Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	**Cnr - siti web**			
	Unimib.it	24/10/2015	*DISTRETTI E LABORATORI PUBBLICO PRIVATI PER LO SVILUPPO ECOSOSTENIBILE DELL'AGROALIMENTARE ITALIANO*	2
	Agronotizie.Imagelinenetwork.com	23/10/2015	*INSETTI, MEDUSE E ALGHE: GLI ALIMENTI DEL FUTURO?*	4
	Explore-europe.it	23/10/2015	*LLRPINIA E IL TURISMO CHE VERREBBE: DATI ALLA MANO*	6
	Finedininglovers.it	23/10/2015	*GENNARO ESPOSITO "PORTO LE MEDUSE A EXPO; HANNO IL GUSTO DELLE OSTRICHE"*	9
	Lagazzettadilucca.it	23/10/2015	*IL FITOPLANCTON MARINO DELLE ALGHE DIATOMEE PER LA PRODUZIONE DI BIOMASSE DA CUI OTTENERE ENERGIA*	11
	Magazine.Expo2015.org	23/10/2015	*ROBERTO DI PINTO. LA CURIOSITA' E' LA CHIAVE DEL MIGLIORAMENTO, SIA NELLA VITA CHE IN CUCINA*	13
	paginemediche.it	23/10/2015	*INSETTI, ALGHE E MEDUSE: IL NOSTRO CIBO IN UN FUTURO NON TROPPO LONTANO*	15
	Expo.Rai.it	22/10/2015	*IL CNR E I CIBI DEL FUTURO*	17
	Lasicilia.it	22/10/2015	*TAB? DA SFATARE: INSETTI, ALGHE E MEDUSE SI PORTERANNO A TAVOLA*	18
	Lettera43.it	22/10/2015	*ALGHE, MEDUSE E INSETTI: I NUOVI CIBI PROTEICI ED ECOSOSTENIBILI - LA NOTIZIA*	20
	Lettera43.it	22/10/2015	*LORETO (CNR): DOPO EXPO PARTECIPEREMO A SVILUPPO SCIENTIFICO AREA - LA NOTIZIA*	21
	LocalGenius.Eu	22/10/2015	*AGRICOLTURA E CAMBIAMENTI CLIMATICI, GEORGOFILI: VERSO LA CONFERENZA DI PARIGI*	22
	Salute24.IlSole24Ore.com	22/10/2015	*MEDUSE, MICROALGHE E INSETTI: I CIBI DEL FUTURO A EXPO 2015*	24
	Scienzainrete.it	22/10/2015	*RICERCA SUI CEREALI, ESITI E PROSPETTIVE*	25
	Today.it	22/10/2015	*MEDUSE, ALGHE E INSETTI: ECCO I CIBI DEL FUTURO*	26
	Staffettaonline.com	14/10/2015	*EXPO, EVENTO CNR: ALLARME LAGO CIAD, COOPERAZIONE PER SALVARLO*	27
Rubrica	**Cnr**			
54	Il Cittadino (Lodi)	24/10/2015	*APPUNTAMENTI - VEN 30 OTTOBRE - SANT'ANGELO LODIGIANO*	28
26	La Sicilia - Ed. Enna	24/10/2015	*RICERCATORI DELL'UNIVERSITA' DI PERUGIA IN VISITA AL CAMPO DI GERMOPLASMA DI ZAGARIA (F.g.)*	29
10/11	la Repubblica - ed. Genova	23/10/2015	*FOCUS - FESTIVAL DELLA SCIENZA*	30
5	Celiachia Oggi	01/10/2015	*NOVE' FOOD E CELIACHIA*	33
45	Rimini Trade Fair	01/08/2015	*ECOMONDO HUB DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE*	34

Distretti e laboratori pubblico privati per lo sviluppo ecosostenibile dell'agroalimentare italiano

Venerdì 23 ottobre 2015, alle ore 16.00

Cluster Isole, Mare e Cibo, Padiglione P03 - EXPO Milano 2015 (Rho-Fiera)

Agricoltura, sostenibilità, ambiente, salute, territorio e identità, saranno gli elementi posti al centro dei lavori.

Un'occasione di divulgazione dei **progressi tecnologici** e scientifici raggiunti dal sistema di ricerca del **Mezzogiorno d'Italia**, un momento di confronto in merito alle nuove sfide ed opportunità di sviluppo derivanti dal processo di **internazionalizzazione**.

Sarà presentato il nuovo portale Pritecnetwork.eu - Piattaforma di Internazionalizzazione della ricerca e dell'Innovazione nella Filiera Tecnologica dell'Agro-food campano

Programma

MODERATORE:

- Prof. Matteo LORITO, Università degli Studi di Napoli Federico II

SALUTI DI BENVENUTO:

- Prof.ssa Paola PALESTINI, Università di Milano-Bicocca
- Dott.ssa Sabrina DE CAMILLIS, Vice Presidente del Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari, esperto del Ministro della Salute sulla sicurezza alimentare
- Dott.ssa Amina CIAMPELLA, Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria

PANEL I – **IL RUOLO DELLE ISTITUZIONI A SOSTEGNO DELLA RICERCA**

- Dott. Antonio LIMONE, Commissario dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno
- Dott. Francesco LORETO, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Direttore del Dipartimento Bio-Agroalimentare
- Dott. Gianpaolo ACCOTTO, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Direttore dell'Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante
- Prof. Francesco ZECCA, Università la "Sapienza" di Roma

PANEL II – **INNOVAZIONE DELL'ALIMENTAZIONE, IL RUOLO DEGLI AGGREGATI PUBBLICO-PRIVATI**

- Dott. Giuseppe Maria SANFILIPPO, CEO Distretto Tecnologico Sicilia AGROBIOPESCA
- Dott. Sergio BOLLETTI CENSI, Membro del Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare, Ministero della Salute, Consigliere Laboratorio Pubblico-Privato LINFA
- Dott. Gianpaolo VARCHETTA, Presidente Laboratorio Pubblico-Privato MAREA

PANEL III - **LA RICERCA DEGLI AGGREGATI PUBBLICO-PRIVATI**

- Prof. Giuseppe AIELLO, Università degli Studi di Palermo, responsabile scientifico Progetto PESCATEC, Distretto Tecnologico Sicilia AGROBIOPESCA
- Dott. Francesco VINALE, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante, responsabile scientifico Laboratorio Pubblico-Privato LINFA
- Prof. Marco POIANA, Università Mediterranea di Reggio Calabria, Presidente CTS Laboratorio Pubblico-Privato LINFA
- Prof. Gianluca NEGLIA, Università degli Studi di Napoli Federico II, responsabile scientifico Laboratorio Pubblico-Privato MAREA
- Dott. Ernesto LAHOZ, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria CREA, Laboratorio Pubblico-Privato MAREA
- Dott. Massimo ZACCARDELLI, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria CREA, Laboratorio Pubblico-Privato MAREA
- Dott.ssa Giorgia BORRIELLO, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, responsabile scientifico Progetto FAMEGA

CONCLUSIONI

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

- Dott. Andrea SICARI, Laboratorio Pubblico-Privato LINFA

Allegati:

Invito

In archivio dal: 24/10/2015

Tags
cluster, expo, expo2015, milano, alimentazione, cibo, agricoltura, sostenibilità, ambiente, salute, territorio, identità

Torna alla lista degli eventi

© 2005-2014 Università degli Studi di Milano-Bicocca -
Piazza dell'Ateneo Nuovo, 1 - 20126, Milano • tel. 02 6448 1 • Casella PEC: ateneo.bicocca@pec.unimib.it • P.I. 12621570154 • Amministrazione trasparente
redazioneweb@unimib.it - ultimo aggiornamento di questa pagina 23/10/2015

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

IMAGE LINE 132.653 utenti iscritti
NOTIZIE AGROFARMACI FERTILIZZANTI MACCHINE PIANTE METEO QDC CLIENTI
Accedi Registrati Non ricordi la password?

2015 23 OTT

Insetti, meduse e alghe: gli alimenti del futuro?

Una fonte di cibo enorme, sostenibile, salutare e a basso costo a cui la scienza guarda con interesse. E se per gli uomini è ancora presto, nella zootecnia possono essere una grande risorsa

di Tommaso Cinquemani

'Nuovi cibi tra ricerca, sostenibilità e innovazione': si è tenuto a Expo l'incontro organizzato dal Cnr

Fonte immagine: © Tommaso Cinquemani - AgroNotizie

Zuppa di meduse, frittelle di bruchi e bistecca di alghe? La popolazione del mondo è in costante aumento e per sfamare tutti ora si guarda anche a specie che fino ad oggi non rientravano nella nostra dieta tradizionale. Ma in futuro mangeremo davvero **insetti** e **alghe**? Improbabile. Piuttosto si utilizzeranno per **integrare altri alimenti** oppure come mangimi nella **zootecnia**.

Di queste nuove fonti di nutrimento si è parlato durante un evento organizzato dal **Cnr ad Expo 2015** dal titolo **"Nuovi cibi tra ricerca, sostenibilità e innovazione"**. Il focus è stato su tre settori: quello delle **microalghe**, delle **meduse** e degli **insetti**.

Attualmente sono quasi **duemila le specie di insetti** (soprattutto coleotteri, lepidotteri e imenotteri) **già consumate dall'uomo**, soprattutto in Asia e in Africa. Ma cavallette e mosche potrebbero presto entrare anche nella nostra

COMMUNITY IMAGE LINE

L'agricoltura per me

Iscriviti e ricevi la newsletter

E-mail

Password

Puoi usare lettere, numeri, punti e trattini

* acconsento al trattamento dei miei dati personali per le finalità indicate nell'informativa sulla privacy

REGISTRATI ORA

Non cederemo la tua mail a nessuno

i advertising

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

dieta e i vantaggi sarebbero enormi. Basti pensare che la capacità di **conversione nutrizionale** rispetto ad un bovino è **quadrupla**. Significa che una mucca deve mangiare otto chili di mangime per produrre un chilo di carne, mentre un insetto, grazie al fatto di essere a sangue freddo, solo due.

Gli insetti inoltre hanno bisogno di **meno acqua** per crescere e possono essere alimentati con gli scarti della lavorazione di prodotti vegetali, con i liquami o i **rifiuti** umidi domestici. Risentono meno degli stress idrici e forniscono a chi li mangia **proteine di alta qualità** e micronutrienti. Certo, c'è il **problema culturale**, ma in molti sono convinti che sia **solo questione di tempo**.

Intanto il campo di applicazione più immediato è quello **zootecnico**.
"*L'idea è quella di integrare i mangimi tradizionali con farine di insetti*", spiega **Francesco Gai**, ricercatore del Cnr. "*Nell'**acquacoltura** e in **zootecnia** sono una risorsa importante, soprattutto visto il sovrasfruttamento dei suoli e dei mari da cui provengono cereali e farine di pesce*".
Ma quali insetti allevare per l'alimentazione animale? I più promettenti sono la **mosca soldato nera** (Hermetia illucens), la comune **mosca domestica** e il **baco della farina** (*Tenebrio molitor*).

Se invece di una cavalletta si preferisce qualcos'altro ci sono sempre le **microalghe**.
"*Hanno un alto contenuto proteico, che raggiunge il **70% del peso a secco***", spiega **Graziella Chini Zittelli**, del Cnr. "*Contengono poi **sali minerali** e **vitamine** e soprattutto tanti pigmenti, come i carotenoidi, che sono **antiossidanti** naturali e che quindi possono andare ad arricchire i cibi di proprietà nutraceutiche*".

La **sostenibilità ambientale** della cultura delle microalghe è **elevata**. Gli impianti possono essere installati su **terreni non fertili**, inoltre questi organismi vivono in **acqua salata** e non concorrono quindi a sfruttare una risorsa come l'acqua dolce, già sotto pressione. Assimilando **Co_2** per crescere le microalghe possono "digerire" i fumi di alcune tipologie di industrie, riducendo l'**effetto serra**.

Dal mare arriva anche un'altra tipologia di alimento: le **meduse**. Il loro numero è costantemente **in aumento** in quasi tutti i mari del globo. Anche se le cause di questa proliferazione non sono ancora certe, quel che è sicuro è che sono un problema per l'industria del turismo, per la pesca e per le altre attività costiere.

"*Le meduse sono costituite al **90-95% di acqua**, ma la restante parte è proteica, con forte attività antiossidante. Alcune meduse hanno persino dei **composti bioattivi antitumorali***", spiega **Antonella Leone**, ricercatrice del Cnr. "*Sono poi ricche di **collagene**, una proteina con speciali aminoacidi con proprietà antiossidanti, cosmetiche e farmacologiche*". In **Cina e Giappone** sono già usate: una volta eliminata la parte urticante vengono mangiate in zuppe, come sushi o essiccate.

L'unico ostacolo oltre alla **barriera culturale** è la **legislazione europea** (regolamento 258/97) che prevede un iter molto lungo per autorizzare il commercio dei *novel food*.

Altri articoli relativi a:

Aziende, enti e associazioni

CNR - Consiglio Nazionale delle Ricerche
Expo Milano 2015

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

orticalab
LIBERA | PUNGENTE | BENEFICA

Venerdì,
23 Ottobre 2015

Avellino 9°

Teatro significa vivere sul serio quello che gli altri, nella vita, recitano male
Eduardo De Filippo

8539 1635

OPINIONI | COMUNICATI | APPUNTAMENTI | EVENTI

POLITICA | ECONOMIA | CRONACA | SPORT | CITTÀ | SOCIETÀ | TERRITORI | orticaland

di *Marika Borrelli*
vedi profilo

23 ott 2015

Scarica il PDF per la stampa

ULTIMI ARTICOLI DELL'AUTORE

20 ott 2015
Il Trentennale di Casa sulla Roccia: dove si fa il pane, si coltivano le fragole, si reimpara a vivere

19 ott 2015
Manette a Palazzo di Città: il sistema dei "Piccoli Santi"

14 ott 2015
Facciamo come gli antichi ateniesi: Il prossimo sindaco sorteggiamolo!

La riflessione

L'lrpinia e il turismo che verrebbe: dati alla mano

A latere di un progetto del Long Term Ecological Research (LTER), presentato ad Expo con il patrocinio del CNR, si capisce cosa non funziona in Irpinia e perché si spopola. Con qualche idea per una salvezza ancora possibile

Tweet | commenta

Basterebbero solo i due grafici in calce a) per avere contezza del decremento demografico delle aree interne e b) capire che il turismo (anche quello alternativo) è un drenaggio allo spopolamento.

I due grafici sono stati estrapolati da una presentazione del dr Domenico D'Alelio (che ringrazio per la cortesia), biologo irpino specializzato in ecologia acquatica, attualmente ricercatore presso la Stazione "Anton Dohrn" di Napoli.

I loghi sulle due slides dell'intera presentazione (consta di 93 tabelle),

ALTRI TITOLI

23 ott 2015 | di *Lara Tomasetta*
I due anni di Info Irpinia, parla Francesco Celli: «Liberi, trasparenti e scevri da interessi politici»

Un po' come in una nota canzone di Gino Paoli (...)

22 ott 2015 | di *Maria Fioretti*
Che il potere dei segni non diventi il segno del potere: Quindici non resti sola

"Non mi interessa sapere Dio chi è, mi (...)

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

presentata all'EXPO e patrocinata dal CNR, rappresentano la Stazione Anton Dohrn (sarebbe il cavalluccio marino azzurro), LifeWatch (European Research Infrastructure on Biodiversity) e LTER (Long Term Ecological Research).

LTER è un organismo internazionale e lavora sulle lunghe serie di dati, cioè su dati ambientali raccolti in diacronia. Sono quasi 70 le stazioni di raccolta LTER in Italia, distribuite su 25 siti attenzionati (due in Campania, nel Golfo di Napoli).

Una delle attività collaterali di LTER (l'acronimo si legge 'eltì-iàar') sono i 'cammini', ovverosia carovane (podistiche o ciclistiche) che attraversano i territori per divulgare conoscenze scientifiche sull'ambiente di vita agli stessi abitanti del territorio. Le slides del dr D'Alelio hanno illustrato proprio uno dei 'cammini' LTER in Italia.

L'ultimo (anzi l'unico) 'cammino' LTER che ha interessato l'Irpinia si è realizzato a cavallo tra giugno e luglio di quest'anno, partito dal Molise ed arrivato ad Ischia. Ha fatto due tappe da noi: a Cairano e sul Lago di Conza. La carovana era composta da esperti nei campi di interesse (nonché allenati cicloamatori): biologi, divulgatori scientifici, media-expert, ricercatori, reporter.

Il nome del progetto è "Mesothalassia", in mezzo ai mari, perché questo particolare cammino su due ruote ha collegato l'Adriatico al Tirreno, scavallando l'Appennino meridionale.

Torniamo alle due slides.

Il dr D'Alelio ha lavorato sulle serie demografiche di alcune zone attraversate da Mesothalassia e ha esemplificato in due grafici: le zone interne (definite tali anche solo a dieci kilometri dalla costa) assistono ad uno spopolamento graduale, laddove in tutte le zone costiere, invece, aumentano gli abitanti.

Sembra una banalità. Ed invece non lo è per niente. Le zone interne meridionali sono scordate da Dio e dagli uomini. Tanto per dirne una, un paesino irpino molto interno, Greci, nel 2013 contava poco più di 700 abitanti (non proprio tutti residenti). Dodici anni prima ne contava 950. Negli anni '50 si contavano circa 2700 abitanti e alla fine del 1800 si sfioravano i 3800.

Allo spopolamento delle aree interne nella loro generalità hanno contribuito principalmente la carenza cronica di investimenti, l'abbattimento dei presidi civici (ospedali, Tribunali, Giudici di Pace, Uffici pubblici distaccati) la carenza infrastrutturale, e tanto altro. (Va da sé che lo spopolamento demografico per carenza di opportunità è dovuto a carenze infrastrutturali e imprenditoriali, le quali hanno dinamiche circolari, tipo uovo-gallina, mentre il depauperamento di presidi amministrativi e sanitari è una diretta conseguenza post-spopolamento.)

Nelle slides del dr D'Alelio viene considerato il paese irpino di Cairano, che non ha una sorte demografica migliore di Greci, anzi. Nel 2001 contava circa 350 abitanti. Alla fine del 1800 ne contava poco più di 1600.

(Tra l'altro, la velocità di spopolamento è stata più rapida a Cairano che non a Greci, grazie comunque alla Nazionale delle Puglie che corre sotto il cocuzzolo dell'antico castrum arbëreshë.)

Il dr D'Alelio ha trovato anche un paese dell'area interna campana che tuttavia non perde abitanti. Dal 1800 ad oggi la popolazione è

21 ott 2015 | di *avv. Pasquale Colucci*

Io, cittadino del Vallo di Lauro, vi dico che la camorra sta perdendo. Ma non ha ancora perso...

L'attesa apertura del maglificio 100Quindici (...)

21 ott 2015 | di *Marika Borrelli*

Leggiamo, c'indignamo, nulla di più. È come saltare dall'altra parte. Quella sbagliata

Alla fine degli Anni Ottanta imperversava una (...)

21 ott 2015 | di *Lara Tomasetta*

Il Solopaca non è il Chianti ma il lavoro è sempre lavoro

Le alluvioni che si sono abbattute negli (...)

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

costantemente aumentata (pur con alcune oscillazioni rientrate). Il paese in questione è Contursi. Il drenante è il turismo. Non quello classico di tipo balneare (pare che al sud si concepisca solo questo tipo di turismo), ma quello termale, dunque un turismo alternativo.

Miglior sorte è quella di Telese Terme, la cui popolazione è salita quasi impennandosi, dai 540 abitanti di fine 1800 ai circa 7000 del 2011.

Insomma, il turismo in senso assoluto drena lo spopolamento (e ciò è facilmente comprensibile dalla tabella fasce-costiere/aree-interne). Il turismo alternativo a quello marino frena lo spopolamento delle aree interne ed anzi aiuta il ripopolamento.

Anche questa è una banalità?

Dipende. Lo è per Contursi, ma non per l'Irpinia. Non siamo stati ca… paci d'inventarci niente, o di promozionare quello che c'è in maniera continua e di qualità. Manco una efficace strada del vino, o la valorizzazione della juta, figurarsi un ciclo-tracciato per cicloturisti (che sono in rapido aumento).

E l'unica stazione termale – tanto per chiudere il capitolo 'terme' — Villamaina, ha un andamento demografico più simile a tutti gli altri Comuni irpini che a Telese o a Contursi.

È il turismo alternativo ciò che può aiutarci, perché è totalmente impossibile pensare ad una nuova stagione di industrializzazione, mentre – lo si capisce benissimo – il commercio è un prodotto collaterale all'aumento della popolazione (altrimenti è miopia imprenditoriale, pia illusione o nei casi più gravi, riciclaggio).

Il turismo alternativo ha diverse motivazioni, tra cui il ciclo turismo, il turismo religioso o quello termale (come già visto) e si avvale dei distretti (ceramica, merletti, vino, formaggio, miele …).

Nelle slides del dr D'Alelio, tra l'altro, viene anche esplicitato come in altri Paesi, privi di turismo marittimo, i turismi alternativi (in particolare il cicloturismo) portano benefici e sviluppo. Certo, non di quelli a fuoco d'artificio, perché ci vuole pazienza nella strategia dei piccoli passi, tuttavia funziona.

Non riusciamo a far decollare con stile e continuità Montevergine, per quanto riguarda il turismo religioso. (La popolazione di Mercogliano è aumentata a grattacielo dal 1980 in poi, quale conurbazione del Capoluogo, assieme ad Atripalda, Manocalzati, Aiello d/S e Cesinali.) Mentre Bagnoli Irpino dal 1961 è in fase demografica calante, come pure Ospedaletto d/A, seppur più lentamente.

Perché non siamo capaci, noi Irpini?
Perché siamo innamorati del 'poco, maledetto e subito', non abbiamo passioni e abbiamo il peccato originale del turismo 'mordi e fuggi', di scarsa qualità. Puntiamo ai grandi numeri subito per fare cassa e poi, chi s'è visto s'è visto.

Ci siamo specializzati in sagre, in sagre di sagre, in festival delle sagre, sagre di lusso, sagre per eletti, sagre con tessera, sagre in salotto. Roba facile, facilmente edibile. Si fa cassa, ma la qualità scarseggia dopo qualche edizione (si diventa furbi in fretta) ovvero i prezzi per porzione sono proibitivi.

E giù vittimismi sui media e i social.

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

GENNARO ESPOSITO "PORTO LE MEDUSE A EXPO; HANNO IL GUSTO DELLE OSTRICHE"

"Uno chef deve avere il tempo di studiare, non solo di cucinare". E Gennaro Esposito arriva ad Expo Milano 2015 preparatissimo, pronto per insegnare tutto quello che sa sulle meduse. Lo chef del ristorante Torre del Saracino, due Stelle Michelin, con l'aiuto del CNR in occasione di un incontro sui cibi del futuro, ha portato la sua esperienza sulle meduse, un alimento che lo chef studia da qualche anno e che ritiene ricco di risorse. La sua esperienza però Gennaro l'ha portata anche a Identità Expo S.Pellegrino, dove per una settimana - fino a domenica - proporrà un menu di sostanza e che in poco è capace di rendere la ricchezza del suo concetto di cucina, tra piatti nuovi e storici come la Parmigiana di pesce bandiera e un'immmancabile Babà. Abbiamo iniziato dal suo menu, e abbiamo approfondito in una lunga chicchierata il discorso su meduse - che sanno di ostriche crude - e su televisione. Come nasce il menu per Identità Expo S.Pellegrino? Un menu che si poteva servire a tante persone in tempi rapidi, e che non perdesse il timbro di gusto e autenticità della nostra cucina. Non è esattamente il nostor lavoro, perchè a La Torre del Sarracino facciamo massimo 35 coperti a servizio, qui bisogna trasformarsi in qualcosa di utile rispetto ai numeri. Ho coinvolto tutta la brigata del Mamma di Capri, noi a Torre del Sarracino stiamo ancora lavorando molto - e Salvatore il capo chef con il quale lavoro da tantissimi anni. Insieme abbiamo organizzato il menu. Tagliatelle di Seppia con maionese agrodolce. Una pasta mista che potesse soddisfare tante persone e subito. Poi un grande classico un piatto che ha 18 anni, parmiggiana di pesce bandiera un piatto che ha segnato il cambiamento a la Torre del Sarracino. E un babà anceh Temi rassicuratni e sostenibili e ricchi di sapore Cosa ha lasciato Expo Milano 2015 all'Italia e agli italiani? Per l'Italia è stata una stagione piena e frequentata da turisti stranierie, il nostro ristorante, anche quello a Ibiza ha fatto i numeri. Sono stato molto preso quindi non mi sento di entrare nel merito della questione, quello che ho visto però è che molti sono venuti qui a fare passerella, pochi che hanno portato contenuti. A Expo bisogna venire a imparare o insegnare, poi puoi venire a fare anche il turista, ma non lo chef. E lei cosa insegnerà o imparerà oggi? Noi oggi siamo qui oltre che per Identità Expo anche per raccontare nuovi alimenti con il CNR, una ricerca sulle meduse. Loro daranno cenni ovviamente sulla parte scientifica e invece noi presenteremo tre piatti con medusa con tre cotture diverse. La varietà di medusa che cucino oggi non è particolarmente urticante, ma in genere cucino anche quelle altamente urticanti. Il problema delle meduse sono le spore, tagl ma quelle con la cottura le elimini subito senza problemi Se la cuochi a 50 gradi è fuori ogni pericolo. Quelle che cuciniamo oggi è poco urticante, ed è una varietà molto carnosa, anche abbastanza grandi, ne ho viste anche di 20/25 cm di diametro. La puoi tagliere e affettare, e ti regala molte possibilità in cucina e il suo gusto è molto simile a quello dell'ostrica cruda. Molto minerale, molto gusto. Le meduse sono il cibo del futuro? Non so, non al momento. È necessario iniziare ad organizzarsi per congelarle con una tecnologia come l'azoto o un abbattitore molto potente, perchè scongelate in questo modo perdono molto poco. Con le meduse infatti il problema è che un giorno possono essercene un migliaio e domani neanche una. Seguono la corrente e quindi per poterne fare un ingrediente reperibile bisogna creare un sistema, oppure quando capita possiamo servirle. È un ingrediente davvero interessante, molto versatile e che si presta a tanti tipi di cottura, dovremmo approfondirlo. Qui per dire ne ho portato uno come snack, tartare di meduse con limone, olio extravergine d'oliva, e menta senza sale perchè già di suo ne ha. Poi abbiamo fatto un tagliolino di medusa con arancia e zafferano e il terzo piatto è un carpaccio di medusa con insalata di porcini e una salsa verde molto classica, proprio per dire come si sposa facilmente con tutti gli ingrediente. È poi una medusa diversa da quelle che si trova comunemente nei ristoranti

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

cinesi, quella è disidratata e poi reidratata, quindi tutta un'altra cosa. Quasi 25 anni di Torre al Sarracino: com'è cambiata la Campania intorno a lei? Dal 1992, da quando abbiamo aperto, le cose più interessanti che ho visto sono nate sempre da iniziative individuali. Facciamo fatica a parlare di sistema come sempre; dal punto di vista gastronomico è cambiato moltissimo, in meglio, partendo dalla pizza all'alta ristorazione. Manca la consapevolezza delle istituzioni, mancano infrastrutture, accoglienza e trasporti, ci sono pochissimi segnali di miglioramento. Poi a un certo punto devi pensare a lavorare al tuo quotidiano, alle persone che lavorano per te e che vanno stipendiate. Quello che succede attorno a te di negativo non deve diventare un alibi. Ad esempio dobbiamo prendere il meglio da Expo e da queste manifestazioni, incamerare e poi portare a casa quando siamo ai fornelli. Ad esempio il messaggio di Expo dello Spreco Zero.. Quella in realtà è una mia ossessione da anni, non è una cosa nuova per me. Lo trovo un discorso etico e eprofessione; non bisogna mai dimenticare che lo chef è un ruolo sociale, rispetto a 30 anni fa significa parlare a milioni di persone anche grazie alla televisione. Bisogna quindi essere molti attenti a quello che si dice, e bisogna verificarne anche le fonti scientifiche. Il prossimo step dello chef è quello di lavorare fianco a fianco della scienza, delle tecnologie alimentari perchè dobbiamo imparare quello che c'è dietro le produzioni e un alimento, non solo dal punto di vista delle storie e delle favole - piccoli produttori e contadini - oggi bisogna solo oggettivamente analizzare ogni singolo alimento che entra nel ristorante e offrire la qualità finanziando l'industria più sana, ovvero chi lavora bene. Oggi ne abbiamo abbastanza di slogan, capiamo chi fa qualità, scientificamente. È la prima volta che lavoro col CNR, anche se non è la prima volta che lavoro con professionisti scientifici, ed è un'opportunità da non perdere. Dobbiamo trovare il tempo di studiare e non solo di cucinare. Pensa che una formazione scientifica sia necessaria per i giovani chef? Ad esempio un corso negli istituti di formazione... No, secondo me no. È già difficile che i giovani escano preparati sulle base dalle scuole di cucina, ci sono problemi molto più importanti da arginare. Le scuole sono in grande difficoltà; chi esce da una scuola albrghiera deve sapersi muovere in cucina e utilizzare i coltelli, basterebbe già questo. Un ragazzo che arriva in cucina non deve saper cucinare, quello è uno step successivo. Fare lo chef non è un gioco, non è quello che sembra dai giornali e dalla tv. La televisione costruisce una fiction, all'interno ci sono cose molto vere e molto crude delle realtà, ma ci sono dei frangenti spettacolari. A noi non devono interessare i programmi televisivo come lo specchio della realtà, quello è un gioco e teatrali. Se pensiamo che abbia delle responsabilità, ecco su quello non sono d'accordo. A proposito di tv: la rivedremo ancora sul piccolo schermo? Non ho progetti televisivi al momento. Devo cercare di avere progetti gastronomici. È stato divertente, sarà divertente continuare a farlo se avrò tempo. Il giorno in cui mi renderò conto che per qualche motivo sto trascurando la cucina smetterò: amo stare dietro i fornelli, è quello il mio lavoro.

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ANNO 3° VENERDÌ, 23 OTTOBRE 2015 - RECTE AGERE NIHIL TIMERE

SUPPORTED BY SOFIDEL Endless care, innovative life.

LA GAZZETTA DI LUCCA

Giornale Politico - Artistico - Amministrativo - Letterario e Teatrale

SUPPORTED BY SOFIDEL Endless care, innovative life.

IL TUO 5X1000 CREA LAVORO

Prenota questo spazio!
dimensioni: Pixel L 160 x H 80px

Cookie Policy
CONTATTATECI PER SAPERNE DI PIÙ
directo

Prenota questo spazio!

INFINITI
CENTRO INFINITI LUCCA
Via di Vorno 7/A, Guamo (LU)
0583 190890

Prenota questo spazio!

Prenota questo spazio!

Prenota questo spazio!

SVILUPPO SOSTENIBILE

Il fitoplancton marino delle alghe diatomee per la produzione di biomasse da cui ottenere energia

venerdì, 23 ottobre 2015, 10:37

Un progetto di ricerca completamente italiano che utilizza una risorsa naturale rinnovabile, il fitoplancton marino delle alghe diatomee, per la produzione di biomasse da cui ottenere energia, attraverso la sintesi di biocarburanti, o farine e paste.

E' il progetto di ricerca che vede come capofila il gruppo Ferrero, in collaborazione con il Cnr, l'Istituto di chimica biomolecolare di Pozzuoli. Il suo nome è 'Sibafeq - Sfruttamento integrato di biomasse algali in filiera energetica di qualità' ed è stato illustrato in questi giorni a Expo2015. Il progetto di ricerca, che ha coinvolto 15 giovani ricercatori, è stato co-finanziato dal ministero dell'Istruzione nell'ambito del Programma operativo nazionale. Nel corso della ricerca è stata realizzata ex novo, in Campania, una tecnologia flessibile ed economica per la produzione di microalghe e di prodotti collegati.

Nel sito di Palomonte in provincia di Salerno e nello stabilimento Ferrero di Sant'Angelo Dei Lombardi, è stato installato un prototipo di impianto, che a fine progetto raggiungerà circa 20mila litri di coltura, destinato alla sperimentazione e produzione in campo delle

LAVORAZIONE PIETRA DI MATRAIA
CAVA: Via delle Cave 55100 Matraia Lucca
MUGNANI GIOVANNI & GERMANO
UFFICI: Via Traversa, 133 55100 Lammari Lucca
tel. 0583 961832 www.pietradimatraia.it fax. 0583 436066

STUDIO AFFITTI
servizi per la locazione
Tel. 0583.997201 Via Pesciatina Lucca

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

microalghe e un processo tecnologicamente avanzato per la trasformazione delle biomasse.

Sibafeq si chiuderà entro dicembre 2015 e ha già ottenuto risultati, tra cui la realizzazione di un processo di trattamento enzimatico delle paste algali per favorire il rilascio dei componenti e la possibilità di sperimentare la trasformazione dei residui idrosolubili della lavorazione delle micro-alghe per la produzione di idrogeno e acido lattico attraverso un processo microbiologico brevettato.

Le biomasse ottenute dalla coltivazione massiva di microalghe costituiscono anche una materia prima per la produzione di ingredienti alimentari, oli omega-3, biocarburanti e composti ad alto valore nutrizionale e salutistico. I risultati del progetto, secondo quanto illustrato a Expo, delineano nuovi scenari per applicazioni alimentari, nutraceutiche ed energetiche.

G. M.

Questo articolo è stato letto **22** volte.

Condividi su Facebook Condividi su Twitter Condividi su Google+

Prenota questo spazio!

ALTRI ARTICOLI IN SVILUPPO SOSTENIBILE

Prenota questo spazio!

giovedì, 22 ottobre 2015, 20:05

Al Gruppo Cariparma Crédit Agricole il riconoscimento Green Globe Banking Award

Nella giornata odierna il Gruppo Cariparma Crédit Agricole, di cui Carispezia fa parte, è stato premiato come Banca Verde Italiana nella categoria “impatti

Supporters 1

Supporters 2

RICERCA NEL SITO

Vai

Prenota questo spazio!

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

23 OTTOBRE 2015

Roberto di Pinto. La curiosità la chiave del miglioramento, sia nella vita che in cucina

GUSTO / ANNALISA CAVALERI - 23 ottobre 2015

Giovane chef di origine napoletane, Roberto di Pinto crede nel gusto della cucina mediterranea, arricchita da un tocco esotico. A Expo Milano 2015 ha collaborato con il Cnr e con lo chef Gennaro Esposito per scoprire come rendere gourmet un cibo sostenibile: le meduse.

Giovane chef di origini napoletane, ha avuto esperienze in ristoranti importanti e internazionali come il Nolita di Parigi, alla Torre del Saracino di Gennaro Esposito e al Nobu di Milano. Oggi è l'Executive chef del Bulgari di Milano, dove propone una cucina basata sulla freschezza degli ingredienti e la cucina mediterranea, ma con un occhio vigile all'innovazione e all'accostamento di ingredienti provenienti da Paesi lontani. Appassionato di cucina regionale italiana, intraprende viaggi gastronomici per trovare piccolo produttori d'eccellenza. Ha partecipato al The Cooking Show, il programma Rai che mette a confronto chef di nazionalità diverse, e ha collaborato con Gennaro Esposito per creare piatti stellati a base di medusa, un ingrediente sostenibile e rispettoso dei mari e del Pianeta.

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Qual è stata la sua ricetta per il The Cooking Show?
Ho pensato a una rivisitazione degli struffoli napoletani: ho pensato di alleggerire la ricetta eliminando gli zuccheri inutili. Gli struffoli in pratica sono gnocchetti dolci fritti, e quindi, già solo per la modalità di cottura, sono una preparazione calorica. Se si pensa, poi, che vanno passati in un mix di zucchero e miele, arricchiti di scorzette candite di cedro, limone, arancia e zuccherini vari, si capisce perché gli struffoli siano molto buoni, ma anche un po' pesanti. Guardando alla salute ho pensato a una frittura con olio buono e a bassa temperatura, a 160 gradi. Aggiungo solo un velo di miele e, al posto dello zucchero, un coulis di lamponi, frutti rossi secchi e mele disidratate, per dare acidità e un tocco di dolcezza naturale. Inoltre nell'impasto ho tolto la parte alcolica, visto che tradizionalmente si aggiungerebbe vino bianco o brandy, sostituendola con succo di arancio.

La salute a tavola è sempre più importante insomma...
Sempre di più. Visto che ci avviciniamo al Natale e alle feste ho voluto dimostrare che è possibile togliersi qualche sfizio, senza rinunciare al gusto e senza appesantirsi. Al posto di faticose rinunce, si può mangiare una cosa buona ma non eccessivamente calorica. Se si arriva a gennaio solo con mezzo chilo in più, sarà più facile smaltirlo e staremo meglio.

Ha collaborato con Gennaro Esposito per trovare i nuovi cibi che possano Nutrire il Pianeta nel futuro. Come è andata la tua ricerca?
Sì, ho studiato a fondo le meduse, che purtroppo stanno colonizzando i nostri mari. Dunque, perché non usarle come cibo? Il sapore ricorda molto quello dell'ostrica, con una sapidità importante in bocca. Da cruda la medusa ha una consistenza evanescente, di frutti di mare crudi, ricorda una cozza o un tartufo di mare.

Da cotta invece?
È sorprendente e sempre buonissima. Dà ottimi risultati sia sbollentata, che saltata in padella. In natura c'è veramente tutto. A volte cerchiamo ingredienti particolari per creare gelatine che regalino il gusto del mare, ma in natura c'è già tutto e la medusa è una gelatina di acqua di mare naturale.

Le userà nella sua cucina?
Sì, vorrei utilizzarla soprattutto per il risvolto etico e biologico. Pensiamo alle spiagge invase alle meduse: se si utilizzassero come cibo si risolverebbe il problema e si favorirebbe il turismo. Certamente bisognerà sensibilizzare i pescatori a portarle ai ristoranti, facendo capire quali sono quelle giuste e quali no.

Expo Milano 2015 è stato un grande giro del mondo del gusto con chef da tutto il mondo. Lei grazie a Epicurea, la rassegna gastronomica che coinvolge i più importanti chef d'avanguardia, ha avuto la possibilità di confrontarsi con i grandi dell'alta cucina. Cosa ha imparato da questa esperienza?
Questa esperienza mi ha fatto capire che in cucina, come nella vita, vincono l'umiltà e la meritocrazia. Nonostante la grande visibilità a livello mondiale, questi chef arrivano nella tua cucina quasi in punta di piedi, informandosi sulla stagionalità degli ingredienti e sui sapori più graditi agli italiani. Sono grande persone, prima che grandi chef.

Qual è l'ingrediente o il piatto che l'ha colpita di più?
Le formiche di René Redzepi. Per la nostra concezione culturale del cibo facciamo fatica ad accettare di mangiarle, però lui le ha usate in polvere per accompagnare le verdure, e quindi anche le persone più timorose le hanno assaggiate. Sono buonissime: hanno un sapore acidulo e aspro che ricorda il lime. Anche ingredienti "lontani" possono riservarci grandi sorprese, bisogna solo farsi guidare dalla curiosità e avere la voglia di lasciarci stupire.

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Leonardo.it Benessere

SESSO ANZIANI FEGATO TUMORI VACCINAZIONI

Cerca un articolo, un medico, una risposta...

Accedi

Disturbi intestinali?
MEGAPROTEZIONE MEGABENESSERE MEGAFERMENTI

23/10/2015

Insetti, alghe e meduse: il nostro cibo in un futuro non troppo lontano

Nutrizione e Scienze dell'alimentazione | Scienza dell'alimentazione | Dieta | Nutrizione

Health & News

La cena del futuro potrebbe prevedere portate a base meduse, insetti ed alghe. A proporre un modo per integrare i new foods nella tradizione culinaria del Belpaese è stato lo chef Gennaro Esposito del ristorante Torre del saracino di Vico Equense (Napoli) in occasione del recente incontro che il Cnr ha organizzato ad Expo Milano in collaborazione con Euromarine (Eu), Archimede ricerche e la Fao, dal titolo "Research, suistainability and innovation in new foods".

Il cosiddetto "novel food" può rappresentare una straordinaria opportunità di nutrimento alternativo per il futuro, soprattutto per combattere la povertà e la carenza alimentare che affligge molte zone del mondo.

- Secondo Antonella Leone dell'Istituto di Scienze delle produzioni alimentari (Ispa) del Cnr, **le meduse che a tonnellate invadono il Mediterraneo possono essere una validissima fonte di acqua e proteine e anche di collagene**, che ha una comprovata efficacia antiossidante. La studiosa ha ricordato che alcuni studi

POTRESTI ESSERE INTERESSATO ANCHE A:

Obesità infantile: i fattori di rischio

Obesità infantile

Stile di vita sedentario: quale alimentazione seguire?

L'ESPERTO RISPONDE:

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

hanno osservato che le molecole estratte dalla Cassiopea mediterranea (Cotylorhyza tuberculata) sembrano svolgere una notevole attività anti-cancro contro le cellule del tumore alla mammella.

- **Le microalghe hanno interessanti proprietà nutritive** e vengono già ampiamente impiegate in alcune tradizioni culinarie asiatiche, africane e sudamericane. La Spirulina, ad esempio, è ricca di **proteine** (in 100 grammi si trovano almeno 60 mg di proteine, una quantità che non è reperibile in nessuna altra fonte proteica vegetale o animale), **pro-vitamina A**, **minerali**, **acido linolenico** e **fico cianina**. Graziella Chini Zittelli dell'Istituto per lo studio degli ecosistemi (Ise) del Cnr ha spiegato che queste alghe potrebbero essere utilizzate per produrre pasta, pane, prodotti caseari destinati soprattutto agli anziani o ai vegani e potrebbero essere utilizzate per combattere la malnutrizione nei Paesi più poveri.
- In novanta Paesi del mondo circa due miliardi di persone si nutrono già di **insetti, un alimento ricco di proteine, grassi buoni, zinco, ferro e zinco.** E se in molte parti del pianeta, Italia compresa, il consumo di insetti suscita ancora raccapriccio, questo novel food potrebbe risolvere tanti problemi legati alla malnutrizione in Paesi in via di sviluppo.

I vantaggi dell'utilizzo e della diffusione di questi alimenti nuovi sono legati anche a una maggiore sostenibilità per le coltivazioni e lo sfruttamento del pianeta: la coltura microalgale, ad esempio, può ridurre lo sfruttamento di suolo ed acqua.

Se hai trovato interessante questo articolo condividilo su

0 0 0 0 0

Specialista in Nutrizione
Dr. Manuel Salvadori

Salve, Faccio sport 2 volte al giorno suddiviso in: Ma[...]

Redazione paginemediche.it

Gentile redazione,non so se sia questo il sito adatto sul quale [...]

Redazione paginemediche.it

Gentile redazione,non so se sia questo il sito adatto sul quale [...]

POTRESTI ESSERE INTERESSATO ANCHE A:

Eating disorders

Hydration and emotions

Hydration and menopause

Calcola subito la tua RC Auto con Generali QuotaFacile
TARGA VEICOLO AA123BB DATA DI NASCITA GG/MM/AAAA KM ANNUI PERCORSI -
CALCOLA
GENERALI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 058509

Informativa breve x
Il sito Rai utilizza cookie tecnici o assimiliati e cookie di profilazione di terze parti in forma aggregata, per rendere più agevole la navigazione, garantire la fruizione dei servizi e se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca qui - Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

Il CNR e i cibi del futuro

Novel food a Expo: meduse, alghe e insetti per combattere la malnutrizione – video

Condividi:

Informativa breve x
Il sito Rai utilizza cookie tecnici o assimiliati e cookie di profilazione di terze parti in forma aggregata, per rendere più agevole la navigazione, garantire la fruizione dei servizi e se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca qui - Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

EMBED - CONDIVIDI QUESTO VIDEO

Le **meduse**, considerate un **problema** nel Mar Mediterraneo, potrebbe diventare una **risorsa alimentare**. Le alghe e gli insetti, già consumati in altri continenti, saranno commercializzati anche in Europa. Il CNR, **partner scientifico** di Palazzo Italia, ha presentato in un convegno **cibi alternativi** che in un futuro prossimo contribuiranno a sfamare milioni di persone.

Emilio Ratti

Leggi anche: A Expo il Cnr per risparmiare acqua ; Nuovi cibi da vecchi ingredienti (webdoc)

Commenta sotto il video della Rai per Expo 22 ottobre 2015

TAGS alghe cibo cnr insetti

LASCIA UN COMMENTO

*L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati **

CORRELATI

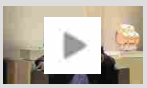
La filiera della legalità

La sacralità del cibo

La settimana del cibo per gli Usa

Diritto al cibo... per tutti

L'Associazione Manitese presenta: Quando mangio mi sento un re


Jean Ziegler: il massacro della fame deve finire

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

BIODIVERSITA'

Tabù da sfatare: insetti, alghe e meduse si porteranno a tavola

Ott 22, 2015 COMMENTI

Milano. Barrette energetiche, pasta arricchita con proteine che sembra integrale, salse per dolci, condimenti, polpette e mangimi per animali. Tutti alimenti certificati ed approvati dalle autorità sanitarie di altri Paesi con un unico denominatore comune: sono prodotti con insetti, alghe o meduse. Questi ed altri alimenti per noi atipici sono stati presentati ad Expo dal Cnr, nell'ambito di un convegno su "Nuovi cibi tra ricerca, sostenibilità e innovazione". Prodotti venduti in Belgio, Olanda, Francia o Danimarca, che in Italia sono una rarità destinata solo a chi acquista su internet.

Dalla prossima settimana però tutto cambia, dato che il Parlamento Europeo sta per approvare una legge sui Novel Foods, le nuove forme di alimentazione, che comprendono anche gli insetti. Lo ha annunciato dal palco del convegno in Expo Paul Vantomme, responsabile per i prodotti selvatici della Fao, che ha chiarito come «già oggi nel mondo oltre 2 miliardi di persone mangiano insetti e stanno benissimo».

Si tratta di una fonte alimentare sicuramente più sostenibile rispetto alle tradizionali forme di allevamento, specie di bovini e ovini, grandi produttori di gas metano, che pesa sull'effetto serra. «Gli insetti - spiega Vantomme - sono animali a sangue freddo ed il loro allevamento richiede un minor consumo di calorie, dato che il 30% del cibo che consumiamo serve per mantenere il nostro organismo a 37 gradi»., regola che vale anche per gli altri mammiferi.

Secondo Massimiliano Mizzau Perczel del Cnr, alghe, meduse e insetti sono «i cibi del futuro, ricchi di proprietà nutritive e di sostanze farmacologicamente attive».
«In molte parti del mondo sono consumati da tempo - aggiunge - ma nel nostro Paese suscitano ancora parecchie resistenze».
«Le meduse - spiega Antonella Leone dell'Istituto di scienze delle produzioni alimentari (Ispa-Cnr) - possono trasformarsi da disagio in risorsa: nel Mediterraneo ci sono centinaia di tonnellate di biomassa di questi organismi, costituiti essenzialmente da acqua e proteine, soprattutto collagene, con efficace attività anti-ossidante».
Ma non solo: «Molecole estratte dalla Cassiopea Mediterranea (Cotylorhyza tuberculata), mostrano una significativa attività anti-cancro contro cellule di carcinoma mammario umano». Alcune specie di meduse, inoltre, per l'abbondanza di composti bioattivi, «potrebbero rappresentare nuove fonti alimentari, o mangimi alternativi, e una preziosa risorsa di sostanze naturali di interesse biotecnologico, nutraceutico e nutracosmeceutico».

Per ora in Italia è tutto fermo, ma con la nuova legge europea qualcosa si muoverà. Secondo Vantomme infatti «nel giro di 10 anni insetti e meduse si mangeranno anche qui, magari come complemento alimentare, in aggiunta alla pasta o come farcitura di una pizza».
Questo accade nel giorno in cui il Senato approva con 211 sì, nessun voto contrario e 4 astenuti il ddl con i quattro strumenti operativi del Sistema nazionale della biodiversità agraria e alimentare: un'Anagrafe nazionale che indichi le risorse genetiche a rischio di estinzione, un Comitato permanente per il coordinamento delle azioni tra i diversi livelli di governo, una Rete che si occuperà di preservare le risorse genetiche locali, un Portale composto da un sistema di banche dati contenenti le risorse genetiche presenti su tutto il territorio italiano.

LEGGI IL GIORNALE ONLINE

ACQUISTA - LA SICILIA

La Sicilia.it
9393 "Mi piace"
Mi piace questa Pagina
Condividi
Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Meteo CATANIA
Giovedì 22 Ottobre
Tmin 20
Tmax 23.2
Meteo Sicilia
© Centro Meteo Italiano

ARTICOLI D'ARCHIVIO

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Prima di diventare legge il provvedimento sulla biodiversità, che aveva avuto un primo ok della Camera a dicembre del 2014, dovrà tornare in aula a Montecitorio per l'approvazione definitiva. L'obiettivo è quello di tutelare gli immensi "agro-tesori" posseduti dall'Italia che, precisa la Cia-Confederazione italiana agricoltori plaudendo al provvedimento, «detiene, con un trentesimo della superficie Ue, il 50% della biodiversità vegetale e il 30% di quella animale del continente europeo».

«L'Italia possiede un patrimonio unico di biodiversità, che rappresenta un valore non solo da difendere ma anche da valorizzare», commenta il ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali Maurizio Martina. E «la legge sulla tutela della biodiversità, con l'obiettivo di salvaguardare la distintività delle nostre ricchezze naturali, vegetali e animali, rappresenta un passo fondamentale in questo senso». Il ministro sottolinea che «con questo provvedimento si riconosce il ruolo attivo che gli agricoltori svolgono come custodi del paesaggio e della biodiversità, per la conservazione dei nostri territori».
La legge prevede l'avvio di un Piano nazionale sulla biodiversità di interesse agricolo e istituisce un Fondo di tutela per sostenere le azioni degli agricoltori e degli allevatori.

COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA

Tags: biodiversità parlamento europeo legge novel food insetti

0 Commenti LA SICILIA 1 Entra

Consiglia Condividi Ordina dal migliore

Inizia la discussione...

Commenta per primo

ANCHE SU LA SICILIA

CHE COS'È QUESTO?

Quando il "pubblico" rifiuta l'"innovazione" Ecco l'odissea per …
1 commento • 3 giorni fa
Luisa Sisti — esiste anche il (http://www.facebook.com/quando... che …

Ribera, arrestato scippatore
1 commento • 2 giorni fa
oltre — Mi auguro che i carabinieri dopo l'arresto lo abbiano massacrato di mazzate.

Palermo, morte in palestra, gup ne rinvia a giudizio tre
1 commento • 2 giorni fa
Alfina Sanfilippo — Che la "verità" venga accertata al più presto dagli Organi competenti, non si può morire così, lo si …

Catania, il Prestito della Speranza Così la Caritas finanzia tre start up
1 commento • 2 giorni fa
Alfina Sanfilippo — Da non dimenticare che anche il Movimento 5 Stelle ha già finanziato con il dimezzamento degli …

Iscriviti Aggiungi Disqus al tuo sito web Privacy DISQUS

Pubblicità 4w

Hotel 4* a Praga da 29€
Su trivago trovi il tuo hotel ideale in un click
www.trivago.it

Nuova 500X 1.3 MultiJet
16.900€ con formula 500XTUTTI, cerchi in lega e radio touch
Richiedi preventivo!

Nuova Ford C-MAX
€ 15.950 con Ecoincentivi Ford.
www.ford.it

Obesità addominale?
Dimagrisci in poche settimane! Basta 1 porzione a colazione.
medicreporter.com

IN PRIMO PIANO

Catania ancora sott'acqua dopo un temporale Polemica sul sistema degli allerta meteo

Regione, Crocetta a Roma dai vertici del Pd «Azzero la Giunta e apro la verifica politica»

Debiti e caso MpS Riscossione Sicilia L'altro fronte dello scontro Baccei Crocetta

Trapani, al via esercitazione Nato: protestano cittadini e associazioni

Esce per cercare castagne, anziano disperso su Etna

FOTO/VIDEO GALLERY

Maltempo, giornata nera lungo la Statali siciliane

mostra tutte

VIDEO DEL GIORNO

La settimana in un minuto

Ultime Notizie

16:10 MOSCA
Siria: arrivati Boko Haram da Nigeria

16:10
Chiamparino si dimette dalla Conferenza delle Regioni

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Lettera 43
QUOTIDIANO ONLINE INDIPENDENTE

Data 22-10-2015
Pagina
Foglio 1

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 qui. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. ACCETTA

IL MEGLIO DELLA TECNOLOGIA A ZERO TAN 0% TAEG 0% TRONY NON CI SONO PARAGONI

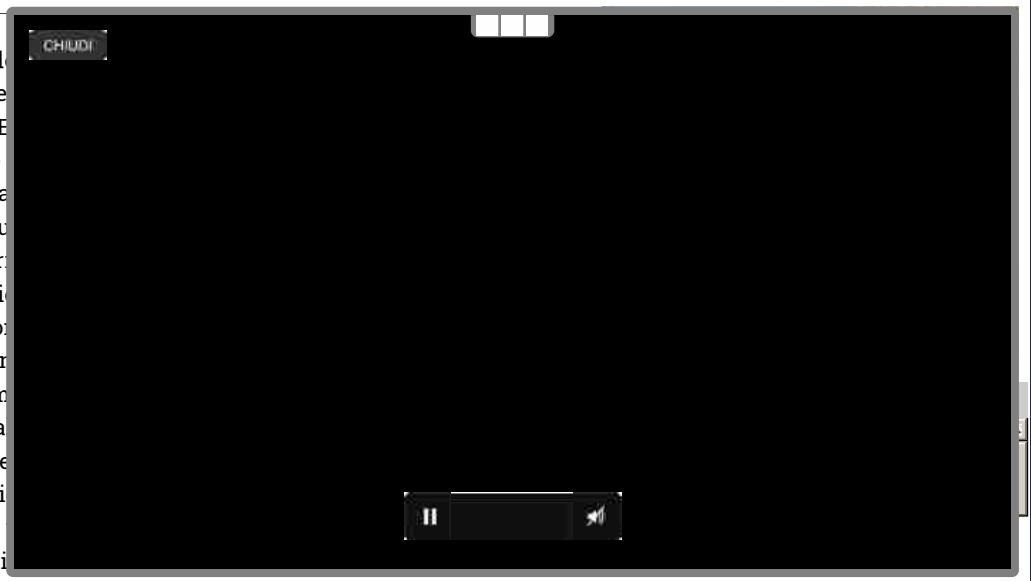
Giovedì , 22 Ottobre 2015 - 09.30
Lettera 43
QUOTIDIANO ONLINE INDIPENDENTE
Direttore responsabile: Paolo Madron

NUOVO McITALY CON PREGIATA CARNE CHIANINA PER UN PRANZO O UNA CENA A SOLI € 9,30. Click to Show Ad

Alghe, meduse e insetti: i nuovi cibi proteici ed ecosostenibili - La notizia

A Expo Cnr spiega vantaggi per salute dell'uomo e del Pianeta

22 Ottobre 2015



Rho - Sono chiamati cibi d
mondiale li consuma da se
conferenza organizzata a E
nutritive e sostanze attive
qualche resistenza in Italia
nasce dalla necessità di nu
e dalle esigenze alimentar
dipartimento di Scienze bi
miliardi di persone nel mo
culturale prima che alimen
nelle culture orientali: com
ridurre l'impatto ambienta
sono delle alghe e delle me
principi attivi utili in medi
nella lotta allo sviluppo di
consolidata verso certi tipi
della Fao, come spiega Paul Vantomme. 'Il sushi 30 anni fa non si mangiava in Italia, con pochissime eccezioni, oggi è possibile. La chiave e il consumatore perché va a comprare i cibi'.L'Europa si sta adeguando lentamente dal punto di vista legislativo, la sicurezza alimentare è la priorità. La prossima settimana in Parlamento europeo si parlerà di novel food. 'Si discuterà anche delle modalità, poi trasmesse ai Paesi membri che hanno il tempo e la possibilità di adattarle al proprio contesto culturale'.

Mi piace 0 G+1 0 Share

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TAG: Cronaca

Multimedia correlati

1 video
VIDEO

Alghe, meduse e insetti: i nuovi cibi proteici ed ecosostenibili

08:25 Oro: poco mosso a 1.165,9 dollari oncia

08:23 Petrolio: in rialzo a 45,4 dollari

06:48 Anas, Gdf arresta dirigenti e

» Tutte le Ultime ore

È UN INVESTIMENTO IN CAPITALE DI RISCHIO. PRIMA DELL'ADESIONE LEGGERE ATTENTAMENTE IL PROSPETTO INFORMATIVO DISPONIBILE, INSIEME AL MODULO DI ADESIONE, PRESSO LA SEDE LEGALE DELLA SOCIETÀ IN ROMA, VIALE EUROPA 190, PRESSO I RESPONSABILI DEL COLLOCAMENTO, I COLLOCATORI E GLI UFFICI POSTALI ABILITATI, NONCHÉ SUL SITO INTERNET DELLA SOCIETÀ (WWW.POSTEITALIANE.IT), DEI COLLOCATORI E DI BORSA ITALIANA.

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Lettera 43
QUOTIDIANO ONLINE INDIPENDENTE

Data 22-10-2015
Pagina
Foglio 1

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 qui. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. ACCETTA

Lettera 43 QUOTIDIANO ONLINE INDIPENDENTE
IL MEGLIO DELL'APPROFONDIMENTO
POLITICA ESTERI ATTUALITÀ
E MOLTO ALTRO...

Giovedì , 22 Ottobre 2015 - 09.58
Lettera 43
QUOTIDIANO ONLINE INDIPENDENTE
Direttore responsabile: Paolo Madron

Loreto (Cnr): dopo Expo parteciperemo a sviluppo scientifico area - La notizia

Si parla di costituire Authority per l'acqua come risorsa scarsa

22 Ottobre 2015

Rho - Il Cnr è in prima fila per il dopo Expo e si candida a participare alle iniziative che verranno intraprese sul sito dopo la conclusione dell'Esposizine universale. Lo ha detto Francesco Loreto, direttore del dipartimento di Scienze bio agroalimentari del Cnr, a margine di un evento sui nuovi cibi che ha concluso il ciclo di 24 appuntamenti organizzati proprio a Expo, con il ruolo di consulente scientifico del Padiglione Italia. 'Si parla di una cittadella universitaria - ha detto Loreto ad askanews - la dottoressa Bracco, commissario del padiglione Italia, ha parlato della possibilità di costruire un'Authority per l'acqua visto che il tema è stato fondante dei nostri interventi e di Expo, la scarsità di acqua come di tante altre risorse naturali, il cibo naturalmente per una popolazione di 9 miliardi e anche l'energia. Si parla di questi grossi temi e quasi sicuramente si troverà il modo di utilizzare questo sito, dove le infrastrutture sono state costruite e si presta molto bene. Noi come Cnr siamo molto intenzionati a partecipare a qualsiasi iniziativa che preveda uno sviluppo scientifico di quest'area' ha concluso.

Mi piace 0 G+1 0 Share

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TAG: Cronaca

Multimedia correlati

1 video
VIDEO

Loreto (Cnr): dopo Expo parteciperemo a sviluppo scientifico area

Commenti

Non sono ancora presenti commenti sulla notizia, vuoi essere il primo?
LASCIA UN COMMENTO
Lettera43 Facebook Twitter

Per scrivere un commento è necessario registrarsi oppure accedere con Twitter o Facebook: Loggati - Registrati

0 commenti Ordina per Principali

Ultima ora | Le TOP 5 di oggi

- 09:44 Corruzione:arrestato ex sottosegr.Meduri
- 09:26 Quote latte:Ue multa Italia per 30,5 mln
- 09:06 Borsa: Milano apre in calo (-0,2%)
- 08:49 L.Stabilità:Padoan,oggi in Parlamento
- 08:42 Spread Btp apre poco mosso a 104 punti

» Tutte le Ultime ore

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

facebook twitter YouTube il Magazine Fiere & Eventi - Servizi Speciali - Commenti - LUOGHI
LOCAL Genius
Giornale delle Identità Territoriali
La nostra Mission
RistorantiLocal
Aziende online
Istituzioni online
Home Chi Siamo Contatti
Me li cucco, Peperoncino 100% Calabrese
Vecchio Amaro del Capo FREEZE YOUR MOMENT

Agricoltura e cambiamenti climatici, Georgofili: verso la Conferenza di Parigi

Una sfida iportante: nutrire una popolazione in rapida crescita in un contesto di mutamento globale

Produzioni agrumicole nella Sibaritide, protette a nord dalla catena del Pollino

"Il 14 ottobre l'Accademia dei Georgofili, insieme ad Enea e Intesa Sanpaolo, hanno organizzato a Milano, nell'ambito di Expo 2015, un incontro scientifico sul tema agricoltura e cambiamenti climatici (tema: Cambiamenti climatici e agricoltura: verso la Conferenza di Parigi). La giornalista **Silvia Pieraccini** (Il Sole 24 Ore) ha moderato il workshop nato come momento di riflessione su una delle sfide più grandi che l'umanità ha davanti a se: nutrire una popolazione in rapida crescita in un contesto di mutamento globale. Il presidente dell'Accademia dei Georgofili, **Giampiero Maracchi**, ha aperto l'incontro sottolineando il fatto che questo tema doveva essere, in realtà, il *core business* di Expo 2015. Il clima sta globalmente cambiando e se ne hanno prove sempre più certe, ma cambiano anche i flussi di prodotti e di persone sul pianeta. La soluzione consiste nella revisione del modello economico adottato fino ad ora. L'agricoltura in questo contesto svolgerà un nuovo ruolo di grande rilevanza, non solo come produttrice di alimenti, ma anche di materie prime rinnovabili. In questo senso anche la recente Enciclica di Papa Francesco sottolinea la necessità di avviarsi verso un modello economico sostenibile da tutti i punti di vista, materiale, etico e ambientale". Lo si legge in una nota stampa ufficiale dell'Accademia dei Georgofili diramata il 20 ottobre 2015, e che riportiamo integralmente.

Luigi Ponti (Enea), **Maurizio Calvitti** (Enea) e **Franco Miglietta** (Cnr) – prosegue il comunicato - si sono addentrati nel tema della giornata esaminando come la modellistica ambientale e fitopatologica da una parte, e la sperimentazione agronomica dall'altra, possono servire a prevedere impatti, trovare soluzioni di adattamento e mitigazione del cambiamento globale e generare innovazione. Ma anche le più recenti innovazioni nel settore della meccanizzazione agraria possono dare un contributo, come ha spiegato **Pietro Piccarolo** (Università di Torino), proponendo mezzi agricoli a ridotte emissioni di gas climalteranti in grado di sfruttare, ad esempio, fonti aziendali di biogas. Tema, quest'ultimo, che riguarda molto da vicino la questione delle bioenergie. **Enrico Bonari** (Scuola Superiore S. Anna) ha affrontato la questione mettendo in evidenza dove e come colture dedicate per la produzione di energia siano veramente sostenibili e non interferiscano con la necessità di conservare le funzioni primarie dell'agricoltura. Scelte sbagliate relativamente alle vocazionalità dei territori rurali possono essere pericolose e avere conseguenze opposte a quelle auspicate. Una nuova politica sulle bioenergie – citiamo ancora testualmente - deve entrare nell'agenda politica, lasciando spazio all'innovazione ma anche alla ricerca a cui spetta valutare la sostenibilità dell'innovazione stessa. **Ottavio Novelli** (Agriconsulting Group) ha illustrato l'esperienza di Agriconsulting nel programma ClimaSouth. **Arturo Semerari** (Consorzio Assicurazione per le calamità in Agricoltura) ha affrontato il rapporto fra l'agricoltura e le strategie di assicurazione e riassicurazione che saranno legate ai prossimi cambiamenti globali. Meccanismi, questi – si legge in conclusione -, che stanno già vedendo una riduzione sostanziale degli interventi di

News & News
Identità ed Economia dei Territori

Agricoltura lombarda, Fava: 4,5 milioni di euro di aiuti alle imprese impegnate nel biologico
"La Direzione generale dell'Assessorato all'Agricoltura della Lombardia ha approvato con decreto - pubblicato il 21 ottobre...

Fiera del libro della Sardegna a Macomer, Cagliari, Alghero e Carbonia. Partenza a dicembre 2015
"La fiera del libro della Sardegna quest'anno è stata pensata e organizzata con il coinvolgimento di più centri,...

Agricoltura, Genomica e Prevenzione dei Tumori: importante giornata di studio ai Georgofili
Giovedì 22 ottobre alle ore 15.00, nella sede dell'Accademia dei Georgofili a Firenze, si svolgerà una giornata di...

Mipaaf: presentata a Expo una piattaforma online per il commercio agricolo internazionale
Il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali rende noto che si è tenuto il 20 ottobre ad Expo l'evento...

Regione Sardegna: nuovo finanziamento da 1 milione di euro per l'acquisto di riproduttori bovini
Sulla base degli ottimi risultati raggiunti con i precedenti aiuti per il miglioramento della produzione dei bovini da carne, la Giunta...

Rapporto Confcommercio Censis: consumi, clima di fiducia e prospettive economiche
Clima di fiducia e aspettative di famiglie e imprese, andamento dei consumi e prospettive economiche alla luce della legge di...

Regione Lombardia: un bando per valorizzare i negozi storici. Innovare la tradizione
"Questo premio riconosce il vostro impegno, la vostra storia e il valore che conservano nel presente. Con la vostra...

Arte e Cibo al Festival d'Autunno di Catanzaro. Si parlerà anche di libri e di cucina tradizionale
Al Festival d'Autunno edizione 2015 spazio al rapporto tra arte e cibo. La kermesse catanzarese ideata e diretta da Antonietta...

Veneto, l'Osservatorio per il paesaggio del Delta del Po entra nella rete regionale. Protocollo
"Con la firma del protocollo di intesa tra Comuni e Regione abbiamo dato avvio ad uno strumento efficace per la tutela e la...

Giovani, vino e cultura: nasce la Consulta Nazionale del Vino Italiano. Presentazione a Expo
Unire le forze per elaborare progetti concreti che promuovano il patrimonio vitivinicolo italiano coinvolgendo prima di tutto le giovani...

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

sostegno ex-post all'agricoltore che subisce danni legati alla variabilità del clima o all'aumento di eventi meteorologici sempre più estremi, in favore, invece, dello sviluppo di un sistema assicurativo diffuso ed efficiente.

Local Genius
www.localgenius.eu
22 ottobre 2015

Invia questo articolo

STAMPA QUESTO ARTICOLO PER LA TUA RASSEGNA CARTACEA

Share 0

Mi piace Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Il mitico tesoro di Re Alarico: a Cosenza iniziata la campagna archeologica

"La prima picconata per gli scavi di Alarico è stata data il 21 ottobre mattina, nel corso di una partecipata conferenza stampa, presso la Camera dei Deputati di...

Il Natale in Trentino Alto Adige: magiche atmosfere con i tradizionali mercatini

I profumi di panpepato, krapfen e dolci alla cannella si spandono nella piazza di Castelrotto (Bz), raccolta tra casette alpine e luci soffuse, illuminata dalle più...

Vino, export 2015: i Paesi del Nuovo Mondo tornano alla carica. Wine Monitor

Nei primi 8 mesi del 2015, i dati Wine Monitor sul commercio mondiale di vino evidenziano una ripresa dell'export dei paesi del "Nuovo Mondo" vinicolo, con tassi...

Latte biologico italiano, trend dei consumi positivo.

Marche: approvato il piano triennale del turismo. Vacanze sostenibili e slow!

Favorire il migliore posizionamento delle Marche come destinazione turistica di qualità. Per una vacanza sostenibile,...

Altre News >>

- Camere di Commercio
- Regioni
- Province
- Comuni
- Governo
- Unione Europea
- Paesi Extra Ue
- Università e Ricerca
- Categorie e Sindacati
- Aziende flash
- Agroalimentare
- Allevamenti, Pesca
- Viti, Vini, Cantine
- Olivicoltura e Olio
- Salumi
- Latte, Latticini, Formaggi
- Miele
- Artigianato
- Fiere flash
- Mass Media
- Web
- Gastronomia e Cibi
- Ristorazione
- Alberghi, Spa, Wellness
- Agriturismo
- Libri e Riviste
- Turismo, Itinerari
- Musica, Folklore
- In Evidenza
- Local Genius Club
- Rassegna Stampa

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Meduse, microalghe e insetti: i cibi del futuro a Expo 2015

Ricchi di proteine, possono aiutare a sfamare la crescente popolazione mondiale

Meduse, **microalghe** e **insetti**: sono questi i **nuovi cibi** che potrebbero aiutare a sfamare il mondo sempre più affollato. Gli esperti ne hanno parlato a **Expo 2015** durante un evento coordinato dal Cnr durante il quale si è discusso delle potenzialità di questi nuovi alimenti proprio nell'ottica di riuscire a garantire **cibo sostenibile** alla crescente popolazione mondiale.

"La ricerca può dire molto in questo settore, caratterizzando le proprietà nutritive e organolettiche dei nuovi cibi e fornendo informazioni sulla loro salubrità", ha spiegato Francesco Loreto, direttore del Dipartimento di scienze bio-agroalimentari del Cnr. "Le sorprendenti proprietà nutritive di alcuni cibi largamente disponibili ma culturalmente assenti dalla dieta dei popoli occidentali, come insetti, meduse e alghe, meritano di essere valorizzate. Le prospettive di utilizzo dei nuovi cibi, nell'alimentazione umana come in quella animale, sono molto interessanti, ma bisogna fare attenzione a pianificare bene lo sfruttamento di queste risorse, per evitare di produrre danni agli ecosistemi".

In particolare, l'aumento della presenza delle **meduse** nel Mediterraneo mette a disposizione una **nuova fonte di proteine**. "Possono trasformarsi da disagio in risorsa" ha sottolineato Antonella Leone, esperta dell'Istituto di scienze delle produzioni alimentari (Ispa-Cnr), spiegando che questi animali sono formati essenzialmente da acqua e proteine, soprattutto collagene. "Bisogna - ha però aggiunto Lucas Brotz, esperto della canadese University of British Columbia - verificare che questa proliferazione non crei nuovi problemi".

Fra le **microalghe**, anch'esse possibili fonti di proteine dalle importanti proprietà nutritive (contengono acidi grassi polinsaturi, vitamine e pigmenti), a focalizzare l'attenzione su di sé è stata la **spirulina** (*Arthrospira platensis*). Ricca di proteine (su 100 grammi di microalga 60 corrispondono proprio a questi nutrienti), pro-vitamina A, minerali (in particolare calcio, magnesio e ferro), acido gamma-linolenico e ficocianina, da secoli è utilizzata come alimento in Asia, Messico e Africa. "Potrebbe essere usata per realizzare alimenti nutraceutici come pane, pasta e prodotti caseari, in particolare per anziani, bambini, sportivi e vegani - ha spiegato Graziella Chini Zittelli, esperta dell'Istituto per lo studio degli ecosistemi (Ise-Cnr) - In Paesi meno ricchi, potrebbe garantire una dieta bilanciata e ridurre la malnutrizione. Le colture microalgali, infine, possono diminuire in modo significativo il sovra-sfruttamento di suolo e acqua e pertanto rappresentano una valida alternativa alle colture agricole tradizionali"

Anche gli **insetti** fanno già parte di alcune culture alimentari. Come ha infatti ricordato Francesco Gai, dell'Ispa-Cnr, "sono circa due miliardi le persone che, in più di 90 paesi, si nutrono di insetti". Gli italiani sembrano ancora piuttosto restii all'idea di consumarli, ma secondo la Fao ci sono buoni motivi per far cadere ogni resistenza. E' infatti opinione della Food and Agriculture Organization che il consumo di questi animali rappresenti una strada percorribile per **migliorare lo stato nutrizionale** delle popolazioni dei Paesi in via di Sviluppo. Gli insetti sono infatti ricchi di proteine, di grassi "buoni", di calcio, di ferro e di zinco. Perché non portarli anche sulle tavole nostrane?

Foto: © ramirezom - Fotolia.com

di red. (22/10/2015)

Tags : **alimentazione meduse microalghe insetti proteine expo 2015**

Tweet

Articoli Correlati

- *Cibo scaduto per un'italiano su due: un pericolo per la salute*
- *Sessualità, ecco il cibo che aiuta gli uomini a difenderla*
- *Carne e fagioli in pareggio: stesso senso di sazietà*
- *Pasta e carne gli alimenti più gettonati dagli adolescenti*
- *Le regole per un'alimentazione sana: le raccomandazioni dell'Oms*
- *Niente smartphone a tavola: si rischia l'obesità*

riferimenti utili

Asl e Ospedali | Farmacie | Aziende

TROVA IL MEDICO
powered by
abcsalute.it

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ricerca sui cereali, esiti e prospettive

47 letture

Agroalimentare

Appuntamento giovedì **29 ottobre** dalle 9.30 alle 13.00, presso il Centro Congressi Fondazione Cariplo, per la sessione pubblica del **Mid-term meeting** di **CERES**, l'iniziativa promossa da **Fondazione Cariplo** e **Agropolis Fondation** per sostenere la **ricerca collaborativa nel settore agroalimentare**, in particolare sui **cereali**.

A quasi due anni dal lancio del progetto, i ricercatori dei quattro progetti finanziati presenteranno i **risultati raggiunti** finora e le prospettive per il futuro. Previsti anche un intervento di **Claudia Sorlini** sul ruolo della ricerca nella promozione di sistemi agroalimentari sicuri e sostenibili e il lancio una nuova iniziativa congiunta a favore di sistemi agroalimentari sostenibili.

Per partecipare all'evento, registrati **cliccando qui**.

PROGRAMMA

9.30 BENVENUTO
Fondazione Cariplo e Agropolis Fondation

10.00 PRESENTAZIONE DEI PROGETTI CERES
BIOSORG, Laura Rossini (Fondazione Parco Tecnologico Padano) e Delphine Luquet (CIRAD)
FLORIMAIZE, Lucio Conti (Università degli Studi di Milano) e Claude Welker (INRA)
MIC CERES, Marcella Bracale (Università degli Studi dell'Insubria) e Lionel Moulin (IRD)
NEWPEARL, Francesca Sparvoli (IBBA, CNR) e Laurent Laplaze (IRD)

12.20 KEYNOTE SPEECH
Quale contributo della ricerca nella promozione di sistemi agroalimentari sicuri e sostenibili?
Claudia Sorlini, Presidente del Comitato Scientifico per EXPO 2015, già Professore ordinario di Microbiologia agraria presso l'Università degli Studi di Milano

Lancio di una nuova iniziativa congiunta per la promozione di sistemi agroalimentari sostenibili
Agropolis Fondation, Daniel & Nina Carasso Foundation e Fondazione Cariplo

13.00 CONCLUSIONI

PROGRAMMA COMPLETO

22 ottobre, 2015

Commenti

Disclaimer
Chiediamo ai lettori, per rispetto di chi legge, di scrivere come di prassi in minuscolo. Il tuo commento verrà pubblicato solo dopo l'approvazione da parte della Redazione. Non verranno pubblicati commenti che violano le leggi sulla stampa, diffamatori, offensivi o che chiamano in causa terze persone per fatti non accertati. Non saranno pubblicati messaggi fuori tema o pretestuosi, o scritti con linguaggio non adeguato o irrispettoso per i lettori.

Condizioni generali del servizio

Chi invia un commento o si registra al sito sottoscrive le condizioni generali di contratto. Facendo ciò l'Utente si è assunto ogni più ampie responsabilità civile, penale e amministrativa relativa all'invio e alla pubblicazione del materiale trasmesso garantendo ogni più ampia manleva. L'utente riconosce a Scienza in rete e/o ai suoi aventi causa il diritto di conservare, riprodurre, diffondere e cancellare il materiale trasmesso. L'utente dichiara e garantisce il pacifico godimento di tutti i diritti relativi al materiale inviato. Pertanto, con l'invio del materiale, l'Utente cede e trasferisce a titolo gratuito e definitivo, senza limiti di spazio e di tempo, tutti i diritti di sfruttamento economico e commerciale relativi al materiale inviato.

Invia nuovo commento

Visitatore — Il tuo nome **(obbligatorio)**

E-mail **(obbligatorio)**

Collegamenti

Miglio perlato: qualità e miglior resa grazie alla ricerca (Video, 09 Giu 2014)

Un cereale per dare energia al Pianeta (Video, 18 Apr 2014)

Microbi e piante, un matrimonio ben combinato (Video, 28 Mar 2014)

Alla scoperta del Progetto Florimaize (Video, 18 Feb 2014)

Tag

CNR

Canale

Expo2015

Più letti oggi

La dieta del gruppo sanguigno. Una controversia risolta? (9,555)

Scatta una foto a una foglia e scopri il suo nome (5,815)

XV Convegno Internazionale di Castiglioncello (2,911)

Scienza e religione in Vita di Galileo di Bertolt Brecht (2,678)

I segreti della mummia bambina (2,108)

Pubblicati di recente

Ricerca sui cereali, esiti e prospettive (22 Ott 2015)

Luce è Energia (22 Ott 2015)

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Meduse, alghe e insetti: ecco i cibi del futuro

Sono chiamati cibi del futuro, anche se buona parte della popolazione mondiale li consuma da secoli. Meduse, alghe e insetti sono protagonisti della conferenza organizzata a Expo Milano 2015 dal Cnr: ricchi di proprietà nutritive e sostanze attive dal punto di vista farmacologico, suscitano ancora qualche resistenza in Italia

Redazione · 22 Ottobre 2015

Il player è in fase di caricamento: attendere in corso...

cibo expo 2015

G +1

Questa funzionalità richiede un browser con la tecnologia **JavaScript** attivata.

Commenti

DALLE CITTÀ

VENEZIA
Uccide la moglie e si spara: morto Ernesto Cecchinato

MONZA
Uomo investito e ucciso da un treno ad Arcore

TORINO
Muore a 26 anni durante il parto cesareo

Vedi Tutte »

HOT TREND

1. Il ricordo di Maria Grazia Capulli: "Per rimanere bella coltivo la mia anima"
3 4

2. E' morta Maria Grazia Capulli, volto del Tg2
12 6

3. "Papa Francesco ha un tumore al cervello"
13 13

4. Incidente in autostrada: quattro pullman coinvolti, decine di feriti
12 4713

Il ricordo di Maria Grazia Capulli: "Coltivo la mia anima"

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fatti ed Eventi

mercoledì 14 ottobre 2015

Tweet

Expo, evento Cnr: allarme lago Ciad, cooperazione per salvarlo

In 50 anni il bacino si è ridotto a meno di 1/10 della propria estensione

Il lago Ciad, il quarto corpo idrico per grandezza in Africa da cui dipendono oltre 30 milioni di persone, rischia di scomparire per cause ambientali e per la cattiva gestione delle sue acque: a lanciare l'allarme è il Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr) che ha organizzato per oggi, nell'ambito di Expo, una conferenza in proposito, insieme a F ...

© Riproduzione riservata

Torna su

Soltanto gli **utenti abbonati al servizio Staffetta Acqua** possono leggere interamente gli articoli.
Richiedi un abbonamento di prova

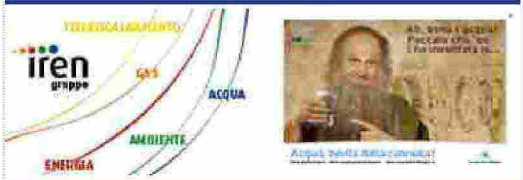
STAFFETTA ACQUA
SORGENTE DI FRESCA INFORMAZIONE

Accise sugli Oli minerali
prontuario su cali e giacenze

RICHIEDI ABBONAMENTO PROVA!!!

STAFFETTA ACQUA
SORGENTE DI FRESCA INFORMAZIONE

ULTIME NOTIZIE



Fatti ed Eventi - Cronologia

- 15/10 - Georgia, da Bei 100 mln € per infrastrutture idriche
- 15/10 - Astaldi, due contratti per progetto idro in Indonesia
- 15/10 - Toscana, al lavoro su nuovo Piano alluvioni
- 14/10 - Depuratore Tigullio, da Chiavari e Lavagna no congiunto
- 14/10 - Enel, al via produzione centrale idro El Quimbo, 400 MW in Colombia
- Expo, evento Cnr: allarme lago Ciad, cooperazione per salvarlo
- 13/10 - Sardegna, 42 mln € per costi gestione acque meteoriche e Consorzi di bonifica
- 13/10 - Lombardia, Cdm rinuncia a impugnativa norma su servizio idrico
- 13/10 - Qualità acque, ok Cdm a modifica standard monitoraggio
- 13/10 - Spoleto (PG), convegno su ricerca perdite in reti idriche
- 12/10 - Molise, si prevede legge regionale per riforma servizio idrico

Usi dell'acqua

- (14/10) - Irrigazione, con nuovi metodi benefici per 2,8-4,2 mld € in 30 anni
- (09/10) - Acqua nella produzione elettrica, nuovi dati da Istat
- (08/10) - Ue, riviste norme su controllo acque per consumo umano
- (22/09) - Casarza Ligure e Sestri Levante (GE), acqua di nuovo potabile

Operatori

- (20/10) - Abbanoa, impegnati tutti i fondi Cipe: 50 mln € per 14 opere
- (20/10) - Publiacqua, M5S scrive ad Ait su servizi fatturati e non erogati
- (20/10) - Cogeme, eletto nuovo Cda
- (20/10) - Asm Pavia, arrestato ex responsabile finanziario

Tariffe

- (16/10) - Mtt, CdS: consulenza tecnica su oneri finanziari
- (15/10) - Umbria, polemiche dopo l'aumento del canone idroelettrico
- (12/10) - Aeegsi: ok tariffe Torino, E-R e Polesine
- (08/10) - Aeegsi, procedimento su adeguamento tariffario in Sicilia

Regolazione

- (20/10) - Servizio idrico, Sicilia: l'autonomia a danno dei cittadini
- (19/10) - Anac, da domani verifiche su trasparenza partecipate
- (15/10) - Acque reflue, Corte Ue condanna la Grecia
- (13/10) - Nuovo Codice appalti, regole per semplificazione e trasparenza

Fatti ed Eventi

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

il Cittadino
QUOTIDIANO DEL LODIGIANO E DEL SUDMILANO

Quotidiano

Data 24-10-2015
Pagina 54
Foglio 1

SANT'ANGELO LODIGIANO

UN CONVEGNO IN CASTELLO SULL'ALIMENTAZIONE

Venerdì 30 nel Castello Morando Bolognini di Sant'Angelo Lodigiano c'è il convegno sul tema "Alimenti, nutrizioni e benessere tra passato e presente" curato dal Crea (Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agricola) e dalla Fondazione Morando Bolognini. Il programma prevede alle 9.30 i saluti di benvenuto a cura di Luigi Degano per la Fondazione Morando Bolognini e Salvatore Parlato, commissario straordinario del Crea. Introduce e modera Elisabetta Lupotto del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, coordinamento eventi Crea per Expo. Alle 10 la proiezione del filmato storico, Istituto Nazionale Luce "Rofrano e la dieta mediterranea: cosa ha visto Ancel Keys"; alle 10.15 "I programmi di sviluppo alimentare nel dopoguerra" a cura di Roberto Reali del Consiglio Nazionale delle Ricerche; alle 10.45 "La dieta mediterranea: come dovrebbe essrere", a cura di Andrea Ghiselli; alle 11.15 "La dieta mediterranea: come è cambiata", a cura di Umberto Scognamiglio; alle 11.45 "Il ruolo dei cereali nella alimentazione umana" a cura di Marina Carcea; alle 12.15 "Strategie per una educazione alimentare efficace", a cura di Laura Gennaro; alle 12.45 interventi e discussione.

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

LA SICILIA Enna

Quotidiano

Data 24-10-2015
Pagina 26
Foglio 1

RICERCATORI DELL'UNIVERSITÀ DI PERUGIA IN VISITA AL CAMPO DI GERMOPLASMA DI ZAGARIA

Tra l'olio della pace, presentato nei giorni scorsi all'Expo di Milano, e le continue visite al campo internazionale di germoplasma di Zagaria di esperti e visitatori, il campo si sta confermando un laboratorio di ricerca a cielo aperto. Lo aveva dichiarato il prof. Fontanazza del Cnr di Perugia, il quale assieme al dr. Andrea Scoto, funzionario della Provincia, questo campo lo hanno arricchito di piante provenienti da tutto il mondo. Proprio un gruppo di studiosi del Cnr di Perugia e dell'istituto di ricerca libanese "Lari" hanno effettuato una serie di campionamenti per testare l'influenza delle varietà sulla qualità dell'olio. Ad accompagnare ed assistere i ricercatori sono stati il dirigente del settore Antonella Buscemi unitamente al responsabile del servizio Agricoltura, Andrea Scoto, e dell'intero staff della provincia. «L'attività spiega - Marina Bufacchi ricercatrice del Cnr-Isafom di Perugia - mira a stabilire il potenziale varietale sulla base degli acidi grassi e della composizione di metaboliti secondari escludendo l'effetto ambientale». Analoghi campionamenti saranno effettuati in Spagna, Marocco e Libano. «Il progetto - precisa Maria Breidi dell'istituto "Lari" del Libano - ha lo scopo di porre l'attenzione sulle questioni riguardanti il diritto internazionale relativamente alla proprietà intellettuale per la conservazione, lo scambio e l'utilizzo delle risorse genetiche dell'ulivo». Il campo di Zagaria diventa quindi un punto di riferimento importante perchè conserva le principali varietà dei 20 Paesi dove la presenza dell'ulivo è consistente. I ricercatori hanno avuto anche modo di visitare ed apprezzare la tenuta di Zagaria, che è sicuramente scrigno della biodiversità. «Se il campo ha raggiunto oggi una dimensione scientifica, culturale ed ambientale di rilevanza internazionale - ha commentato Antonella Buscemi - il merito va allo staff del servizio Agricoltura che con passione, dedizione e con tanta lungimiranza ha creduto e ha portato avanti un progetto che può rappresentare il brand del territorio ennese».

F. G.

Scelti i temi dell'assemblea regionale del 31

Tarda la riorganizzazione i Patronati sono in difficoltà

La parrocchia di S. Anna centro di culto e di aggregazione

Bus-navetta per il cimitero

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

la Repubblica Genova

Quotidiano

Data 23-10-2015
Pagina 10/11
Foglio 1 / 3

Focus Festival della Scienza

Festival della Scienza 2015: un mondo in equilibrio

Fino al 1° novembre il capoluogo ligure si fa cornice della grande kermesse dedicata alla divulgazione scientifica, e che quest'anno guarda alle tantissime forme e applicazioni dell'equilibrio. Importanti mostre, conferenze a cura di personalità di primo piano del mondo della scienza e laboratori, per uno spettacolo della conoscenza adatto davvero a tutta la famiglia

elefantino in "posa plastica" simbolo e mascotte della manifestazione, è forse l'immagine che meglio riassume il taglio dell'edizione 2015 del Festival della Scienza di Genova, incentrato interamente sul tema dell'equilibrio visto nelle sue moltissime forme e applicazioni. Una kermesse ospitata in tante importanti location del capoluogo ligure, che, inauguratasi nella giornata di ieri, andrà in scena fino al 1° novembre raccogliendo idealmente il testimone di Expo Milano 2015.

Sarà un viaggio dall'alimentazione all'energia, dalla gestione delle risorse all'agricoltura del futuro, fatto di conferenze, laboratori, mostre e spettacoli, che attraverso l'interattività e il gioco saprà comunicare la scienza in modo innovativo e divertente. Confermando quell'approccio che ha reso il Festival punto di riferimento per la divulgazione scientifica in Italia.

Anche quest'anno, poi, la manifestazione si gioverà della presenza di autorevoli ospiti internazionali: il genetista Tim Spector, gli psicologi Laurence Steinberg e Nicholas Humphrey, l'astrofisico John Barrow, i biologi Peter Kenmore e Sheref Mansy, il fisico Geoffrey West, la matematica e pianista Eugenia Cheng, insieme a eccellenze di casa nostra come il fisico Giorgio Parisi, Tomaso Poggio, direttore del laboratorio di intelligenza artificiale del MIT di Boston, il filosofo della scienza Giulio Giorello e Samantha Cristoforetti, l'ormai notissima astronauta dell'ESA da poco tornata dalla missione Futura.

Le parole dei grandi della scienza

Proprio le grandi personalità del mondo scientifico di oggi saranno protagoniste assolute del primo weekend del Festival, con un ricchissimo programma di conferenze aperte davvero a tutti.

Figure come quella di Jared Diamond (fisiologo, ornitologo, geografo, e autore del saggio "Armi, acciaio e malattie", vincitore del Premio Pulitzer). È a lui che è affidata la conferenza "**Il precario equilibrio dell'umanità. La corsa contro il tempo per la sopravvivenza**", che si terrà domani, 24 ottobre, alle 21, nella Sala del Maggior Consiglio di Palazzo Ducale (introduce Vittorio Bo, direttore del Festival della Scienza). Cuore della discussione la prospettiva che i problemi oggi al centro delle preoccupazioni di genere umano (ambientali, sociali, economici) si accresceranno in futuro. Diamond punterà a rileggere la storia dell'umanità analizzando i collassi del passato per interpretare quelli attuali, così da rispondere di un dilemma fondamentale: saremo in grado di evitare disastri analoghi?

"**Fame, povertà, sostenibilità: la FAO all'opera. L'equilibrio delle negoziazioni globali su temi sociali e ambientali**" sarà invece il tema dell'incontro – guidato da Peter E. Kenmore (biologo evoluzionista che quasi quarant'anni fa ha cominciato a lavorare in Asia su tematiche riguardanti l'agroecologia del riso e nel programma di "Lotta Integrata" della FAO) e con l'introduzione di Manuela Arata, presidente del Festival della Scienza – che si terrà a Palazzo Ducale domani alle 14. Si discuterà di FAO – Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, e del suo ruolo nel facilitare decisioni di governi, ONG e comunità locali, per la riduzione della fame e della povertà e la gestione sostenibile del cibo, dell'agricoltura, delle foreste, della pesca e delle risorse naturali. Decisioni concrete che emergono da processi decisionali frutto di dure contrapposizioni di forze, tra politica, scienza e organizzazioni sociali.

Continuando con le conferenze di domani, alle 16, sempre nella Sala del Maggior Consiglio di Palazzo Ducale si parlerà di viaggi interplanetari con "**Missione Rosetta. Il sogno si fa scienza**". Con la moderazione del giornalista Fabio Pagan, l'incontro vedrà confrontarsi Andrea Accomazzo (responsabile Missioni Interplanetarie nel Dipartimento di Operazioni presso l'Agenzia Spaziale Europea, nonché già responsabile operazioni e direttore di volo per le missioni Rosetta e Venus Express), Cesare Barbieri (professore emerito di Astronomia all'Università di Padova, e che fu, tra le altre cose, direttore dell'Osservatorio Astronomico di Padova e del Telescopio Nazionale Galileo), e Amalia Ercoli-Finzi (già professore ordinario di Meccanica Aerospaziale ed ora professore onorario al Politecnico di Milano, e alle spalle un'importante attività nell'ambito della meccanica orbitale e del progetto di missioni spaziali).

I tre eminenti scienziati ragioneranno intorno alla decennale missione che ha avuto lo scopo di indagare i misteri delle comete, atterrando su uno di questi misteriosi corpi celesti e provando anche a trapanarne il suolo. Un viaggio che ha portato a risultati importantissimi: tutti i dati raccolti costituiscono un corpus unico nella storia delle scienze cometarie, e la scoperta della stratificazione interna del "sasso spaziale" ha portato a nuovi elementi di conoscenza sull'origine della cometa.

Passando dall'universo interstellare a quello umano, giungiamo al tema dell'incontro "**La sfida del potenziamento umano. Le pillole dell'intelligenza**", lectio magistralis realizzata in collaborazione con Società Italiana di Neuroetica e Filosofia delle Neuroscienze, che si terrà domani alle 14,30 all'interno della Sala delle Grida del Palazzo della Borsa. Si parlerà del cosiddetto "doping della mente" e del fiorente mercato di sostanze alle quali fanno ricorso manager, ricercatori, studenti, militari, e ci si domanderà

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

se davvero possiamo aumentare a piacimento le nostre prestazioni intellettuali, con quali realistiche prospettive e con quali rischi. A confrontarsi sull'argomento ci saranno Andrea Lavazza (studioso di scienze cognitive e filosofia della mente, e research fellowal al Centro Universitario Internazionale di Arezzo), Alberto Priori (professore di Neurologia e Neuroscienze, direttore della III Clinica Neurologica all'Università di Milano e del Centro per la Neurostimolazione della Fondazione IRCCS Ca' Granda, oltre che tra gli scopritori degli effetti dei campi elettrici costanti sul cervello) e Massimo Reichlin (professore ordinario di Filosofia Morale presso la Facoltà di Filosofia dell'Università Vita-Salute San Raffaele di Milano).

Tra le conferenze di domenica, 25 ottobre, la prima sicuramente da citare è "La regola dell'equilibrio. Per una consapevolezza dell'errore e dell'agire", che andrà in scena alle 21 nella Sala del Maggior Consiglio di Palazzo Ducale sul filo delle argomentazioni di Gianrico Carofiglio, scrittore e a lungo un pubblico ministero, specializzato in indagini sulla criminalità organizzata (il titolo dell'incontro riprende quello di un suo recente romanzo edito da Einaudi). In perfetta congruenza con il tema portante di questa edizione del Festival della Scienza, si introdurrà una non convenzionale divagazione sull'idea di equilibrio, guardando alle virtù dello squilibrio, della provvisorietà e dell'imperfezione. In un viaggio dalle arti marziali alla letteratura, dal diritto alla politica, e alla morale.

Certo, tra i numerosi incontri si parlerà di idee, ma anche dei grandi protagonisti della scienza che hanno proposto idee rivoluzionarie per l'intero genere umano, come Einstein, protagonista della conferenza "Albert Einstein. Una teoria del tutto è possibile?" (il 25 ottobre alle 18 a Palazzo Ducale). Dopo l'introduzione a cura di Vittorio Bo, il fisico teorico Giovanni Amelino-Camelia (già ricercatore al MIT, alla Oxford University, alla Neuchatel University e al CERN) rileggerà – a cent'anni dalla formulazione della Teoria della Relatività Generale – la storia del celebre fisico in relazione alle sfide della fisica moderna, che punta ora a ricercare una teoria capace di unificare due grandi teorie apparentemente contraddittorie: quella della relatività generale, appunto, e quella della meccanica quantistica.

Da un grande protagonista della scienza a un altro: ecco l'incontro "**John Nash. Il genio dei numeri**", domenica alle 14 sempre presso la Sala del Maggior Consiglio di Palazzo Ducale, una lectio magistralis introdotta da Manuela Arata e sviluppata da Roberto Lucchetti (professore ordinario di Analisi matematica al Politecnico di Milano ed esperto di ottimizzazione e teoria dei giochi), che si incentrerà sull'opera e sulla vita di uno scienziato, di un uomo, che è andato oltre il mito, riuscendo a dar vita a teorie straordinariamente originali e importanti e poi avendo la forza di riuscire a riemergere dagli abissi nei quali era caduto a causa della malattia.

Last but not least, si parlerà di equilibrio tra tecnologia ed etica nella conferenza "**Intelligenza artificiale: quale futuro?**" (domenica alle 16 a Palazzo Ducale), lectio magistralis di Francesca Rossi (professore di informatica all'Università di Padova e autrice di numerosissimi articoli e volumi sull'intelligenza artificiale e i sistemi di decisione), moderata dal neurologo Fabio Benfenati. Al centro un ragionamento sull'importanza crescente che l'intelligenza artificiale sta ricoprendo nelle nostre vite, e su come nel futuro dovremo approfittare al massimo delle potenzialità di questi sistemi, anche lasciando loro la possibilità di prendere decisioni autonome. Nel rispetto, tuttavia, di opportuni principi etici.

La scienza si fa gioco: i laboratori

La grande offerta dell'edizione 2015 del Festival della Scienza si completa infine con i numerosissimi laboratori, aperti in particolar modo alla partecipazione di bambini e ragazzi.

Qualche esempio? I Magazzini del Cotone dell'Area Porto Antico fino al 1° novembre ospiteranno "**Light show**", a cura di Raffaella Sallo, laboratorio nel quale si analizzeranno le meraviglie della luce passando da concetti come rifrazione, diffrazione e riflessione alla differenza tra fosforescenza e fluorescenza, fino ad arrivare alle meraviglie della bioluminescenza.

Gli incontri di "**iCub: il robot androide**" (per tutta la durata del Festival, alla Loggia degli Abati di Palazzo Ducale) si concentreranno invece sulle future possibilità di interazione tra l'uomo e le macchine intelligenti. Il laboratorio a cura di iCub Facility e Gruppo Robotics Brain and Cognitive Sciences IIT - Istituto Italiano di Tecnologia porterà in scena i robot da compagnia, che sempre più dovranno essere in grado di comunicare con l'uomo in maniera naturale e appropriata, non solo verbalmente: la nuova frontiera guarda all'affinamento delle espressioni facciali e del linguaggio del corpo dei robot.

E visto che l'innovazione inizia spesso dalla natura, ecco anche il laboratorio "**La scienza dei limoni**", organizzato in collaborazione con Alma Mater Studiorum - Università di Bologna e con il supporto di Coop Liguria alle Cisterne di Palazzo Ducale: un percorso ricco di esperimenti che condurrà da Alessandro Volta a… Harry Potter.

Ancora, l'arte e la creatività sono al centro dell'itinerario di "**L'equilibrio del colore**" (a Palazzo Reale fino al 30 ottobre), laboratorio che guarderà all'alchimia chimica nell'equilibrio cromatico: i partecipanti avranno modo di realizzare insieme un affresco, indagando i segreti che hanno tenuto per secoli in perfetto equilibrio i muri e i colori. Al contempo si individueranno gli errori di sperimentazioni di grandi maestri (in primis Leonardo) che proprio modificando tecniche tradizionali determinarono la rottura dell'equilibrio e la conseguente rovina dei loro capolavori.

"**Diversamente... equilibrati di natura**", organizzato nel Munizioniere di Palazzo Ducale dal CNR - Istituto per l'Ambiente Marino Costiero (UOS Messina) si inoltrerà nei fondali oceanici per conoscere la "bilancia del mare" e il suo gioco dell'equilibrio naturale. Tra esperimenti di chimica e di biologia, sarà esplorato il misterioso mondo degli ambienti marini estremi, scoprendo i meccanismi che regolano gli ecosistemi naturali in presenza di attività vulcanica sottomarina e delle sorgenti idrotermali, e i danni provocati dal traffico marittimo.

E si guarderà anche all'economia, con "**Bimbi a lezione di risparmio**" (il 27 ottobre alla Loggia di Banchi), laboratorio che punta ad avvicinare i bambini (dai 6 ai 10 anni) ai concetti basilari del risparmio e dell'investimento, in modo interattivo. Un percorso curato dal Museo del Risparmio in collaborazione con Intesa Sanpaolo, ce andrà dalle modalità di impiego della paghetta alla costruzione di un semplice piano finanziario.

Ma non finisce qui: potrete giocare e fare esperimenti alla scoperta delle mille sfaccettature dell'equilibrio anche in tanti altri laboratori, come "A tavola con

biglietto di ingresso al Festival, ma la prenotazione è obbligatoria per scuole e gruppi.

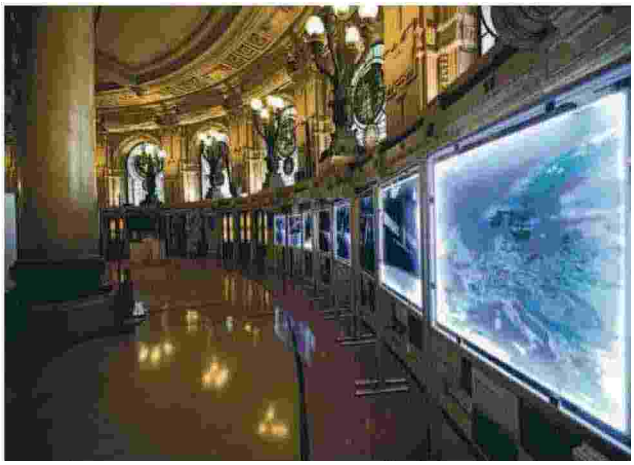
Il Festival della Scienza vi attende nel cuore di Genova fino a domenica 1° novembre, aperto dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 18 e il sabato e nei festivi dalle 10 alle 19. I biglietti giornalieri sono disponibili al prezzo di 12 euro (per il ticket ordinario, ma sono disponibili varie tipologie di riduzione), oppure si può scegliere l'abbonamento valido per l'intera durata della kermesse. Le diverse formule sono acquistabili presso l'Infopoint di Piazza De Ferrari 2r oppure online (su www.festivalscienza.it; bisognerà poi presentare la ricevuta di avvenuto acquisto all'Infopoint).

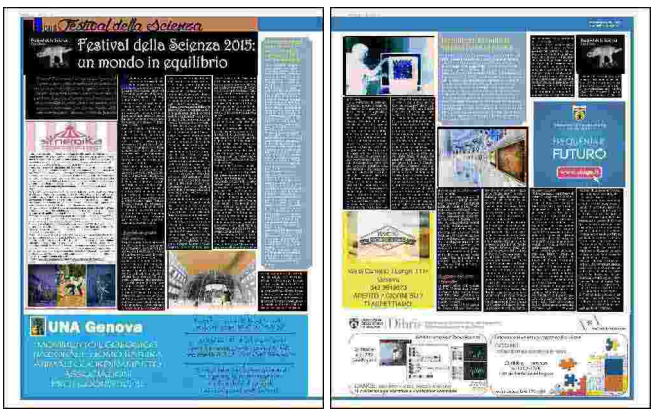
Per ogni ulteriore informazione visitate il sito **www.festivalscienza.it**, scrivete info@festivalscienza.it (info mail pubblico generico) o scuole@festivalscienza.it (info mail scuole), oppure telefonate (dal lunedì al venerdì dalle 08,30 alle 18 e il sabato e festivi dalle 09,30 alle 19) all'Infoline attiva al numero 010 8976409.

Il Festival della Scienza è anche su Facebook (www.facebook.com/festivaldellascienza) e su Twitter (@FDellaScienza, hashtag #festivalscienza).

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.





Festival della Scienza

Festival della Scienza 2015: un mondo in equilibrio

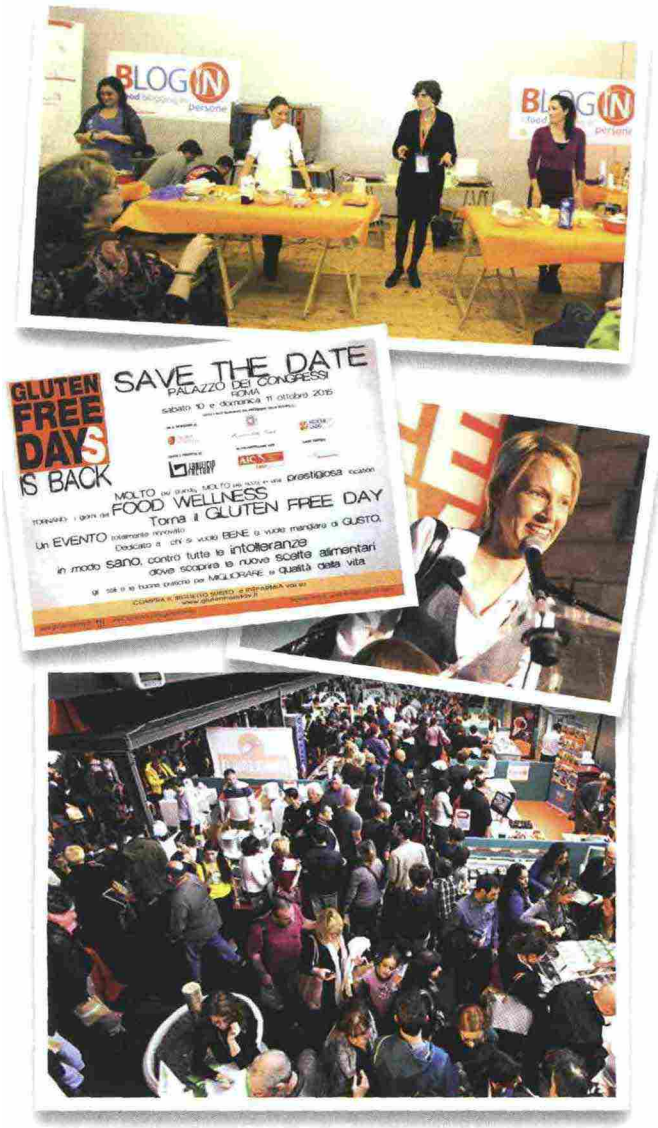
UNA Genova

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Gluten Free Day is back

Un altro appuntamento nel mondo del senza glutine da mettere in agenda, il Gluten Free Day, a Roma, il 10 e 11 ottobre, che quest'anno cambia sede per spostarsi al Palazzo dei Congressi. Incontri, degustazioni, laboratori di showcooking, presentazioni, convegni, consulenze, aree espositive e aree baby intratterranno i visitatori. Ideato da Lanificio Factory e promosso da AIC Lazio, questo evento romano sarà più ricco e più grande.
Per info su orari, prezzi del biglietto (agevolazioni per chi acquista prima e per i soci AIC): www.glutenfreeday.it



Novel Food e Celiachia

Questo il titolo dei due momenti scientifici che si sono svolti il 10 luglio scorso presso Piazza Irpinia, all'interno di EXPO 2015.
Location davvero d'eccezione quella che è stata gentilmente messa a disposizione dalla Camera di Commercio di Avellino, che ha deciso di occupare in maniera permanente per tre mesi uno spazio istituzionale, divenendo così unica realtà in Italia.
Organizzatore e promotore della giornata, nonchè talent scout dei massimi esponenti della ricerca scientifica in materia di Novel Food, è stato Mauro Rossi dell'Istituto di scienze dell'alimentazione del Consiglio nazionale delle ricerche (Isa-Cnr).
Due sono stati i momenti – o meglio i 'salottini culturali' – durante la giornata del 10 luglio.
Il primo ha focalizzato l'attenzione di tutti i partecipanti che hanno gremito la piazza su Novel Food e Celiachia: aspetti tecnologici; mentre nel pomeriggio l'attenzione è stata convogliata su Novel Food e Celiachia: aspetti clinici.
Il parterre dei relatori è stato davvero d'eccezione e ciascuno ha impreziosito l'evento grazie alla professionalità e alla capacità di trasmettere messaggi chiari e precisi con linguaggio semplice ma scientificamente corretto. Altra nota di merito è il marchio made in Italy, peculiare dei risultati scientifici che sono stati discussi e presentati.
La moderazione è stata affidata a Letizia Saturni, health zen coach e specialista in scienze dell'alimentazione, ma anche food blogger che da tempo divulga, informa e legge in modo critico e a volte scanzonato, le notizie riguardanti il mondo gluten-free (e collabora con il nostro giornale con le sue interessanti rubriche di approfondimento sull'alimentazione).
In chiusura l'eclettico chef e figlio d'arte, Marcello Ferrarini, dopo la sua testimonianza come celiaco ed autore del libro "Tutta un'altra pasta", ha mostrato, con brio e disinvoltura a lui proprie, come sia possibile lavorare/impastare la farina detossificata ottenendo interessanti e gustosi risultati. Se volete saperne di più sulle tecniche per rendere innocuo il glutine, leggete l'articolo di pag. 8

Codice abbonamento: 058509
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ECOMONDO HUB DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE

Dal 3 al 6 novembre 2015 a Rimini Fiera lo storico salone della green economy con le novità Global Water Expo e IBE Green, l'energia sostenibile di Key Energy, Key Wind e Key Energy White Evolution, il ritorno di Sal.Ve e le conferme H2R, Città Sostenibile, Cooperambiente, Condominio Eco e Stati Generali della Green Economy

Il grande polo fieristico europeo dedicato allo sviluppo sostenibile spinge l'acceleratore su innovazione e internazionalità. L'appuntamento è fissato come ogni anno a **Rimini Fiera**, dove **da martedì 3 a venerdì 6 novembre 2015** i 16 padiglioni del quartiere fieristico diventano vetrina dell'eccellenza nella green economy. Un colpo d'occhio sempre più ricco per un Sistema Ambiente in costante evoluzione, che a Rimini trova espressione nelle storiche manifestazioni dedicate, in nuove sezioni, attesi ritorni e tante conferme.

Simone Castelli, direttore di business unit di Rimini Fiera

Snodo centrale delle quattro giornate sarà come di consueto **ECOMONDO**, 19a edizione della Fiera Internazionale del recupero di materia ed energia e dello sviluppo sostenibile. Manifestazione di riferimento per il sud Europa e il bacino del Mediterraneo, quest'anno ambisce a migliorare il record del 2014, quando superò quota 100mila visitatori professionali. Un trend che negli ultimi cinque anni ha visto quasi raddoppiare il pubblico professionale. Per questo ECOMONDO è già scesa in campo con una road map che attraversa Nord Africa ed Est Europa, Sudafrica, Messico e Brasile, dove dall'11 al 13 novembre si terrà la prima edizione di **FIMAI - ECOMONDO Brasil**, frutto dell'acquisizione di FIMAI da parte di Rimini Fiera e Gruppo Tecniche Nuove.

The green technology expo accompagna la comunicazione di ECOMONDO 2015, sintetizzando i mondi di riferimento delle **oltre 1200 aziende espositrici**: dal settore core, il trattamento e valorizzazione dei rifiuti con un focus spinto su **biobased industry** e **chimica verde**, fino alla nuova proposta di **GLOBAL WATER EXPO** - sezione realizzata in collaborazione con Federutility-Utilitalia, Associazione Idrotecnica Italiana, IRSA-CNR, Università di Brescia, Università di Verona e Consorzio Inca - dedicata al ciclo integrato delle acque, alle reti fognarie e alle tecnologie per l'efficienza, settore stimato in forte crescita.

Ulteriore incremento nel 2015 per l'area delle **start up ambientali**, direttamente connesse con la platea dei possibili investitori. Confermato il grande progetto di Rimini Fiera de **LA CITTÀ SOSTENIBILE** dedicato alla *Città delle reti intelligenti* che si completerà con nuovi settori: **IBE GREEN** sul trasporto pubblico locale e un'area dedicata alla ***Riqualificazione Urbana***. Altra novità il **Parco delle Nazioni** con tecnologie e innovazioni dai Parchi Tecnologici e Scientifici Nazionali.

ECOMONDO intreccerà area espositiva e convegnistica grazie al programma degli eventi, dai contenuti connessi con le necessità concrete delle imprese e con le frontiere dell'ecoinnovazione, comprese le opportunità di accesso ai programmi comunitari per finanziare la green economy. Il programma è curato da un Comitato Tecnico Scientifico di alto profilo, coordinato dal prof. **Fabio Fava**.

Nelle giornate di Rimini tornerà anche la nuova edizione degli **Stati Generali della Green Economy**, promossi dal Consiglio Nazionale della Green Economy: 66 organizzazioni d'impresa, Fondazione Sviluppo Sostenibile presieduta da Edo Ronchi e con la partecipazione dei ministeri dell'Ambiente e dello Sviluppo Economico.

L'Ing. Gianni Silvestrini e il Prof. Fabio Fava, rispettivamente presidente del Comitato Scientifico di Key Energy e di quello di Ecomondo

Alessandra Astolfi, project manager Ecomondo e Barbara Padovan, project manager Key Energy

Non saranno da meno la 9a **KEY ENERGY**, il Salone sull'energia e la mobilità sostenibile in Italia che proporrà il focus **Bio-Green Processing** a rappresentare un sistema che tramite la bioraffineria crea sempre più valore a partire dagli scarti dell'attività agro zootecnica, **KEY WIND**, l'evento italiano di riferimento per le aziende del settore eolico che in accordo con ANEV - Associazione Nazionale Energia del Vento ospiterà i principali operatori e produttori di tecnologie per impianti eolici, on-shore e off-shore, e **KEY ENERGY WHITE EVOLUTION**, l'evento sull'efficienza energetica organizzato in collaborazione con ANIE Energia, COGENA e FIRE, con un intero padiglione di tecnologie, sistemi e soluzioni per un uso intelligente delle risorse energetiche in ambito industriale.

Grande attesa per il ritorno a Rimini di **SA.LVE**, il salone biennale del veicolo per l'igiene urbana organizzato in collaborazione con ANFIA, che proporrà i prodotti tecnologicamente più avanzati sul mercato degli allestimenti, la raccolta e il trasporto di rifiuti solidi e liquidi. Mentre **H2R Mobility for Sustainability** declinerà il tema mobilità e sostenibilità ospitando i grandi marchi automobilistici e i loro modelli all'avanguardia: macchine alimentate a metano, GPL, elettriche o ibride. E ancora **COOPERAMBIENTE**, il salone del sistema cooperativo legato all'ambiente in collaborazione con Lega Coop e **CONDOMINIO ECO** con le soluzioni tecnologiche per rendere meno energivori gli immobili residenziali.

COLPO | D'OCCHIO

Organizzazione: Rimini Fiera. Qualifica: Fiere internazionali. Periodicità: annuale. Ingresso: operatori e grande pubblico. Biglietti: intero 20 Euro; ingresso gratuito bambini 0-6 anni; ingresso ridotto 8 Euro; ingresso universitari (con presentazione libretto) 3 Euro. Orari: 9-18, ultimo giorno 9-17. Direttore Business Unit: Simone Castelli. Project Manager: Alessandra Astolfi (Ecomondo), Barbara Padovan (Key Energy). Info Ecomondo: tel. 0541.744317 mail ecomondo@riminifiera.it. Info Key Energy: 0541.744615/457 mail l.gurnari@riminifiera.it. Website: www.ecomondo.com www.keyenergy.it. Facebook: www.facebook.com/EcomondoRimini. Twitter: http://twitter.com/Ecomondo http://twitter.com/KeyEnergyit.Hashtag Ufficiale: #ecomondo

From 3rd to 6th November at Rimini Fiera, technology, top-level training, internationalization and business at the historical Green economy show, Ecomondo, with the new entries consisting in Global Water Expo and IBE Green, the sustainable energy of Key Energy, Key Wind and Key Energy White Evolution, the comeback of Sal.Ve, the confirmations of H2R, Sustainable City, Cooperambiente, Condominio Eco, and the General Assembly of the Green Economy

ECOMONDO: THE GREAT HUB OF SUSTAINABLE DEVELOPMENT

The great European exhibition event devoted to sustainable development has placed its focus on innovation and internationality. As every year, it will be hosted at Rimini Fiera, where, from Tuesday 3rd to Friday 6th November 2015, the *expo centre's 16 halls will showcase the best output of the* green economy. An increasingly comprehensive snapshot of a constantly evolving environmental system which at Rimini expresses itself through dedicated exhibitions, in new sections, through awaited comebacks and many confirmations. www.ecomondo.com www.keyenergy.it

Codice abbonamento: 058509

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.