici
- "Ritardi per la Rsa di Orte: la Regione che fa?"
- "Nel bilancio nessuna sensibilità per le Rsa"
- La Ilco di Camilli dona 50mila euro all'ospedale
- "Una centrale del 118 a Civita Castellana"

TEMPO LIBERO
- Scusa, non è che mi assaggeresti quest'olio?
- E domani il meeting delle Cinquecento
- Tira e dadi e sfida i Mostri di Bomarzo
- Mamma, mi porti a vedere il gambero killer?
- Pignattaccia e spezzatino: a tavola coi Facchini

SPORT
- Flaminia e Viterbese per la prima vittoria
- Ecco dove finirà il milione del fondo perduto
- La Defensor comincia a carburare
- Viterbese contro l'Albalonga per il riscatto
- Viterbese: Giannone sì, Saranitovic forse

AMBIENTE
- Ambiente migliore? Si può e basta poco
- Accademia Kronos dal Papa per parlare di clima
- "Geotermia, fondamentale il parere dei territori"
- Insieme per proteggere il mare
- Escrementi e concimi nel lago di Bolsena

© 2015 Viterbo Post. All rights reserved. Site Admin · Entries RSS · Comments RSS Note legali

Portale realizzato da

In questo sito non vengono utilizzati cookies per raccogliere informazioni personali in modo diretto ma alcuni elementi di terze parti potrebbero anche utilizzarli. Privacy & Cookies Policy
Cliccando su "approvo", navigando il sito o scorrendo questa pagina confermi di accettare i cookies (che ricordiamo possono essere sempre disabilitati dalle impostazioni del tuo browser). Leggi come vengono utilizzati i cookies su questo sito Accetta Leggi dettagli

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CORRIERE DELL'UMBRIA
Quotidiano
Data 16-09-2015
Pagina 11
Foglio 1

ENOGASTRONOMIA

VANNO FORTE LE ECCELLENZE UMBRE ALL'EXPO

PERUGIA

Ad Expo 2015 decine di splendide hostess sia di Alitalia che di Ethiad hanno già accolto con eleganza e professionalità oltre 100mila persone nel loro padiglione. Al Padiglione Alitalia i 100mila visitatori hanno potuto conoscere le eccellenze italiane servite nel ristorante esclusivo del secondo piano dove gli chef stellati di Ethiad accolgono i potenti del mondo in un ambiente signorile con poltrone Frau, stoviglie in porcellana e bicchieri di cristallo. A rappresentare l'Umbria ci sono i vini della Cantina Signae Cesarini Sartori che grazie al Semèle è ormai un partner collaudato delle compagnie aeree e nel ristorante di Expo vengono serviti i loro Sagrantino, Rossobastardo, Grechetto e La Randa. Grazie all'apprezzamento generale delle numerose personalità che hanno degustato i vini di Bastardo, è stato messo a bordo della top class delle compagnie anche il Montefalco Rosso Riserva. Del resto questo vino è stato premiato anche da "La Repubblica" come eccellenza Umbra, ha superato i 92 punti di Wine Spectator, ricevuto la medaglia d'oro di Les Selections Mondiales des Vins, oltre ad essere stato giudicato uno dei migliori 100 vini Italiani, tre stelle Veronelli. La Cantina di Gualdo Cattaneo in questo periodo sta vivendo una grande attenzione, dal mondo scientifico internazionale, grazie agli studi che la cantina prosegue da anni sulle qualità salutistiche dell'uva di Sagrantino oggi certificate dai Laboratori del Centro nazionale ricerche. Nello stesso padiglione di Expo, il 15 ottobre, verrà presentato il libro "Gli aspetti salutistici del Sagrantino" con interventi di vari scienziati di fama internazionale. Il progetto ha ricevuto il patrocinio anche di Federfarma, la collaborazione dell'Istituto alberghiero di Spoleto e di PromoUmbria.

ECONOMIA
LA FORZA DI CHI RESISTE PREMIATA AL GRAN GALÀ DELL'IMPRENDITORIA
CHIUDONO SEMPRE PIÙ AZIENDE

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Milano il Giornale

Quotidiano

Data 16-09-2015
Pagina 10
Foglio 1 / 2

A EXPO Gli esperti dell'alimentazione

«Le donne milanesi? Le più intelligenti ma un po' stressate»

Ecco i cibi alleati del cervello: carne bianca, pane e marmellata

SORPRESA
I nutrizionisti tornano a promuovere i carboidrati a tavola

Paola Fucilieri

Il cervello delle donne? Invecchia più lentamente di quello dei nostri cari uomini principalmente grazie all'amigdala, cioè la parte che gestisce le emozioni e trasmette le informazioni all'ippocampo affinché tenga le fila della memoria e sedimenti i ricordi importanti. Così, nonostante lor signorisiano dotati di qualche neurone in più (pochi a dire il vero), signore e signorine sono maggiormente intuitive e multitasking, più portate a fare connessioni e in grado di gestire un'abilità sociale e comunicativa che il sesso forte se la sogna. Naturalmente care ragazze scordatevi che vi venga regalato qualcosa: per preservare le performance del nostro cervello - e in particolare della memoria - dobbiamo condurre una vita sia fisicamente che intellettualmente molto attiva. E non qualche volta, ma sempre, o comunque il più spesso possibile. E quindi individuare innanzitutto i cibi più adatti, impegnarci nell'attività fisica, allenare il nostro cervello (che ha lo «sfizio» di svilupparsi per tutta la vita) sensibilizzandolo e dandogli filo da torcere con letture e interessi, infine ridere e socializzare il più possibile per allontanare lo stress, causa principale di tante patologie. «Le donne milanesi e lombarde sono tra quelle che si alimentano meglio - ha spiegato Laura Matteoli, direttore dell'Istituto di Neuroscienza del Cnr all'Humanitas di Milano, a Pisa, Cagliari e Padova - ma la loro incapacità di assumere un atteggiamento veramente positivo verso il cibo deriva principalmente dalla mancanza di tempo, dal vortice di compiti che sono chiamate a svolgere nell'arco della giornata: la base scientifica della saggezza dei nostri nonni sta proprio nel prendersi il proprio tempo».

Tra l'inevitabile soffermarsi sulle diete sbagliate, l'importanza fondamentale dell'alimentazione già durante la maternità e i brutti disturbi della menopausa, il convegno organizzato dalla Fondazione Atena Onlus tenutosi ieri mattina al Padiglione Italia nello spazio *Me and We-Women for Expo* dal titolo «Donne, cibo e cervello: la mente a tavola-Come preservare la salute del cervello e alimentarne le prestazioni» non solo ha dato una notevole carica al pubblico in sala - una schiera di donne interessate, informate e talvolta dalla risata caustica - ma ha interessato al punto che il tempo a disposizione è volato. Il desiderio forte alla fine era di portarsi a casa i relatori (ma anche la moderatrice, Livia Azzariti e perché no la *wonder woman de noantri* Milly Carlucci, *ndr*) per avere un parere privato e personalissimo su come impostare da domani la nostra vita.

«Non esistono farmaci per la memoria» ha precisato subito il presidente della Fondazione Atena, Giulio Maira, professore di neurochirurgia all'Humanitas di Milano e al Campus Bio Medico di Roma e dichiaratosi favorevole (argomento molto dibattuto) all'uso degli estrogeni in menopausa, mentre ha condannato diete iperproteiche molto pubblicizzate che portano a problematiche renali ed epatiche e alla lunga danneggiano il cervello e il cuore, esaltando invece il ruolo dei carboidrati, della carne bianca, del pane e della marmellata. Maira ha criticato l'esasperazione del voler mangiar sano a tutti i costi che il presidente della Società italiana di Scienza dell'Alimentazione, Pietro Migliaccio, ha spiegato come una sorta d'ipocondria moderata, detta ortoressia, mentre la psichiatra e terapeuta Laura Della Ragione ha spiegato che, con la magrezza diventata modello di vita, i disturbi alimentari sono aumentati del 300 per cento.

Gli esperti consigliano

Valorizzarsi

Per il presidente del gruppo Shiseido Alberto Noè, ieri al convegno, «la bellezza è già dentro di noi» ma va valorizzata con una vita sana

Età evolutiva

Non devono mancare: carne, pesce, pane, latte, yogurth, cereali, olio extravergine d'oliva, pomodori, peperoni, insalata, agrumi, kiwi e fragole

Età adulta

Mangiare carne non più di due volte la settimana, pesce, legumi, cereali, verdura e pasta. Inoltre proteine e vitamine per prevenire l'osteoporosi

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'EVENTO
Il convegno «Donne cibo e cervello: la mente a tavola» promosso della Fondazione Atena

«Le donne milanesi? Le più intelligenti ma un po' stressate»

«Non sono una nevrotica del mangiar sano»

Alimenti sicuri, asse tra la Cina e l'Europa

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

LIBERTÀ di PIACENZA

Quotidiano

Data 16-09-2015
Pagina 17
Foglio 1

PADIGLIONE ITALIA

Focus sui batteri "buoni" Oggi il preside Morelli (Cattolica) a convegno

Il professor Lorenzo Morelli, preside della facoltà di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali dell'Università Cattolica sarà oggi ad Expo per coordinare un convegno sui batteri "buoni", come quelli che compongono il microbiota intestinale. Un argomento che riempie le pagine delle più prestigiose riviste scientifiche, ma anche gli scaffali dei supermercati e che richiede un approccio sistemico.

Prevenire le malattie attraverso l'alimentazione. È uno degli aspetti della medicina del futuro che parte dallo studio del microbiota intestinale. L'Italia è il secondo paese al mondo per questa tipo di ricerca seconda solo agli Usa.

Molte Università, fra cui la Cattolica di Piacenza e Cremona e diversi istituti afferenti al Dipartimento di scienze bio-agroalimentari del Consiglio nazionale delle ricerche sono impegnati nel comprendere il funzionamento di questo complesso sistema di centinaia di specie di batteri che hanno effetti benefici per la nostra salute ma la cui alterazione può dar luogo ad infiammazioni e disfunzioni. La strada aperta dalle ricerche è il miglioramento dei cosiddetti cibi 'funzionali' arricchiti con probiotici, ovvero diverse popolazioni di lattobacilli e bifidobatteri che, introdotti nell'organismo con gli alimenti, possono contribuire a rispristinare l'equilibrio del microbiota.

Alle nuove frontiere della ricerca nel settore è dedicato il workshop: *Microbiota, nutrition and wellness: a system based approach* coordinato per il Cnr da Mauro Rossi e Filomena Nazzaro dell'Istituto di scienze dell'alimentazione (Isa-Cnr), da Enzo Grossi per Padiglione Italia e da Lorenzo Morelli per l'Università Cattolica e grazie al supporto di Fondazione Invernizzi. L'appuntamento è oggi alle 10, presso Padiglione Italia, Expo-Milano.

LIBERTÀ EXPO 2015

Valtidone, un gala da ricordare

La Via Emilia tra i suoi saperi e sapori

26 settembre

SAPORI CHE NON SI DIMENTICANO

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'INFORMATORE AGRARIO
Settimanale
Data 16-09-2015
Pagina 20/29
Foglio 1 / 10

LOMBARDIA

Psr, partite le prime Misure

Sono stati pubblicati i bandi di alcune misure della nuova programmazione 2014-2020 che riguardano l'indennità compensativa per le zone svantaggiate, il biologico, incentivi per la redditività

Il Programma di sviluppo rurale della Lombardia vale complessivamente 1,157 miliardi di euro fino al 2020. Non è dunque un problema di soldi: «Le risorse ci sono – riconosce l'assessore all'agricoltura della Lombardia Gianni Fava – e, rispetto alla programmazione precedente, possiamo contare su 137 milioni di euro in più. Certo è che, se vogliamo che le imprese agricole investano, è necessario garantire margini di redditività e fare in modo che la filiera agroalimentare possa crescere e individuare insieme la strada per uscire dalla crisi e imboccare la via della competitività».

Le prime misure del Psr lombardo sono già state pubblicate. Dopo quelle relative all'indennità compensativa per le zone svantaggiate di montagna (Misura 13 - Operazione 13.1.01) e all'agricoltura biologica (Misura 11) per le quali sono state stanziate risorse rispettivamente per 11,5 e 7 milioni di euro, sono stati pubblicati altri bandi del Psr.

Di notevole importanze per il mondo agricolo è quello relativo all'Operazione 4.1.01 sugli «Incentivi per investimenti per la redditività, competitività e sostenibilità delle aziende agricole» del Psr 2014-2020. La dotazione finanziaria complessiva dell'operazione è pari a 60 milioni di euro, dei quali 20 milioni sono destinati alle domande presentate da richiedenti conduttori di aziende delle zone svantaggiate di montagna e 40 milioni sono a disposizione per le domande presentate da richiedenti conduttori di aziende non di montagna.

Il periodo per la presentazione delle domande è compreso fra il 3 settembre e il 3 novembre 2015.

«Sono risorse necessarie per la crescita delle imprese, delle società e delle cooperative agricole – dichiara Fava – che potranno generare un valore aggiunto al sistema agroalimentare lombardo come conseguenza dell'obiettivo che si pone l'operazione del Psr che la Regione Lombardia ha deliberato e che attiene allo sviluppo della competitività del settore agricolo, alla garanzia della gestione sostenibile delle risorse naturali e all'azione per il clima».

È stata anche approvata dalla Giunta regionale la Misura 19, «Sostegno allo sviluppo locale Leader». Le domande potranno essere presentate dal 15 settembre al 15 dicembre 2015.

«L'obiettivo della misura – specifica Fava – è sviluppare e promuovere il territorio valorizzando le tradizioni, il paesaggio, i prodotti agricoli ed enogastronomici per sostenere l'economia rurale e sviluppare le attività economiche a essa collegate, anche in un'ottica di macroregione agroalimentare del Nord».

Il nuovo Psr della Lombardia può contare su 137 milioni di euro in più rispetto a quello precedente

Le risorse stanziate sono pari a 66 milioni di euro, dei quali 64,3 milioni rappresentano la quota di risorse destinate all'attivazione dei Piani di sviluppo locale (Operazione 19.2), alle spese di gestione e informazione (Operazione 19.4) e alle spese destinate al sostegno preparatorio (Misura 19.1).

La misura di cooperazione dei Gal sarà attivata con successivo bando (Operazione 19.3). **V.Po.**

INFOFin@gri

Tutti i finanziamenti per l'agricoltura su: **www.informatoreagrario.it/infofinagri**

Il caviale parla lombardo

La Lombardia ha una forte tradizione nell'allevamento di specie ittiche di acqua dolce, settore nei quali operano quasi 1.400 imprese, con oltre 5.000 addetti, localizzate in particolare nelle province di Brescia, Milano e Varese.

Il giro d'affari annuo è di un centinaio di milioni di euro, di cui una fetta crescente è rappresentata dalla produzione di caviale, pari a 30 tonnellate all'anno, per il 90% esportato all'estero, in diversi Paesi, Russia compresa.

In Lombardia, la produzione di uova di storione non è solo quantitativamente rilevante ma, per l'elevata qualità raggiunta, riconosciuta sui mercati internazionali, è diventata una delle voci di maggior valore dell'intero comparto alimentare regionale. **E.F.**

VALLE D'AOSTA

Patentino fitosanitario: serve la preiscrizione

La Regione invita tutti gli agricoltori che devono rinnovare il patentino per l'utilizzo dei prodotti fitosanitari a richiedere, entro il 21 settembre prossimo, la preiscrizione ai corsi di formazione. In mancanza di preiscrizione, la Regione non assicurerà agli interessati la possibilità di partecipare ai corsi per l'anno 2015-2016.

Per ulteriori informazioni: Assessorato dell'agricoltura e risorse naturali, Struttura produzioni vegetali, sistemi di qualità e servizi fitosanitari, località Grande Charrière 66, Saint-Christophe, tel. 0165.275405, 0165.275262, 0165.275401. **E.Z.**

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Cnr

Pag. 22

Insediamento giovani, domande entro il 15 ottobre

La Regione ricorda che la Misura 112 del Psr 2007-2013, che prevede un premio per l'insediamento di giovani agricoltori, scadrà il 31 dicembre 2015. Le domande, affinché l'istruttoria possa essere completata in tempo utile, devono essere presentate entro giovedì 15 ottobre 2015 all'Ufficio giovani agricoltori dell'Agenzia regionale per le erogazioni in agricoltura della Valle d'Aosta (Area-VdA).

La Regione ricorda anche che con l'avvio del nuovo Psr 2014-2020 sarà attivata la corrispondente misura a favore dei giovani agricoltori (Misura 6.1) che prevede alcune novità rispetto all'attuale regime e invita gli interessati a valutare con attenzione le scadenze indicate e l'opportunità di presentare le domande di aiuto che meglio rispondono alle esigenze dell'attività.

Per presentare le domande e per ogni informazione contattare l'Ufficio giovani agricoltori (0165.3673134 – 0165.3673136) dell'Agenzia regionale per le erogazioni in agricoltura della Valle d'Aosta, in località Grande Charrière, 64 a Saint-Christophe. **E.Z.**

INFOFin@gri

Tutti i finanziamenti per l'agricoltura su: **www.informatoreagrario.it/infofinagri**

PIEMONTE

Brachetto, vendemmia tra le polemiche

Il tavolo interprofessionale convocato dall'assessore regionale all'agricoltura Giorgio Ferrero, con il voto contrario della Coldiretti, nei mesi scorsi aveva trovato un'intesa sul prezzo delle uve e sulle rese del Brachetto d'Acqui docg, proposte in aumento del 20% rispetto allo scorso anno.

L'ipotesi di accordo prevedeva una resa di 36 quintali per ettaro (42 per chi vinifica in proprio) e un prezzo, al netto delle trattenute, confermato a 88 euro al quintale. L'Assessorato regionale però, in assenza di un accordo all'unanimità, non ha autorizzato l'abbassamento della resa rispetto al disciplinare (80 q/ha).

Il presidente del Consorzio di tutela dell'Acqui docg, Paolo Ricagno, con i vicepresidenti Alberto Lazzarino (parte industriale) e Elio Pescarmona (parte agricola) in una conferenza stampa hanno criticato l'atteggiamento della Regione e della Coldiretti, evidenziando il rischio di un mercato caotico e del blocco del piano di rilancio che ha portato a un aumento del 4% delle vendite rispetto allo scorso anno. **E.Z.**

Regolamento forestale, arrivano semplificazioni

Il 1° settembre è entrata in vigore una serie di modifiche al regolamento forestale del Piemonte con l'obiettivo di semplificare le procedure di taglio dei boschi.

La comunicazione corredata da relazione tecnica (prevista all'articolo 5 del decreto del presidente della Giunta regionale n. 4/R del 6-7-2015) viene eliminata e contestualmente vengono ridefiniti i casi per cui sono previste la comunicazione semplice (art. 4) o l'autorizzazione con progetto d'intervento (art. 6).

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Le istanze, a partire dal 1° settembre 2017, potranno essere presentate solo per via telematica. La comunicazione semplice non sarà richiesta per tagli fino a 150 quintali per anno solare, destinati all'autoconsumo del proprietario, del possessore o dell'acquirente del bosco in piedi.

Le modifiche prevedono inoltre che nei boschi a governo misto il taglio della componente a fustaia dovrà rispettare le epoche di intervento di quella a ceduo (art. 18). Tali epoche dovranno essere rispettate anche per i robinieti e i castagneti, per i quali sono inoltre previste modalità di gestione specifiche (art. 55), a prescindere dalla forma di governo (ceduo, fustaia o governo misto).

Sono previste semplificazioni anche per quanto riguarda i requisiti professionali per l'esecuzione degli interventi selvicolturali (art. 31). Dal 1° settembre 2015 gli interventi su superfici superiori ai 5.000 m² dovranno essere realizzati da almeno un operatore in possesso delle competenze professionali riferite all'unità formativa «Utilizzo in sicurezza della motosega nelle operazioni di abbattimento e allestimento» (F3) oppure di un attestato di frequenza a un corso di formazione specifica dei lavoratori per il settore. Tali requisiti sono richiesti indipendentemente dal tipo di intervento e non sono previste deroghe per proprietari, possessori o conduttori del bosco. **E.Z.**

Raccolta anticipata per le nocciole

I tecnici corilicoli prevedono per quest'anno una raccolta leggermente anticipata, di buona qualità e quantitativamente soddisfacente. Secondo Mario Viazzi della Confagricoltura di Cuneo, «considerando anche gli ettari che entreranno in produzione quest'anno, si può ipotizzare per il Piemonte una produzione tra 180 e 200.000 quintali».

La carenza idrica da una parte aumenta l'incidenza delle polveri che si creano durante le operazioni di raccolta, dall'altra mantiene nei frutti una bassa umidità che, se le attuali condizioni climatiche dovessero permanere, non renderebbe necessario l'utilizzo degli essiccatoi.

«Potenzialmente – sottolineano i tecnici di Confagricoltura – la produzione si prospetta abbastanza buona, ma per quanto riguarda la qualità sarà opportuno attendere le prime sgusciature che evidenzieranno i problemi reali della campagna per quanto riguarda cimiciato, frutti avvizziti e sotto calibro». **E.Z.**

La qualità delle nocciole 2015 si prospetta buona

LIGURIA

Patto di filiera per l'olio dop Riviera Ligure

Il consiglio di amministrazione del Consorzio di tutela dell'olio dop Riviera Ligure ha deliberato il Patto di filiera per la prossima campagna olivicola. L'obiettivo è quello di fare in modo che venga riconosciuto un prezzo equo ai produttori che si impegnano nella produzione di olive di altissima qualità destinate alla denominazione di origine protetta.

I confezionatori che riconosceranno almeno il prezzo minimo previsto potranno usufruire di uno sconto sul costo del collarino di riconoscimento della dop. I prezzi di riferimento per la campagna 2015-2016 sono, per le olive di 1,44 euro/kg e per l'olio 8,80 euro/L (prezzi Iva compresa), sempre se si tratta di prodotti idonei a essere certificati come dop.

Chi vuole aderire al Patto di filiera, entro il 30 ottobre dovrà depositare i contratti presso il Consorzio di tutela che provvederà al controllo della documentazione con particolare riguardo alle fatture e alla tracciabilità dei pagamenti.

Come ha ricordato il presidente Carlo Siffredi, è importante rendere sempre più trasparente il settore e stimolare una relazione stretta e proficua tra i soggetti della filiera che credono nella qualità e nella provenienza garantite.

Dopo i deludenti risultati della campagna scorsa, i produttori ripongono grande fiducia sull'andamento produttivo di quest'anno e, nonostante la siccità abbia procurato molte preoccupazioni negli oliveti non irrigui, in tutta la regione le olive appaiono in ottime condizioni.

Il monitoraggio del livello di infestazione di mosca realizzato da Apol Liguria ha evidenziato livelli ridotti a meno di un decimo rispetto allo scorso anno, ed è quindi lecito sperare in una buona annata. **G.B.**

TRENTINO-ALTO ADIGE

Serve più attenzione nel trasporto di mele

In provincia di Bolzano la raccolta di frutta si presenta di lunga durata sia per l'ampia varietà di mele coltivate sia per la molto variabile quota di coltivazione(dai poco più di 200 agli oltre 1.000 metri di quota) e quindi con tempi di maturazione che vanno da agosto a novembre.

In piena raccolta si è in presenza di un grande numero di trattori con i rimorchi carichi di cassoni di mele che dai frutteti raggiungono i magazzini di conservazione.

Il 22 agosto nelle vicinanze di Bolzano, a Laives, si è assistito al ribaltamento di un carico con conseguente spargimento delle mele sull'asfalto. Non c'è stato danno a terzi, ma il caso non è finito lì, dato che il principale quotidiano locale in lingua tedesca il *Dolomiten*, ha dedicato un dettagliato articolo all'evento, mettendo in evidenza il parere di un tecnico della sicurezza nei trasporti che ha denunciato, in certi casi, una insufficiente situazione di sicurezza nelle attuali modalità di trasporto della frutta raccolta.

Il tecnico ha evidenziato come in certi casi i cassoni presenti sui rimorchi

Servirebbero corsi specifici anche per chi effettua il trasporto della frutta

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Cnr

Pag. 24

non siano legati a dovere. È inoltre opportuno far presente le penalità in cui incorre chi è alla guida di un trattore che trasporta frutta sul rimorchio e che si ribalta. Infatti, per l'articolo 164 del Codice della strada chi non ha messo in sicurezza il suo carico può subire una contravvenzione di 85 euro con l'aggravante di 3 punti tolti alla sua patente.

Dato che la frutta raccolta in Alto Adige è quasi sempre conferita ai magazzini sociali direttamente dai frutticoltori, è auspicabile l'istituzione di uno specifico corso informativo al riguardo. **P.G.V.**

Nosiola da Vino santo: una scelta ben pagata

La cantina sociale Toblino di Sarche destinerà all'appassimento per la produzione di Vino santo 150 quintali di uva Nosiola. La quantità programmata per la vendemmia 2015 è da considerare abbondante rispetto a quella messa in vinsantaia negli ultimi 5 anni.

Anche se l'enologo della cantina, Lorenzo Tomazzolli, ricorda che nel 2000 sono stati raggiunti 400 quintali.

I conferitori di Nosiola da Vino santo si contano sulle dita di una mano e i vigneti nei quali si opera la selezione dei grappoli adatti sono tutti situati sui monti di Calavino, caratterizzati da terreni magri e marnosi. La Nosiola da Vino santo è pagata 240 euro/q, mentre quella utilizzata per produrre vino realizza in media 90 euro. **S.F.**

Gara di appalto per i corsi agricoli

Alla Fondazione Mach di S. Michele all'Adige (Trento) sono pervenute 190 richieste di iscrizione al corso biennale di 600 ore per l'acquisizione del brevetto di imprenditore agricolo. Una trentina di richieste è stata presentata da giovani subentrati al padre nella gestione dell'azienda agricola, che devono acquisire il brevetto di imprenditore per poter fruire del premio di primo insediamento.

Il corso dovrebbe iniziare, come negli anni scorsi, nel mese di novembre. Il nuovo Psr 2014-2020 prevede però che anche questo corso biennale debba essere assegnato tramite gara d'appalto, potendo quindi essere affidato a un soggetto diverso dalla Fondazione Mach.

Il coordinatore dei corsi agricoli della Fem, Paolo Dalla Valle, ha proposto alla Provincia di Trento di rendere il corso biennale istituzionale per inserirlo in via stabile nella normale attività del Centro istruzione e formazione. **S.F.**

La Xilella non c'è ma crea problemi ai vivaisti viticoli

L'Ufficio fitopatologico della Provincia di Trento ha reso obbligatoria, anche dopo i primi prelievi di materiale legnoso dalle piante di olivo risultati esenti da *Xylella fastidiosa*, la prosecuzione delle verifiche nell'Alto Garda.

Campioni di legno sono stati prelevati anche da piante di oleandro. Il risultato delle analisi è stato finora negativo.

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

La verifica supplementare è stata ritenuta necessaria per togliere di mezzo un ostacolo alla vendita di barbatelle di vite da parte dei vivaisti trentini. Pur essendo scientificamente provato che il ceppo di *Xylella fastidiosa* infeudato all'olivo non è lo stesso che provoca sulle viti la malattia di Pierce, peraltro non ancora riscontrata in Europa, c'è chi rifiuta materiale vivaistico viticolo prodotto in Trentino. **S.F.**

VENETO

Progetti di tutela per i terreni agricoli

Il problema della salvaguardia del territorio a destinazione agricola e naturale e della riqualificazione di quello degradato, già oggetto di attenzione nel corso della precedente legislatura regionale, è ritornato subito di attualità all'inizio della nuova. Sono all'esame della Seconda commissione consiliare, infatti, due progetti di legge dedicati a questa materia, uno di iniziativa Luca Zaia, l'altro presentato da Graziano Azzalin e altri consiglieri Pd.

Il primo, a carattere più generale, prevede fra l'altro che la Giunta regionale individui i limiti al consumo di suolo per finalità urbanistico-edilizie e detta disposizioni di rilievo in materia di rigenerazione edilizia, credito edilizio e rigenerazione urbana.

Il secondo, intitolato al recupero di suolo all'uso agricolo e ambientale, si occupa anche del momento della prevenzione, stabilendo, fra l'altro, che le superfici agricole e i relativi fabbricati che hanno ottenuto aiuti pubblici non possono subire cambiamenti di destinazione d'uso per 10 anni dall'ultima erogazione. **Ad.A.**

Ottimismo sulla vendemmia

Circola molto entusiasmo sulla prossima vendemmia e se ne è fatto portavoce anche l'assessore all'agricoltura Giuseppe Pan. In effetti, ci sono tutte le premesse per una raccolta di importanza storica, sotto il profilo quantitativo e qualitativo: un risultato dovuto alla stagione climatica favorevolissima, con temperature molto alte alternate a piogge. Ma anche, osserva Pan, grazie a una politica che ha permesso l'impianto di vigneti di qualità e favorito l'attività delle cantine sociali.

Il Veneto, con il previsto incremento della produzione del 10%, raggiungerebbe il record dei 9,1 milioni di ettolitri: il primato fra le regioni italiane. Un primato che la regione detiene già per quanto riguarda l'export, con il 32% del dato nazionale, ma che tuttavia, afferma l'assessore, deve essere consolidato, valorizzando i vitigni storici e sfruttando l'effetto Expo.

Nel frattempo, ricorda Pan, anche quest'anno la Regione ha stanziato 10 milioni per la promozione all'estero dei migliori vini veneti. Lo Stato, invece, penalizzando la competitività del made in Italy in un comparto prestigioso e dalle grandi potenzialità, ha ridotto del 30% i contributi ai progetti di promozione multiregionali dei vini italiani. **Ad.A.**

FRIULI VENEZIA GIULIA

La gestione dei selvatici deve cambiare

«Siamo coerentemente dell'idea che il rapporto delle persone (agricoltori in particolare) con gli animali selvatici debba essere sempre meglio gestito»: è il pensiero di Giorgio Colutta, membro del Comitato faunistico regionale in rappresentanza di Confagricoltura e Cia, oltre che dell'Ente tutela fauna che associa le aziende venatorie della regione.

«Lo abbiamo sempre fatto presente nelle sedi opportune – dice Colutta – e crediamo sia tempo di agire senza attendere che cinghiali e nutrie, a esempio, creino il dramma nei confronti di qualche cittadino o dell'ambiente. Dove la popolazione di cinghiali sta crescendo in numero esagerato (penso al Collio, al Carso e a molte altre zone boscose) sarebbe bene prevedere delle deroghe all'abbattimento più ampie delle attuali».

Qualora l'attività venatoria dei cacciatori soci di Riserva non fosse sufficiente, si può pure pensare all'abbattimento tramite cacciatori paganti: si manterrebbero così in regione risorse economiche che spesso varcano i confini limitrofi. Lo scorso anno – prosegue Colutta – per smaltire (nell'inceneritore!) le carcasse di cinghiali abbattuti dagli incaricati pubblici si sono spese diverse decine di migliaia di euro.

Anche in Friuli il contenimento dei cinghiali è una questione di attualità

Cambiando punto di vista, si può fare in maniera che tale costo assurdo venga di molto ridotto, ma anche che l'animale selvatico diventi una risorsa economica e alimentare attraverso la gestione della carne. Se ogni Distretto venatorio avesse il proprio centro adeguato di raccolta con anche, ovviamente, il veterinario che certifica periodicamente la commestibilità della carne, questa potrebbe essere ceduta pure ai ristoranti regionali (a chilometro zero) a un costo contenuto. Si creerebbe, in questo modo, un circolo virtuoso con un'opportunità economica sulla gestione dei cinghiali, peraltro già attuata con successo in altri Paesi europei.

«Anche il Piano faunistico regionale – conclude Colutta – purtroppo rivisto significativamente nel percorso di approvazione, dovrebbe ispirarsi a queste ipotesi di lavoro piuttosto che creare ulteriori complicazioni di gestione. La corretta e intelligente gestione della selvaggina, senza scandalo e demagogia, dunque, può veramente rappresentare una ulteriore risorsa per il nostro territorio». **A.D.F.**

EMILIA-ROMAGNA

Allarme rosso per la cimice asiatica

Il suo nome scientifico è *Halyomorpha halys*, ma è meglio nota con il nome comune di cimice asiatica. È allarme rosso tra i frutticoltori modenesi per la massiccia presenza di questo insetto giunto qualche anno fa dall'Estremo Oriente e che sta provocando gravissimi danni alla frutta, in particolare le pere, in quasi tutta la bassa della provincia emiliana.

Per fronteggiare l'emergenza, il Servizio fitosanitario regionale ha già concesso alcune deroghe nell'uso di pro-

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Cnr

Pag. 26

dotti fitosanitari di adeguata efficacia, nel rispetto comunque dei disciplinari di produzione integrata. Nei frutteti maggiormente infestati sono state inoltre installate delle trappole cosiddette «d'aggregazione» di fabbricazione americana per la cattura.

Intanto la Regione sta predisponendo un pieghevole con l'indicazione delle misure più idonee per arginare l'invasione del flagello che viene dall'Asia. **M.O.**

Il maltempo devasta frutteti e vigneti

Sono bastati pochi minuti d'inferno per annullare la fatica di un'intera stagione. Una violentissima tempesta d'acqua, grandine e vento ha spazzato, nel pomeriggio del 5 settembre, una vasta area tra Parma e Ferrara, provocando ingentissimi danni nei campi.

Dai primi rilevamenti dei tecnici della Coldiretti regionale, le perdite vanno dal 50 al 100%; interessate soprattutto pere, uva, mele, cocomeri, pomodoro, seminativi (mais e soia). Nell'alto ferrarese, nei comuni di Cento e di Bondeno, oltre alla grandine si è abbattuta anche una tromba d'aria che ha provocato danni a capannoni e fienili.

A Ferrara sono stati colpiti, oltre al capoluogo, Vigarano, Mirabello, Masi Torello. Nella bassa ferrarese, Tresigallo e Formignana. In provincia di Modena sotto la grandine sono finiti i comuni di Concordia, San Possidonio, Mirandola, Massa Finalese, Finale Emilia, San Felice sul Panaro, Camposanto, Novi, Sorbara. A Reggio Emilia devastate la campagne di Novellara, Luzzara, Boretto, Guastalla, Rolo. **M.O.**

MARCHE

Bilancio positivo per il Conto termico

Ammontano a quasi 860.000 euro gli incentivi assegnati nelle Marche con l'ultimo Conto termico, il sistema che promuove gli interventi di piccole dimensioni per l'incremento dell'efficienza energetica e per la produzione di energia termica da fonti rinnovabili. Ad affermarlo è la Coldiretti regionale sulla base del rapporto del Gse, il Gestore dei servizi energetici.

In tutto in regione sono stati approvati 136 interventi, con l'installazione di impianti per il solare termico in cima alla graduatoria, seguiti dai generatori a biomassa. La quasi totalità dei progetti (130) è stata presentata dai privati, compresi agriturismi e aziende agricole.

Va comunque sottolineato che nella maggior parte dei casi il Conto termico ha incentivato generatori con valori di emissioni di polveri particolarmente bassi. Un trend che testimonia la sempre maggiore attenzione per le rinnovabili. Basti ricordare che nelle Marche l'energia elettrica proveniente da fonti «verdi» è salita al 28% del totale dei consumi, il doppio rispetto a due anni prima. **M.P.**

TOSCANA

Sostegno al miele

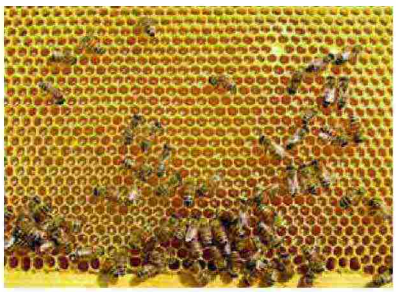
Il miele toscano è al centro dell'attenzione della Regione, che ha approvato una serie di azioni proposte dall'assessore Marco Remaschi per for-

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

nire assistenza tecnica e formazione agli apicoltori da una parte, e per razionalizzare la transumanza delle arnie e combattere la varroa dall'altra.

Le misure sono state concordate con le associazioni apistiche toscane e per il biennio 2015-2016 sono stati stanziati 400.000 euro di fondi europei, così suddivisi: 115.000 per la formazione professionale e l'assistenza tecnica, 15.000 per la lotta alla varroa e 160.000 per l'acquisto di attrezzature per il nomadismo.



Anche il governatore Enrico Rossi si è mosso nei confronti del settore apistico, e dopo aver visitato alcune aziende produttrici ha affermato che l'innovazione e la ricerca sono le carte vincenti per gli apicoltori. Sarà dunque necessario approfondire alcuni argomenti come quelli del nutrimento delle api, della loro selezione genetica e della lotta alle malattie.

Secondo l'assessore Remaschi è inoltre necessario fornire informazioni a tutte le aziende, e in particolar modo a quelle più piccole, che sono poi quelle più numerose della Toscana. Nella regione, infatti, l'apicoltura rappresenta spesso un hobby, ma il settore è caratterizzato da una forte presenza di laureati e di professionisti.

A dicembre 2014, data dell'ultimo Censimento, il settore ha inoltre registrato un importante incremento: gli alveari sono infatti cresciuti di 13.000 unità, raggiungendo la cifra di 92.270. Per questo la Regione ha deciso di investire sull'apicoltura per poter dare la possibilità di produrre miele di sempre migliore qualità. **P.C.**

LAZIO

Innovazione olivicola con il tablet

Si è concluso il progetto, finanziato dal Psr 2007-2013 e portato avanti dai ricercatori del Dipartimento di agraria (Sezione di economia e politica agraria) dell'Università di Napoli Federico II in collaborazione con la cooperativa «La Ciera dei Colli» a Monte San Giovanni Campano (in provincia di Frosinone) finalizzato all'innovazione della filiera olivicola attraverso lo sviluppo tecnologico, per ottenere il rafforzamento delle sinergie aziendali e della qualità del prodotto.

Il 31 agosto, presso la sede della cooperativa ciociara, si è tenuto l'appuntamento finale con gli olivicoltori per estendere ad altre realtà associative regionali i risultati conseguiti con la ricerca finanziata dal Psr, considerando che le cooperative olivicole sono molto numerose nell'area territoriale del basso Lazio e in particolare del Frusinate.

Nell'incontro si è posto in evidenza come, per lo sviluppo competitivo del settore, sia necessaria l'adozione di strategie condivise di filiera, che rafforzino i legami tra i soggetti interessati e lo sviluppo di nuove forme di coordinamento e cooperazione fra gli attori a monte della filiera; strategie che gli consentano di rivolgersi direttamente ai mercati. Ciò nell'ottica di contrastare la progressiva marginalizzazione di numerose imprese agricole e l'esposizione delle produzioni locali alla pressione competitiva esercitata dalle produzioni extraregionali.

In particolare sono stati realizzati sistemi che consentiranno alle aziende agricole di gestire e programmare le proprie attività colturali utilizzando, tramite tablet, un'apposita «app» in grado di gestire i quaderni di campagna delle singole aziende e di «georeferenziare» i trattamenti.

Sarà inoltre razionalizzato il rapporto tra la produzione olivicola e la trasformazione in olio, garantendo al consumatore la tracciabilità dei singoli lotti di olive appartenenti ai soci della Cooperativa La Ciera dei Colli. La cooperativa in questione ha adottato un disciplinare di produzione che regola l'intera filiera produttiva. A questo disciplinare, oltre ai soci, devono attenersi tutti gli olivicoltori che intendono produrre olio da commercializzare con la denominazione La Ciera dei Colli.

Si è quindi illustrato l'apposito portale web della coop attraverso cui il consumatore potrà conoscere il singolo olivicoltore che ha prodotto l'olio da lui acquistato, ma soprattutto conoscere le tecniche colturali utilizzate, in particolare i trattamenti fitosanitari e le caratteristiche fisico-chimiche e di qualità dell'extravergine che sta consumando. Il progetto punta pertanto a trasformare la conoscenza del processo produttivo da parte del consumatore in valore aggiunto per le aziende. **Mo.Me.**

Tartufi: cambia l'esame per il patentino

Cambiano le modalità per ottenere il patentino per la ricerca e per la raccolta dei tartufi sul territorio laziale. Con decreto n. 412 del 4 agosto scorso l'Assessorato regionale all'agricoltura ha introdotto il nuovo sistema di esame che consiste in una prova scritta con quesiti a risposta multipla che vertono sulle materie previste dalla legge.

Quindi il 27 agosto è stata approvata l'apposta determinazione dirigenziale con l'elenco dei quesiti che verranno sottoposti ai candidati all'abilitazione alla raccolta (previa estrazione casuale).

L'esame si intende superato se il candidato commette un numero di errori non superiore a 5; il candidato che commette un numero di errori compreso tra 6 e 8 è tenuto a sostenere una prova orale supplementare che si svolge lo stesso giorno della prova scritta. Chi commette 9 o più errori non consegue il tesserino di idoneità. **Mo.Me.**

CAMPANIA

Il vecchio Psr arranca, si spera nel nuovo

La Campania arranca sul Psr 2007-2013 e cerca un riscatto con l'approvazione del nuovo Psr 2014-2020. Sul fronte della vecchia programmazione i dati della Rete rurale nazionale, relativi alla spesa pubblica effettiva al 31 luglio – pubblicati lo scorso 12 agosto – parlano chiaro: a rischio disimpegno automatico ci sono ancora 209 milioni di euro sul conto del Fondo europeo per l'agricoltura e lo sviluppo rurale, pari a 341 milioni di euro di spesa pubblica totale, da effettuare tassativamente entro il prossimo 31 dicembre.

Intanto, secondo ambienti dell'Assessorato all'agricoltura, il negoziato con Bruxelles sul Psr 2014-2020 sarebbe agli sgoccioli, al punto che le strutture dell'Assessorato si preparano a emanare i primi bandi entro il prossimo mese di dicembre. **M.Pe.**

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

A Confagricoltura piace il nuovo piano rifiuti

Il 2 settembre il governatore della Regione Campania, Vincenzo De Luca, ha comunicato alla stampa i dettagli del nuovo piano rifiuti e il presidente di Confagricoltura Campania, Michele Pannullo, ne ha lodato i possibili effetti sui mercati agricoli e delle derrate agroalimentari.

De Luca intende mettere fine all'emergenza con lo smantellamento dei depositi di ecoballe, stoppando la costruzione di nuovi inceneritori e con il lancio di una raccolta differenziata più spinta: una strada obbligata, che consenta alla Campania di sottrarre l'Italia al pagamento delle sanzioni comminate da Bruxelles in materia ambientale.

«Gli interventi preannunciati da De Luca, in materia di smaltimento delle ecoballe e più in generale in termini di strategia complessiva in riferimento al ciclo di smaltimento dei rifiuti possono rappresentare una svolta strategica anche dal punto di vista del rilancio dell'azione di tutela e di promozione della qualità delle produzioni agricole e alimentari campane» ha affermato da parte sua Pannullo.

«I danni subiti in questi anni dalle imprese che operano nel settore primario e nel comparto della trasformazione dei prodotti agricoli – ha continuato Pannullo – sono stati estremamente gravi, al punto che le discriminazioni strumentali hanno messo in crisi intere filiere». Per Pannullo se il piano dovesse reggere saremmo «all'avvio di un'azione di governo del territorio capace di creare le migliori condizioni per continuare a lavorare senza turbative di alcune genere in un mercato interno e internazionale sempre più competitivo». **M.Pe.**

La Regione porta a Expo il QR code

Nell'ambito delle iniziative previste per la promozione del «QR Code Campania», la Regione, attraverso la società in house Sviluppo Campania, fino al 31 ottobre prossimi avrà a disposizione all'interno dell'Esposizione Universale di Milano, in particolare dell'Area mercato di Cascina Triulza, uno spazio destinato alle imprese del settore beneficiarie del programma QR Code.

Il «QR Code Campania» è rivolto alle imprese agroalimentari che puntano a ottenere la certificazione e la tracciabilità dei propri prodotti, a garanzia di qualità e sicurezza. Grazie al codice impresso sul prodotto chiunque abbia un cellulare può accedere alle analisi sul cibo realizzate dall'Istituto zooprofilattico sperimentale per il Mezzogiorno di Portici (Napoli).

Per incentivare l'adesione a questo sistema, la Regione ha promosso un bando rivolto alle imprese del settore, per l'erogazione di un voucher pari a 2.500 euro che consentirà alle imprese di effettuare presso l'Izsm le analisi che certifichino la salubrità dei prodotti.

C'è tempo fino al prossimo 31 dicembre per presentare la domanda di partecipazione.

La collaborazione tra l'Istituto zooprofilattico e Sviluppo Campania, soggetto gestore del bando per la certificazione QR Code Campania, ha favorito un'azione sinergica finalizzata alla realizzazione e alla gestione dello spazio

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

espositivo, presso Cascina Triulza, e alle relative azioni di promozione delle imprese beneficiarie del QR Code.

L'obiettivo è quello di supportare i prodotti dell'agroalimentare campano attraverso azioni mirate di marketing territoriale e sviluppo competitivo, in collaborazione con l'Istituto zooprofilattico.

Durante le 9 settimane a disposizione saranno rappresentate altrettante categorie produttive di eccellenza. A ogni categoria merceologica sarà dedicata una settimana, nel corso della quale ciascuna impresa avrà l'opportunità di esporre e promuovere i propri prodotti. **A.C.**

ABRUZZO

Ristrutturazione vigneti, fondi a 620 aziende

Sono 620 le aziende beneficiarie dei finanziamenti comunitari finalizzati alla ristrutturazione e riconversione dei vigneti per l'annualità 2014-2015 nell'ambito dell'ocm vino. Lo ha annunciato, con una nota stampa, l'Assessorato regionale all'agricoltura sottolineando che si tratta di un importo complessivo pari a circa 7 milioni e 400.000 euro erogati per il tramite dell'Agea.

In proposito, l'assessore Dino Pepe ha confermato che si tratta di «interventi molto importanti in quanto finalizzati al rinnovo del patrimonio viticolo esistente con conseguente miglioramento della qualità dei vini a denominazione di origine e a indicazione geografica. Un obiettivo – ha rimarcato Pepe – che va nella direzione di un continuo miglioramento del "vino abruzzese" e di una sempre maggiore appetibilità per i consumatori dei mercati europei e internazionali». **A.F.**

MOLISE

Prorogata la scadenza per l'adesione al Sata

L'Associazione degli allevatori del Molise (Ara Molise) ha prorogato al 30 settembre 2015 i termini di scadenza per l'adesione al Programma di assistenza tecnica agli allevamenti. Il Sata è un servizio di assistenza tecnica che mette a disposizione degli

Con il Sata viene garantita l'assistenza tecnica alle aziende zootecniche

allevatori tecnici specializzati quali agronomi e veterinari che effettuano l'assistenza continuativa in azienda lavorando in collaborazione con laboratori d'analisi qualificati e ufficialmente riconosciuti.

In particolare i servizi offerti riguardano gli aspetti agronomici dell'azienda, l'alimentazione degli animali, la gestione dei reflui zootecnici, la prevenzione e la cura delle patologie, la riproduzione, la qualità e la tracciabilità delle produzioni

Le aziende interessate dovranno far pervenire all'Ara Molise la richiesta di adesione all'iniziativa entro il termine del 30 settembre, compilando lo specifico modulo scaricabile dal sito internet dell'Associazione nella sezione «Cosa facciamo/Modulistica».

Per ulteriori informazioni ci si può rivolgere all'Associazione allevatori del Molise, via Puglia, 147; 86100 Campobasso; tel. 0874.483120.

www.aramolise.it
segreteria@aramolise.it **P.D.I.**

PUGLIA

Convention mondiale sulla tracciabilità

Si terrà a Foggia dal 7 al 9 ottobre prossimi la 4ª edizione dell'MS Food Day, evento internazionale con cadenza biennale promosso e organizzato per l'edizione 2015 da Bonassisa Lab, Divisione di spettrometria di massa della Società chimica italiana, Distretto agroalimentare regionale e Istituto di scienze delle produzioni alimentari del Consiglio nazionale delle ricerche, Università di Foggia.

Si tratta di un appuntamento di assoluto prestigio che richiamerà in Capitanata circa 300 tra ricercatori, chimici, biologi, nutrizionisti, scienziati e operatori provenienti dai cinque continenti, rafforzando quell'importante legame tra mondo accademico e realtà produttive che assicura alle diverse filiere crescenti affermazioni in tutto il mondo, con la partecipazione di rappresentanti di grandi imprese dell'industria alimentare italiana e degli enti protagonisti e organizzatori delle passate edizioni.

La scelta della provincia di Foggia costituisce un tangibile riconoscimento al lavoro di aziende, di Università, di Istituzioni scientifiche ed Enti presenti sul territorio, grazie al quale agricoltura e agroalimentare costituiscono oggi due pilastri fondamentali dell'economia e della ricerca.

Foggia accetta dunque la sfida e dopo le edizioni di Parma (2009), Trieste (2011) e Trento (2013) si propone di fatto come la capitale italiana dell'agroalimentare sicuro, certificato e soprattutto sostenibile. **G.T.**

BASILICATA

Entro l'anno a Matera l'Enoteca regionale

Nella Città dei Sassi, capitale europea della cultura per il 2019, sarà costituita un'enoteca unica che vedrà la collaborazione tra Dipartimento politiche agricole della Regione Basilicata, Provincia di Matera e privati. Il percorso si concluderà entro il 2015 e unirà l'Enoteca regionale e quella provinciale di Matera, già esistente ma attualmente in stallo.

È quanto stabilito in un recente incontro tenuto nella sede della Provincia di Matera tra l'assessore regionale alle politiche agricole, Luca Braia, il presidente della provincia, Francesco De Giacomo, i presidenti dell'Enoteca regionale e provinciale di Matera, Paolo Montrone e Rocco Graziadei, oltre a funzionari regionali e provinciali e tecnici del Distretto agroalimentare del Metapontino.

«Dopo l'istituzione dell'Enoteca regionale con sede a Venosa – ha dichia-

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Cnr

Pag. 30

rato l'assessore Braia – vi è la necessità di realizzare uno spazio unico per la promozione dei vini lucani anche a Matera nella consapevolezza che una vetrina importante nella città capitale europea della cultura è un investimento imprescindibile e lungimirante. E ciò intendiamo farlo aggregando tutte le energie e gli organi istituzionali e privati nella comune idea che per vincere le sfide occorre lavorare uniti e aggregare le forze. La Regione in questa iniziativa investirà progettualità e risorse».

Nella riunione sono state raccolte le disponibilità di Montrone e Graziadei a collaborare all'iniziativa. Sono stati inoltre discussi i passaggi sotto gli aspetti amministrativo e giuridico per la realizzazione dell'organismo.

La sede sarà nel settecentesco Palazzo dell'Annunziata (sede della Biblioteca provinciale «T. Stigliani») ubicato nella centralissima piazza Vittorio Veneto, di proprietà della Provincia. **F.R.**

SARDEGNA

Tante speranze dal nuovo Psr

Nei prossimi mesi partiranno i primi bandi della nuova programmazione, che mette a disposizione 1,3 miliardi di euro

Con il via libera da parte della Commissione Europea al Psr 2014-2020, l'agricoltura sarda avrà a disposizione 1 miliardo e 308 milioni di euro. Da Bruxelles ne arriveranno quasi la metà; 628 milioni dai fondi Fears, il Fondo agricolo europeo per lo sviluppo rurale; il Governo ne aggiungerà altri 476 e il contributo della Regione sarà pari a 204 milioni di euro.

Risorse che la Regione utilizzerà per rilanciare e ammodernare l'economia agropastorale e valorizzare le eccellenze locali. «I nostri agricoltori e i nostri pastori avranno a disposizione uno strumento di programmazione che libera importanti risorse finanziarie grazie alle quali si potranno migliorare le produzioni e accrescere la competitività delle imprese sui mercati» ha commentato l'assessore dell'agricoltura Elisabetta Falchi, che ha individuato nella promozione dei prodotti tipici uno dei punti cardine del Piano.

Il Piano segue una serie di linee guida dettate dalla Commissione Europea. Le prime sono il trasferimento di conoscenze e l'innovazione nel settore agricolo, ma si punta anche a potenziare la redditività delle aziende e la competitività dell'agricoltura in tutte le sue forme; la riorganizzazione della filiera alimentare, comprese la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti agricoli, il benessere animale e la gestione dei rischi nel settore agricolo e la preservazione, il ripristino e la valorizzazione degli ecosistemi connessi all'agricoltura e alla silvicoltura.

Sono inoltre previsti incentivi sull'uso efficiente delle risorse e il passaggio a un'economia a basse emissioni di carbonio.

Un capitolo a parte è quello per le nuove generazioni e il loro inserimento imprenditoriale: il Programma riserva infatti 50 milioni per gli under 40 che intendono insediarsi in agricoltura. Per loro fino a 50.000 euro per progetti e investimenti quinquennali.

Sarà quindi un Psr «flessibile, snello e di facile comprensione» ha anticipato Falchi. Si partirà nei prossimi mesi con i primi bandi pubblicati a sportello. Una sperimentazione che, secondo l'Assessorato, eviterà le lunghe trafile burocratiche degli anni passati. **Ma.C.**

CALABRIA

Lo sviluppo riparte dalle aree interne

Il presidente della Regione, Mario Oliverio, intervenuto al convegno «Nuove attenzioni ai temi del Sud. Le zone interne della Calabria» tenutosi recentemente a Serra San Bruno, ha affermato che «Le aree interne della Calabria, di cui Serra San Bruno è il cuore, rappresentano l'80% del territorio calabrese e costituiscono la struttura fisica fondamentale da cui partire per costruire qualsiasi ipotesi di sviluppo realistica in questa regione».

Nella programmazione comunitaria 2014-2020 si è scelto di «sostenere lo sviluppo di queste aree, stabilendo che almeno Il 10% delle risorse sia destinato ad esse e che, sulla restante parte dei fondi, possano competere, alla pari, con le altre aree, partecipando a un grande progetto di sistemazione del territorio contro il dissesto idrogeologico che è la precondizione per lo sviluppo».

«Così come abbiamo previsto all'interno del Psr – ha aggiunto Oliverio – un'operazione di grande rinnovamento generazionale in agricoltura, riconoscendo ai giovani che decidono di investire nell'agricoltura di collina o di montagna una premialità di primo investimento di 50.000 euro, ancorata a un sostegno all'investimento sui progetti pari al 70% a fondo perduto. Se un giovane, per esempio, vuole investire in agricoltura, sulla base dei nuovi programmi che partiranno a ottobre, 20.000 euro, su quel progetto avrà il 70% a fondo perduto più 50.000 euro di premialità, che rappresenta quasi la copertura totale dell'investimento». **M.La.**

Cambia il disciplinare della dop Capocollo

Sulla *Gazzetta Ufficiale* n. 199/2015 è stato pubblicato il provvedimento del Mipaaf relativo alla modifica del disciplinare di produzione della dop Capocollo di Calabria in seguito al regolamento UE n. 1285/2015.

Capocollo calabrese dop

Tra le modifiche: l'indicazione più chiara dei requisiti di razza, età alla macellazione e peso (viene inclusa la razza autoctona Apulo-Calabrese caratterizzata dal manto nero); l'aumento di 1 kg del peso del capocollo allo stato fresco da destinare alla lavorazione (fino a 5,5 kg); l'allungamento del tempo massimo di salatura da 8 a 14 giorni; la maturazione che deve avvenire in non meno di 100 giorni dalla salatura.

La verifica del rispetto del disciplinare è affidata all'organismo di controllo Is.Me.Cert. (Istituto mediterraneo di certificazione agroalimentare) con sede a Napoli. **M.La.**

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Cnr

Pag. 31