



Eventi

Salone Internazionale del biologico e del naturale

Dall'8 all'11 settembre a Bologna (Quartiere Fieristico) si terrà la 34esima edizione di Sana, il Salone Professionale dedicato alla produzione biologica e naturale. Filiera agroalimentare, zootecnia, Organic food, Cosmesi naturale e biologica, green lifestyle sono i temi principali nel programma di questo anno.

Per maggiori informazioni: [link](#)

Terra Madre – Salone del gusto 2022

Rigenerazione è il tema dell'edizione 2022 di Terra Madre Salone del Gusto, un rinnovamento radicale necessario per una reale transizione ecologica che deve partire dal cibo migliorando le pratiche agricole, i sistemi di produzione e distribuzione, le diete e le abitudini di consumo.

L'evento si svolgerà dal 22 al 26 settembre a Parco Dora (Torino), ma alcuni eventi saranno disponibili nella modalità online

Maggiori informazioni [qui](#) o scrivendo a info.eventi@slowfood.it

Per eventuali domande e approfondimenti, puoi scrivere al seguente indirizzo
mailto:agrinews@cersaa.it

Online il portale che quantifica l'impatto dell'uomo sull'ambiente

Quali sono le attività per cui l'essere umano ha un impatto e una responsabilità maggiore nei confronti dell'ambiente? A provare a rispondere è stata un'équipe di scienziati dell'Università di Stanford, che ha appena messo a punto un nuovo database, chiamato *The Human impact Database*, per raccogliere dati riguardanti diversi aspetti della crisi climatica in cui l'attività dell'essere umano è una concausa conclamata. Il database è reperibile a questo [link](#) ed è interrogabile in funzione di differenti grandezze quali le emissioni di CO₂, la produzione globale di plastica, il numero di animali a oggi estinti, l'innalzamento medio annuo globale del livello del mare, ecc

Peperoncino al posto degli antibiotici

Fra i tanti prodotti vegetali naturali che si possono utilizzare come "promotori di crescita" in alimentazione animale al posto dei pericolosi antibiotici per produrre carni biologiche, il peperoncino è uno dei più importanti. Nel giugno 2021 venne pubblicato su "Animal Nutrition" il lavoro di Scienfei Long et al. che riguarda l'estratto naturale di peperoncino nella dieta dei suini, mettendone in risalto il potere antimicrobico confrontabile a quello della clorotetraciclina, il potenziamento dell'attività degli enzimi digerenti, la capacità antiossidante, la funzione antinfiammatoria, il tutto a vantaggio della salute intestinale. L'estratto di peperoncino impiegato conteneva il 2% di capsicina, il principio attivo della solanacea. La prova ha riguardato un centinaio di suini svezzati del peso medio iniziale di circa 9 kg. I trattamenti alimentari sono stati tre: una dieta di base mais-soia classica per il controllo; la stessa dieta con 75 mg/kg di estratto e la stessa dieta con 80 mg/kg di estratto. I risultati: già con 75 mg si è registrato un aumento significativo dell'accrescimento medio giornaliero e delle digeribilità apparenti dell'energia, delle proteine e della sostanza organica. A livello ormonale, si sono registrati significativi incrementi di alcuni ormoni tra cui quello della crescita e della catalasi. Al contrario sono diminuite nel siero, sempre in maniera statisticamente significativa alcuni elementi tra cui il fattore tumorale alfa. Nel colon sono aumentate le concentrazioni degli acidi grassi volatili propionico e butirrico.

(Fonte: Science Daily)

Export agroalimentare italiano da record

Il sottosegretario alle Politiche forestali Gian Marco Centinaio fa il punto sul ruolo del cibo italiano nell'export. Nei primi sei mesi del 2022 è stato raggiunto un record storico per il vino e il food italiano, con una crescita registrata del 20,6%, nonostante il boom dei costi di energia e materie prime e lo scoppio della guerra in Ucraina.

Questo risultato premia il lavoro delle imprese e le politiche portate avanti in questi mesi e conferma la sempre crescente richiesta di cibo italiano, simbolo di uno stile di vita e garanzie di qualità, bontà e sicurezza. I principali mercati per il cibo made in Italy sono la Germania (+14,8%), gli Stati Uniti (+21,2%) e la Francia (+20,6%). Anche il Regno Unito continua a importare cibo italiano nonostante la Brexit, mentre il maggiore rialzo si è registrato per la Turchia (+29,3%). In discesa l'export italiano verso Cina (-26%) e Russia (-17%).

(Fonte: Fondazione Qualivita)

CORSI PATENTINO AGROFARMACI

Abilitazione all'acquisto ed utilizzo dei prodotti fitosanitari e dei coadiuvanti per utilizzo professionale.

1° rilascio – Rinnovo – Rinnovo vendita

26 settembre – 29 settembre 2022 in modalità webinar
per info e iscrizioni: [0182554949](tel:0182554949) oppure info@cersaa.it