

N.6/2023

@cersaa_news: la newsletter curata dal Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola di Albenga

Alga spirulina: la proteina del futuro

La **produzione di carne da allevamento** comporta un significativo impatto ambientale. La diffusa presenza di allevamenti provoca inquinamento di terra, acqua ed aria e genera ulteriori ricadute negative quali deforestazione, perdita di biodiversità, distruzione di habitat, con il seguente rischio di estinzione per numerose specie.

D'altra parte, però, il nostro organismo ha l'esigenza di assumere **proteine** per il suo corretto funzionamento. Occorre quindi andare alla ricerca di fonti alternative di proteine.

Grazie ad alcune ricerche sono state infatti scoperte le **eccezionali proprietà nutritive della Spirulina**, un'alga blu-verde con molteplici benefici per la salute, oltre a quelli inerenti l'impatto ambientale.



È stato provato che il **contenuto proteico** della Spirulina (**70g circa ogni 100g**) superi di gran lunga quello della carne bovina (intorno ai 30g per 100g di carne magra).

In Islanda quest'alga è già prodotta con successo in un nuovo sistema di coltivazione a biomassa su scala industriale, alimentato da energia rinnovabile. Si spera quindi che questo modello possa essere replicato in altre parti del mondo con pari successo.

(Fonte: [sciencedaily.com](https://www.sciencedaily.com))



Agricoltura verticale: perdita o guadagno?

Da anni si sente parlare di nuovi sistemi di coltivazione; fra i più particolari ed innovativi troviamo **l'agricoltura verticale**: questa nuova tecnologia si è sviluppata soprattutto negli ultimi anni, parendo talvolta la panacea a numerosi mali quali il consumo di suolo e di altre risorse legati all'agricoltura tradizionale.

Nonostante i risparmi, dovuti all'utilizzo del sistema di coltivazione aeraponico, non si possono dimenticare i **costi operativi elevati** che devono essere sostenuti per l'utilizzo di questa tecnica, quali la fornitura di elettricità per l'illuminazione LED ed i sistemi di riscaldamento e raffreddamento (normalmente a pompa di calore).



La soluzione potrebbe essere quella di installare una **fornitura di energia rinnovabile diretta** come i pannelli solari, ma ciò comporterebbe comunque dei costi ammortizzabili solo in molti anni.

I guadagni di un ipotetico business basato sull'agricoltura verticale potrebbero cominciare a diventare evidenti solo dopo anni di proficua attività che resta, al momento, un **elemento di grande incertezza**.

Prima di investire su questa attività, quindi, è bene che vengano considerati con molta attenzione attraverso specifici business plan, i rischi ad essa connessi, in considerazione soprattutto degli alti costi di investimento iniziale.

(Fonte: lettusgrow.com)

Conferimento del Premio Gallezio 2023 a Giovanni Minuto



Dal **10 al 12 marzo 2023** si terrà all'interno del complesso di Santa Caterina a Finalborgo il **Salone Agroalimentare Ligure**, evento che si pone l'obiettivo di valorizzare il territorio ligure attraverso le specialità enogastronomiche regionali e le sue produzioni di qualità.

Durante il Salone, il **12 marzo alle ore 17:30** verrà conferito il **Premio Gallezio** all'architetto Paola Maresca e al Direttore del Cersaa Giovanni Minuto.

"Il Premio dedicato a Giorgio Gallezio, eminente scienziato inquieto fa riferimento alla sua 'Pomona Italiana', la prima e più importante raccolta di immagini e descrizioni di frutta e alberi fruttiferi realizzata in Italia". Con questo Premio viene riconosciuta una personalità che si è distinta nell'ambito naturalistico e, specificamente, botanico, ma non solo.

[CLICCA QUI per il Programma del Salone](#)

Save the date: evento finale del progetto ANTES



Il **15 marzo 2023** a partire dalle 9.00 si terrà a Sanremo l'evento di chiusura del progetto **ANTES** dedicato ai fiori eduli e piante aromatiche.

Il progetto ha tra gli obiettivi quello di **divulgare la cultura dell'utilizzo dei fiori eduli come ingrediente** di preparazioni originali e di qualità. Nella stessa giornata, inoltre, si svolgerà un **contest gastronomico** che coinvolge tre Istituti alberghieri, che si sfideranno con la preparazione di due piatti a scelta, basati sull'utilizzo dei fiori eduli e piante aromatiche.

Clicca [qui](#) per il Programma completo dell'evento

CORSO PANTENTINI MARZO 2023

Corsi di formazione e aggiornamento inerenti primo Rilascio e Rinnovo alla Vendita per i prodotti fitosanitari (D.L.GS.N.150/2012) **dal 27 marzo al 30 marzo 2023.**

Per informazioni contattare il numero 0182/554949 oppure 0182 1904880

[Visita il sito](#)

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