



CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA



N.4/2025

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

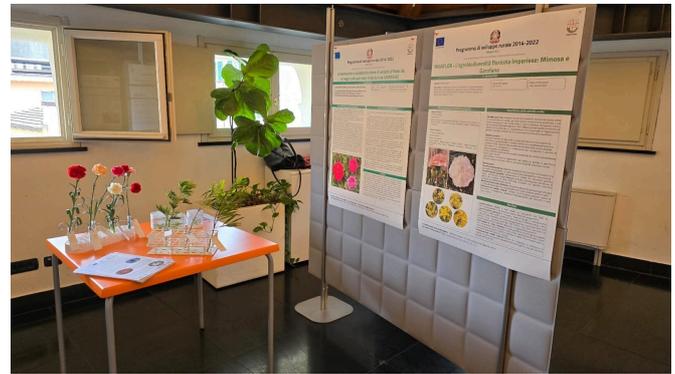
**Una giornata per riconoscere e raccontare
la agrobiodiversità ligure**

Lo scorso 20 maggio i partner dei progetti finanziati con il contributo della Mis.10.2 del PSR Regione Liguria e con il contributo Ministeriale ai sensi della legge 194/2015, si sono ritrovati per condividere i risultati raggiunti e le attività realizzate sui temi della agrobiodiversità e delle Comunità del cibo.

Durante la mattinata sono intervenuti sul tema della agrobiodiversità ligure e dei progetti realizzati sulla **Mis.10.2 "Sostegno per la conservazione, l'uso e lo sviluppo sostenibile delle risorse genetiche in agricoltura"**: Marco Capurro (Regione Liguria), Giovanni Minuto (CeRSAA), Chiara Bassi (Regione Liguria) e le scuole IIS Ruffini, IS Giancardi Galilei Aicardi e IIS Parentucelli Arzelà, e Daniela Minetti (Regione Liguria) sul tema delle **comunità del cibo** nel territorio ligure.

Il pomeriggio ha poi visto lo svolgimento di una tavola rotonda tra i referenti dei progetti per discutere del futuro e delle prospettive della agrobiodiversità ligure, oltre ad esposizioni e laboratori sensoriali.





Il CeRSAA ha partecipato alla Mis 10.2 occupandosi della caratterizzazione e conservazione di varietà antiche liguri di interesse agroalimentare con cinque progetti: **AGRIL** (agrumi liguri) e **VITIS OLEA** (vite ed olivo) in qualità di Capofila e **MIGAFLOR** (mimosa e garofano), **OLDBASIL** (basilico) e **ORTOLIG** (melanzana genovese e broccolo lavagnino) in qualità di partner.

Il progetto "Goccia a Goccia" ripropone la call per aderire ad un percorso gratuito di efficientamento dell'uso dell'acqua in azienda

È ancora aperta la possibilità di aderire al percorso di accompagnamento per migliorare la gestione dell'acqua in azienda offerto dal progetto Interreg Alcotra **GAG "Goccia a Goccia"**, al quale il CeRSAA collabora insieme alla CCIAA "Riviere di Liguria".

Se sei un'azienda agroalimentare in particolare delle filiere del pane, pasticceria, ortofrutta, latte, vino e birra, **invia la tua manifestazione di interesse** alla Camera di Commercio "Riviere di Liguria" per beneficiare di un percorso personalizzato.

Per maggiori informazioni sulle modalità di partecipazione scrivi a: progettieupei@rivlig.camcom.it



RISPARMIAMO L'ACQUA!

Sei una micro, piccola o media impresa della filiera agroalimentare?
 Aderisci al progetto transfrontaliero Goccia a Goccia per beneficiare di un accompagnamento personalizzato



RISPARMIAMO L'ACQUA!

Sei una micro, piccola o media impresa della filiera agroalimentare (Panetteria, pasticceria, ortofrutta, trasformazione della carne, trasformazione del latte, vino e birra, ...) ?

Aderisci al progetto transfrontaliero Goccia a Goccia per beneficiare di un accompagnamento personalizzato:

- Diagnosi individuale
- Formazioni / laboratori pratici
- Sperimentazione con azienda pilota
- Seminario di scambio transfrontaliero

Il percorso di accompagnamento è interamente finanziato dal programma europeo Interreg ALCOTRA Goccia a Goccia.

Per maggiori informazioni :

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura Riviera di Liguria

- Paola Carlo
- progettieuropei@rivlig.camcom.it
- @GoutteaGoutte - GocciaaGoccia



L' MIT sviluppa una tecnica per prolungare la *shelf life* degli ortaggi senza refrigerazione



Un team di ricercatori dell' MIT (Massachusetts Institute of Technology di Boston, USA) e della SMART (Singapore-MIT Alliance for Research and Technology) ha sviluppato un innovativo metodo per prolungare la durata di **conservazione dei vegetali freschi**, utilizzando micro aghi biodegradabili a base di seta per iniettare

Strumenti internazionali di gestione fitosanitaria per le specie invasive



Durante la **Commission on Phytosanitary Measures** (CPM-19), tenutasi a Roma, dal 17 al 21 marzo, esperti a livello mondiale hanno discusso dell'incremento dei rischi derivanti dall'introduzione di specie invasive.

Il direttore della FAO Qu Dongyu ha affermato che il diffondersi di specie parassite invasive determina perdite che

melatonina nei tessuti interni delle piante. Questo ormone, già presente naturalmente nei vegetali, aiuta a rallentare la senescenza post-raccolta senza effetti collaterali.

Applicato manualmente su piante di pak choi (cavolo cinese), il trattamento ha esteso la loro *shelf life* di 4 giorni a temperatura ambiente e di 10 giorni in frigo.

I micro aghi potrebbero rappresentare un'alternativa o un complemento alla refrigerazione, particolarmente utile in aree senza accesso ad impianti di conservazione. I ricercatori stanno ora lavorando per rendere la tecnologia scalabile e analizzarne l'effetto su altre colture.

[Leggi l'articolo intero qui](#)

ammontano fino al 40% del raccolto mondiale, pari a circa 220 miliardi di dollari.

Per fronteggiare questo problema, di cui è responsabile anche il cambiamento climatico, che favorisce lo spostamento delle specie invasive verso nuovi areali, la FAO stanzerà ulteriori fondi per rafforzare l'attuazione della [Convezione Internazionale per la protezione delle piante \(IPPC\)](#) e prevederà l'adozione di standard fitosanitari internazionali (ISPM) per migliorare il commercio globale e rafforzare le misure di protezione fitosanitaria.

È stata inoltre presentata l'[IPPC Plant Health Campus](#), una piattaforma globale di e-learning in campo fitosanitario ed è stata ribadita l'importanza dell'approccio [One Health](#), una risposta olistica che vuole ridurre l'uso di prodotti fitosanitari e limitare i rischi di malattie zoonotiche affrontando la resistenza microbica e prevenendo il degrado ambientale.

[Leggi l'articolo intero qui](#)

Corso Patentini per prodotti fitosanitari GIUGNO 2025

Il prossimo corso di Formazione e aggiornamento inerente il **1° Rilascio** Acquisto ed Utilizzo e **Rinnovo** Acquisto ed Utilizzo, Vendita per i prodotti fitosanitari (DLGS.N. 150/2012) si terrà dal **23 al 26 GIUGNO**.

Per informazioni contattare il numero 0182554949 o 01821904844
o inviare una mail a info@cersaa.it



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

@cersaa_news

CeRSAA Albenga (SV) Regione Rollo 98
17031, Albenga, Liguria
Italy

Tel +39 0182 554949 - PIVA 01438040097

www.cersaa.it - agrinews@cersaa.it

Ricevi questa email perché sei iscritto alla nostra lista. Puoi disiscriverti in ogni momento [a questo link](#)



Powered by  EmailOctopus