

N.7/2023

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

Agricoltura e siccità: soluzioni innovative per salvaguardare le colture

La **siccità** sta causando gravi danni al settore agricolo piemontese e padano, con un **deficit di piogge dell'80%** rispetto alla media climatica 1991-2020.

La **Fondazione Agrion** ha sviluppato soluzioni innovative per far fronte a tale emergenza, soluzioni che combinano la **microirrigazione** e l'utilizzo di sensori per monitorare l'umidità del suolo. La loro sinergia ha permesso di realizzare un **Decision Support System (DSS)** per fornire all'agricoltore indicazioni precise in merito al momento in cui risulta più conveniente irrigare (in termini di minor dispendio della preziosa risorsa al pari di una elevata efficienza) e un **Decision Making System (DMS)** per gestire gli impianti di irrigazione da remoto. Grazie a queste tecnologie, la Fondazione Agrion ha mostrato come sia possibile ottenere un risparmio di acqua intorno al 30%.

La crisi idrica è una questione urgente che richiede un approccio innovativo e sostenibile all'agricoltura, e la Fondazione Agrion dimostra che ci sono soluzioni praticabili e vantaggiose per tutti.



Per ulteriori informazioni: www.freshplaza.it

Olio extravergine d'oliva nello spazio

Alcuni campioni di olio extravergine di oliva sono stati spediti sulla Stazione Spaziale Internazionale insieme all'astronauta Samantha Cristoforetti per studiare l'influenza di microgravità e raggi cosmici sulla composizione del liquido.

Dopo sei mesi i campioni sono stati riportati sulla Terra e analizzati presso il **Centro di ricerca per l'Olivicoltura e l'industria olearia** di Rende in Calabria. Le caratteristiche qualitative e nutrizionali sono rimaste inalterate.

Questa sperimentazione è stata molto importante al fine di offrire numerose informazioni sulla **stabilità dell'extravergine** e sulla sua **durata di conservazione** in condizioni ambientali completamente diverse rispetto a quelle della Terra.

Si tratta, infatti, di oli che presentano un altissimo contenuto di **antiossidanti naturali** (come i polifenoli, sostanze indispensabili per chi viene sottoposto a un pesante stress psicologico e fisico, come in questo caso gli astronauti). I risultati dell'esperimento sono stati presentati al villaggio Coldiretti di Cosenza, in Calabria, nell'ambito del progetto "EVOO in Space: Extra-Virgin Olive Oil in Space (EVOOS)"

Leggi l'articolo completo [qui](#).



Video dell'evento finale del progetto ANTES

Mercoledì 17 marzo 2023 si è tenuta presso il Villaggio dei Fiori di Sanremo la giornata conclusiva del progetto ANTES. L'obiettivo del progetto è quello di diffondere la **cultura dei fiori eduli e delle erbe aromatiche** come ingredienti di preparazioni originali e di qualità.

Durante l'evento finale si è svolto anche un **contest gastronomico** "Fiori eduli ed erbe aromatiche in cucina" che ha visto sfidarsi gli Istituti Ruffini-Aicardi di Taggia (IM), Colombatto e Beccari di Torino.

Le scuole hanno partecipato a giornate di formazione e sperimentazione sull'utilizzo di fiori ed erbe aromatiche in cucina. Al termine del contest l'Istituto Ruffini di Taggia si è classificato primo nella sezione Fiori, mentre al primo posto per la sezione Aglio Orsino e Originalità si è classificato l'Istituto Colombatto di Torino.

(Fonte: [Travel Eat](#))



Corso di formazione "Shelf Life e conservazione dei prodotti alimentari"

Il **19 aprile 2023** il [LABCAM](#) organizza il **Corso di formazione Shelf Life e conservazione dei prodotti alimentari**, tenuto da relatori esperti nel settore alimentare. Il corso coprirà tutti gli aspetti tecnici e normativi della valutazione della *shelf life*, dalla misurazione dei parametri chimici, microbiologici e sensoriali alla definizione dei processi produttivi per prolungare la vita commerciale degli alimenti.

Per iscriversi è necessario compilare la seguente [scheda di iscrizione](#).



[Scarica il programma del corso](#)

[Visita il sito](#)

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