



Rassegna stampa

23 ottobre 2021

CONSORZIO ISOLA BIO SICILIA

“Agricoltura biologica, innovazione e sfide globali”

Si terrà domani, alle 9, allo Spazio Temenos, il convegno sul tema “Agricoltura biologica, innovazione e sfide globali”, patrocinato dall’Ordine degli agronomi di Agrigento. A promuoverlo è il Consorzio isola Bio Sicilia nell’ambito del “Progetto Biologico A+++” gestito dal gruppo operativo composto da 8 aziende biologiche e coordinato dal Consorzio Isola Bio Sicilia. “Rafforzare l’efficienza del metodo di agricoltura biologica attraverso l’innovazione – afferma Calogero Alaimo Di Loro, responsabile dell’Ente capofila – consentirà una migliore risposta del settore primario in relazione al contrasto delle emergenze climatiche e delle nuove sfide globali, senza contare i vantaggi sulla salute dei consumatori, la riduzione delle spese sociali in ordine sanitario, per la bio diversità e l’ambiente in generale”. Dopo l’introduzione ai lavori a cura di Calogero Alaimo Di Loro, a relazionare saranno: Giuseppe Capraro, innovation broker; Margherita Amenta, coordinatore scientifico e ricercatore Crea; Nicolina Timpanaro, responsabile Azione 7 e ricercatore Crea; Alfio Spina, responsabile di Azione 8 e ricercatore Crea; Camilla Bizzarri, account manager Società Agricolus; Maria Giovanna Mangione, presidente dell’Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento. Si proseguirà con la tavola rotonda sul tema “Biologico in Sicilia: i protagonisti raccontano”. Concluderà Luigi Vella, direttore Ipa Agrigento.

XII LA SICILIA Giovedì 21 Ottobre 2021
Agrigento
Comune, concessioni aree demaniali arriva un’ingiunzione di pagamento
LUNGOMARE SAN LEONE. I canoni non saldati (620.000 euro) vanno dal 2010 al 2021
SOPRALLUOGO DELLA PROTEZIONE CIVILE AL PALAZZO STANDA «La situazione è preoccupante, bisogna fare presto»
CALCIO: CAMPIONATO DI ECCELLENZA
Akragas corsaro a Monreale Piyuka e Lavardera firmano un preziosissimo successo
IN BREVE
CONSORZIO ISOLA BIO SICILIA
“Agricoltura biologica, innovazione e sfide globali”



POLIZIA
Non vuole uscire dalla casa assegnata alla ex moglie, paura a Villasetta

Si sono trovati momenti di apprensione e paura, nel quartiere di Villasetta, dove un quarantenne, separato, non ha voluto uscire dagli uffici di un appartamento che per anni ha condiviso con l'ex moglie e moglie, occupato anche in seguito dalla sorella di lei, ma si sarebbe baricinato dentro, e da lì non voleva più uscire, nonostante la presenza dell'ufficiale giudiziario, che l'avrebbe tentato a ripetere il provvedimento del tribunale. Dopo qualche ora è intervenuto ad abbattere la casa, e a trasferire l'uomo, senza più poterlo di nuovo, sono stati i poliziotti della sezione Villasetta di Agrigento. Il quarantenne, e l'ex moglie di qualche anno più giovane, entrambi originari di Agrigento, non fa e in forte crisi, avevano deciso di separarsi. A lui gli era stato ordinato di fare le valigie, e trasferirsi in una nuova dimora. Ma non ci sono venuto. Quindi negli ultimi giorni è arrivato il provvedimento del giudice, che ha assegnato la casa all'ex moglie, insieme alla sua figlia piccolina. L'uomo, anche in presenza di quel documento, qualcosa, si è dato premo ad andare incontro a qualche compromesso, ma le qualità non l'avrebbe mai lasciata. Prima ancora, che la situazione potesse peggiorare un'altra pagina, è stato deciso di rivolgersi al tribunale di Agrigento, per far cessare la situazione, e farla cessare. ANDREAS BIANCHI



Gli impianti sportivi del Lungomare Falcone e Borsellino di San Leone

DINO BRICCO
«Ingiunzione di pagamento e avviso prefallimentare di dimanda». Tanti fa con la nota fatta recapitare qualche giorno fa Palazzo San Leone, il Comune dell'omonimo territorio di Agrigento. Nel sollecito viene intimato il pagamento di somme per complessive 620.000 euro per concessioni in aree demaniali. Sono 1000 i metri di periodo che va dall'agosto 2010 al 31 dicembre 2020 e 20.000 euro per gli anni 2020 e 2021.

I canoni non pagati si riferiscono ad alcune aree del Lungomare Falcone e Borsellino di San Leone e concessioni per il mantenimento di tubazioni, rinvenute di addebiementi condotte a querele di pertinenza di Cignani Aquino, che a tempo debito doveva essere voluta e che invece ancora oggi risultano interamente a carico del Comune. «Per questa ragione non il possesso, ma il campo da tennis, il campo di pattinaggio, quello di basket e di calcio, che non possono essere dati in gestione o in affidamento», afferma il sindaco, Franco Muzicchi. «Abbiamo ereditato un altro debito che si aggiunge alla più grave situazione del Comune. Fu proprio la crisi cittadina a farci sapere che il Comune di Agrigento, a dispetto di quanto si diceva, non aveva mai pagato i canoni di concessione per le aree di Demanio per definire tempi e modalità di pagamento delle somme».

che devono attendere l'investimento nel prossimo bilancio. «Dopo aver pagato l'intero ammontare dei canoni concessi», aggiunge l'assessore Gerlando Prignano, «potremo programmare i lavori di manutenzione e di pulizia, previa autorizzazione dell'autorità competente, affidata all'azienda consortile Aica la gestione delle attività secondarie nell'ambito della concessione al costo di circa 2.000 euro l'anno, ovvero 20 mila euro annuali».

del portiere ingenuo per portare in vantaggio i biancazzurri? «Stavamo a rischio. Il pallone del gioco passò, invece abilmente, in mano biancazzurra e così al 30', arriva il vantaggio. L'ultimo rischia un calcio di punizione dai 30 metri, il pallone penetra in area, va a collare contro la traversa, ritorna in campo, e come un fulmine, Lavardera sbucca di testa. Da questo momento in poi, il Monreale è dominato. Il tecnico Abanati effettua tutte le sostituzioni possibili, e la gara non concede altre emozioni degne di nota. Grazie a questi tre prestigiosi punti conquistati in serie, biancazzurri, Akragas raggiunge in testa alla classifica il Canale e la Castellana Grotte.

del portiere ingenuo per portare in vantaggio i biancazzurri? «Stavamo a rischio. Il pallone del gioco passò, invece abilmente, in mano biancazzurra e così al 30', arriva il vantaggio. L'ultimo rischia un calcio di punizione dai 30 metri, il pallone penetra in area, va a collare contro la traversa, ritorna in campo, e come un fulmine, Lavardera sbucca di testa. Da questo momento in poi, il Monreale è dominato. Il tecnico Abanati effettua tutte le sostituzioni possibili, e la gara non concede altre emozioni degne di nota. Grazie a questi tre prestigiosi punti conquistati in serie, biancazzurri, Akragas raggiunge in testa alla classifica il Canale e la Castellana Grotte.

pril mesi campo ad a renderlo pericolosa quasi mai a dirlo verità lo sostengono. «Ma è venuto fuori un primo tempo eguagliato con una certa prevalenza da parte akragantina, che poteva sfruttare meglio due buone occasioni per passare con Silvano».

pril mesi campo ad a renderlo pericolosa quasi mai a dirlo verità lo sostengono. «Ma è venuto fuori un primo tempo eguagliato con una certa prevalenza da parte akragantina, che poteva sfruttare meglio due buone occasioni per passare con Silvano».

CROLLO "VITTORIA 51", CHUSELE INDAGINI PRELIMINARI
I primi indagini conclusive sul crollo del palazzo di piazza Calabrò, il 19 settembre del 2018 del viale della Vittoria, dopo l'abbandono dell'edificio ancor allora, eseguiti fra il 2007 e il 2008, e un inaspettato saggio dello stesso edificio oltre dieci anni più tardi. Il Pso ha fatto notificare il provvedimento delle indagini, atto che prevede alla richiesta di rinvio a giudizio. Gli indagati, dopo che è stata esclusa la responsabilità di 25 persone (condannati e ammazzati) sono: Giuseppe Muzicchi, 42 anni, di Favara, titolare della ditta incaricata dei lavori di cantiere che progettò; Giuseppe Bello, 45 anni, direttore degli stessi lavori per conto del condobbiato; Principe Sotgiu, 50 anni, progettista dell'immobile e ritenuto compromette dei lavori abbasati; Tito Cacciari, 75 anni, progettista e direttore tecnico degli stessi lavori; e Calisto Tanzi, 45 anni, direttore tecnico della ditta che ha eseguito i lavori.

CROLLO "VITTORIA 51", CHUSELE INDAGINI PRELIMINARI
I primi indagini conclusive sul crollo del palazzo di piazza Calabrò, il 19 settembre del 2018 del viale della Vittoria, dopo l'abbandono dell'edificio ancor allora, eseguiti fra il 2007 e il 2008, e un inaspettato saggio dello stesso edificio oltre dieci anni più tardi. Il Pso ha fatto notificare il provvedimento delle indagini, atto che prevede alla richiesta di rinvio a giudizio. Gli indagati, dopo che è stata esclusa la responsabilità di 25 persone (condannati e ammazzati) sono: Giuseppe Muzicchi, 42 anni, di Favara, titolare della ditta incaricata dei lavori di cantiere che progettò; Giuseppe Bello, 45 anni, direttore degli stessi lavori per conto del condobbiato; Principe Sotgiu, 50 anni, progettista dell'immobile e ritenuto compromette dei lavori abbasati; Tito Cacciari, 75 anni, progettista e direttore tecnico degli stessi lavori; e Calisto Tanzi, 45 anni, direttore tecnico della ditta che ha eseguito i lavori.

ASP
Campagna promozionale in corso
«Agricoltura biologica, innovazione e sfide globali»

ASP
Campagna promozionale in corso
«Agricoltura biologica, innovazione e sfide globali»

ASP
Campagna promozionale in corso
«Agricoltura biologica, innovazione e sfide globali»

CONSORZIO ISOLA BIO SICILIA

L'agricoltura sostenibile, l'innovazione e le sfide globali per il nostro futuro

Alaimo Di Loro: «Trasferire le novità tecnologiche internazionali disponibili sul panorama aziendale»

L'agricoltura sostenibile, l'innovazione e le sfide globali al centro del convegno promosso dal Consorzio Isola Bio Sicilia, patrocinato dall'Ordine degli agronomi e dei dottori forestali di Agrigento, nell'ambito del "Progetto Biologico A+++", finanziato dal dipartimento regionale dell'Agricoltura Psr Sicilia 2014/2020 Misura 16 - cooperazione, sottomisura 16.1 e gestito dal gruppo operativo composto da 8 aziende biologiche tra le più rappresentative in Sicilia e coordinato dal Consorzio Isola Bio Sicilia.

Diversi i relatori che si sono susseguiti durante il convegno, svoltosi ieri allo Spazio Temenos, affrontando temi che riguardano non solo le aziende agricole ma anche, e soprattutto, i consumatori oggi molto attenti a ciò che mettono a tavola.

«Scopo del progetto - spiega Calogero Alaimo Di Loro, responsabile Ente capofila - è reperire le innovazioni tecnologiche disponibili a livello internazionale e trasferirle sul panorama aziendale che abbiamo a disposizione. Il progetto si chiama A+++ e proprio "+++ sta nella qualità e nella capacità di esprimere valori relativi alla sostenibilità. Pensiamo che l'agricoltura biologica abbia delle peculiarità

sulla sostenibilità e riduzione massima di ogni impatto possibile. Ciò significa utilizzare più conoscenza e meno tecnologie. Agrigento, in questo senso, offre il suo cospicuo contributo con le aziende che si differenziano per produzione e trasformazione».

«Oggi mettiamo sul tavolo competenze, rete, innovazione, ricerca che portano alla qualità di processo, prodotto e riqualificazione territoriale - afferma Maria Giovanna Mangione,

presidente dell'Ordine degli agronomi e dei dottori forestali di Agrigento - La misura di cooperazione e ciò che possiamo fare come agronomi e forestali è un punto movente molto forte nel nuovo modo di progettare e produrre, capace di mettere in stretto contatto produttore e consumatore».

Appreziate le relazioni di Giuseppe Craparo, innovation broker; Margherita Amenta, coordinatore scientifico e ricercatore Crea; Nicolina Timpanaro, responsabile Azione 7 e ricercatore Crea; Alfio Spina, responsabile Azione 8 e ricercatore Crea e gli interventi di Pietro Lo Nigro, presidente Federazione regionale Odaf; Dario Brucculeri, produttore; Salvatore Mongiovì e Salvatore Miceli, operatori della trasformazione agroalimentare; Salvatore Ciulla, presidente Sicilia Bio; Gianluca Alaimo Di Loro, enologo e sommelier; Daniel Leleu di Afsv.

R. A.



XII LA SICILIA Sabato 23 Ottobre 2021

Agrigento

Redazione: via Cesare Battisti, 9 - agrigentosicilia.it

Le dipendenze patologiche e la pandemia Sert: gioco d'azzardo pericolo "sommerso"

Chi prima frequentava le sale giochi o i bar con le slot machine, adesso utilizza i siti Web



Il gioco d'azzardo online è molto diffuso anche nell'Agrigentino

GIUSEPPE RECA

Sono considerati servizi essenziali e durante l'emergenza sanitaria non si sono mai fermati. Ma come altre attività riguardanti il settore salotto possono essere trascurati. Siamo parlando dei Servizi Territoriali delle Dipendenze, meglio noti come "Sert" aperti all'utente anche in tempo di Covid-19 perché la quarantena, per chi ha una dipendenza, può diventare un momento molto difficile da affrontare e gestire. In provincia sono 5 i Sert territoriali operativi che fanno tutti riferimento al Coordinamento Servizi Dipendenze Patologiche del TAp, a loro volta inseriti nel Dipartimento di Salvo Merello.

Nel corso del 2020, anno quasi completamente segnato dalla pandemia e dalle restrizioni, la previsione assistita dai Sert di Agrigento, Canicattì, Licata, Ribera e Sciacca sono state completamente 1.098, numeri nettamente inferiori a quelli del 2019 per quanto riguarda alcolismo e ludopatia, di poco inferiori per quanto riguarda il gioco d'azzardo. I pazienti non sono diminuiti ma in carico ai servizi hanno continuato ad essere regolarmente seguiti dal punto di vista terapeutico, seppure con diverse modalità dettate dalla necessità di evitare possibili contagi. E in alcune occasioni, i Sert hanno anche vaccinato i loro assistiti.

Il numero più alto delle persone in carico è riferito a non-dipendenti ad Agrigento nel corso del 2020 gli operatori del Sert ne hanno avuto in carico 359, a Canicattì 182, a Sciacca 96, a Licata 81 e Ribera 41.

I numeri relativi alle persone che presentano comportamenti di abuso o dipendenza da bevande alcoliche e che si sono rivolti al Servizio dipendenze patologiche, in provincia nel corso di tutto il 2020 sono state 706, inferiori del 10 per cento circa rispetto agli anni precedenti, con distribuzioni Agrigento 195, Sciacca 34, Ribera 4, Canicattì 88, Licata 17.

Un discorso a parte merita una dipendenza che negli ultimi anni sta diventando una vera preoccupazione, quella del gioco d'azzardo patologico. Il dato del 2020 delle persone in cura nel Sert di Agrigento, ma il fenomeno è molto più ampio, più difficile da individuare e scoprire e non solo a causa della pandemia. Chiusi i punti gioco per le restrizioni anti covid, l'azzardo visibile sembra sia diminuito. Ma si punta l'attenzione sul gioco online, che spesso è invisibile anche per gli stessi familiari delle persone con la patologia. Adesso, ad alimentare la preoccupazione è il coinvolgimento di tanti giovanissimi: chissà quanti ad un Pc nella propria stanza possono accedere a pericolosi giochi on line mentre i genitori pensano che i figli stanno studiando e chattando con gli amici. E sempre più spesso se ne accorgono tardi, quando verificano la carta di credito prepagata del figlio.

Ecco perché oggi è molto importante che i Sert diano il loro contributo con efficienza nella gestione dei Sert e migliori dotazione di personale, che anche in questi tempi e in questo clima di carenza: la riduzione dell'offerta delle prestazioni che si può avere a creare, aggiunta a quel contenzioso giudiziario che con la pandemia in parte si è perso, può compromettere la salute di tante persone bisognose di aiuto.

La scoperta è stata fatta dagli operatori scolastici, l'indomani mattina, all'arrivo di una scuola. Immediatamente sono stati avvertiti il dirigente scolastico e i vertici del piano, e da lì a qualche minuto una collaboratrice dell'Istituto comprensivo "Anna Frank" ha denunciato il furto alla Stazione dei carabinieri di Agrigento. I militari dell'Arma si sono recati nella struttura ed eseguito un sopralluogo. I locali "Nati" dai moduli, sono stati perquisiti il tempo necessario, per dare spazio alle indagini. Il personale della Scuola ha effettuato i rilievi per cercare di individuare tracce indicative, possono permettere l'identificazione dei protagonisti. Gli uomini in divisa avrebbero cercato anche di rilevare collocate nella zona della scuola con la speranza che possano avere il primo indizio.

Tracce sono state trovate che, in un momento di così acuta difficoltà per le cause pubbliche e l'emergenza sanitaria, priva di importanti strumenti di lavoro, il personale della segreteria e i dipendenti, l'entusiasmo di una scuola agrigentina. Anche in precedenti casi, i fatti sono stati denunciati in classe, hanno rubato materiale didattico e informatico.

ANTONIO RAVASÀ

PORTATI VIA CINQUE COMPUTER Furto alla scuola Kolbe, carabinieri sulle tracce dei ladri

I carabinieri hanno acquisito tracce e indizi che si spera possano risultare utili a dare un volto e un nome ai ladri che si sono introdotti all'interno del piano denominato "Nati". In contrada San Michele, riuscendo a portare via 5 computer. La rapina è cominciata durante la notte, fra mercoledì e giovedì. I malviventi sono penetrati nei locali, dopo aver rotto una finestra sul retro al piano terra. Una volta dentro hanno raggiunto le aule. Hanno svanito le porte e prelevato cinque Pc notebook collocati all'interno della sala informatica e sono andati via seguendo lo stesso percorso.

La scoperta è stata fatta dagli operatori scolastici, l'indomani mattina, all'arrivo di una scuola. Immediatamente sono stati avvertiti il dirigente scolastico e i vertici del piano, e da lì a qualche minuto una collaboratrice dell'Istituto comprensivo "Anna Frank" ha denunciato il furto alla Stazione dei carabinieri di Agrigento. I militari dell'Arma si sono recati nella struttura ed eseguito un sopralluogo. I locali "Nati" dai moduli, sono stati perquisiti il tempo necessario, per dare spazio alle indagini. Il personale della Scuola ha effettuato i rilievi per cercare di individuare tracce indicative, possono permettere l'identificazione dei protagonisti. Gli uomini in divisa avrebbero cercato anche di rilevare collocate nella zona della scuola con la speranza che possano avere il primo indizio.

Tracce sono state trovate che, in un momento di così acuta difficoltà per le cause pubbliche e l'emergenza sanitaria, priva di importanti strumenti di lavoro, il personale della segreteria e i dipendenti, l'entusiasmo di una scuola agrigentina. Anche in precedenti casi, i fatti sono stati denunciati in classe, hanno rubato materiale didattico e informatico.

ANTONIO RAVASÀ

CONSORZIO ISOLA BIO SICILIA

L'agricoltura sostenibile, l'innovazione e le sfide globali per il nostro futuro

Alaimo Di Loro: «Trasferire le novità tecnologiche internazionali disponibili sul panorama aziendale»

L'agricoltura sostenibile, l'innovazione e le sfide globali al centro del convegno promosso dal Consorzio Isola Bio Sicilia, patrocinato dall'Ordine degli agronomi e dei dottori forestali di Agrigento, nell'ambito del "Progetto Biologico A+++", finanziato dal dipartimento regionale dell'Agricoltura Psr Sicilia 2014/2020 Misura 16 - cooperazione, sottomisura 16.1 e gestito dal gruppo operativo composto da 8 aziende biologiche tra le più rappresentative in Sicilia e coordinato dal Consorzio Isola Bio Sicilia.

Diversi i relatori che si sono susseguiti durante il convegno, svoltosi ieri allo Spazio Temenos, affrontando temi che riguardano non solo le aziende agricole ma anche, e soprattutto, i consumatori oggi molto attenti a ciò che mettono a tavola.

«Scopo del progetto - spiega Calogero Alaimo Di Loro, responsabile Ente capofila - è reperire le innovazioni tecnologiche disponibili a livello internazionale e trasferirle sul panorama aziendale che abbiamo a disposizione. Il progetto si chiama A+++ e proprio "+++ sta nella qualità e nella capacità di esprimere valori relativi alla sostenibilità. Pensiamo che l'agricoltura biologica abbia delle peculiarità

IN BREVE

COMUNE
Decreto "Buona Scuola" assegnati 230.000 euro

1) Approvato il quoziente di Agrigento dal Decreto Buona Scuola. I fondi verranno utilizzati per interventi alla prima scuola di Agrigento e per l'implementazione del personale degli istituti comprensivi, mentre il 60% per l'organico di voucher a favore delle famiglie con bambini che frequentano tali scuole, in modo da poterli, per quanto possibile, per le attività scolastiche. Il 20% sono stati assegnati per i servizi per le scuole dell'infanzia e sezione primavera. Si tratta - spiega l'assessore alla Pubblica Istruzione Gerardo Principato - di contributi che andranno assegnati per la più alta scuola per l'infanzia paritaria, mentre una quota di circa 10.000 euro è destinata per dare un contributo alle famiglie per le spese sostenute per la stessa scuola».

PALAMONCADA
Porte aperte a tutti i tifosi per commemorare Haitem Fachallah

1) Porte aperte a tutti i tifosi al Palamoncada, domenica prossima, in occasione del derby di Sicilia contro la Virtus Rogata. L'iniziativa è voluta a unire e commemorare la memoria di Haitem Fachallah, il giocatore palamoncada che è mancato il 20 gennaio scorso. Sarà anche possibile fare una donazione che sarà devoluta alla famiglia Fachallah così da realizzare i sogni di Haitem. L'ingresso gratuito è fino a esaurimento dei posti.

COMUNE
Enciclopedia online agli operatori sanitari del San Giovanni di Dio

1) Il Comune di Franco Niccò ha ricevuto in questi giorni una delegazione di operatori sanitari dell'ospedale San Giovanni di Dio, che hanno operato nel reparto Medicina 2 Covid, guidati dalla responsabile del reparto, Giuseppina Miceli. «Ho avuto il piacere - ha detto il sindaco di Franco Niccò, a nome dell'amministrazione Comunale di Agrigento, un encomio solenne.



La Sicilia - redazione di Agrigento
 Mi piace: 2732 · Agenzia media/stampa



“Agricoltura Biologica, Innovazione E Sfide Globali”: Venerdì Il Convegno Organizzato Dal Consorzio Isola Bio Sicilia

Si terrà venerdì prossimo, alle 9, allo Spazio Temenos, in via Pirandello ad Agrigento, il convegno sul tema “Agricoltura biologica, innovazione e sfide globali”, patrocinato dall’Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento.

A promuoverlo è il Consorzio Isola Bio Sicilia nell’ambito del “Progetto Biologico A+++”, finanziato dal dipartimento regionale dell’Agricoltura Psr Sicilia 2014/2020 Misura 16 – cooperazione, sottomisura 16.1 e gestito dal gruppo operativo composto da 8 aziende biologiche tra le più rappresentative in Sicilia e coordinato dal Consorzio Isola Bio Sicilia.

“Rafforzare l’efficienza del metodo di agricoltura biologica attraverso l’innovazione – afferma Calogero Alaimo Di Loro, responsabile dell’Ente capofila – consentirà una migliore risposta del settore primario in relazione al contrasto delle emergenze climatiche e delle nuove sfide globali, senza contare i vantaggi sulla salute dei consumatori, la riduzione delle spese sociali in ordine sanitario, per la bio diversità e l’ambiente in generale”.

Dopo l’introduzione ai lavori a cura di Calogero Alaimo Di Loro, si terranno le relazioni di Giuseppe Capraro, innovation broker, che discuterà de “Il Progetto Biologico A+++ – Le azioni”; Margherita Amenta, coordinatore scientifico e ricercatore Crea, che parlerà de “Le innovazioni scientifiche introdotte dal progetto”. Seguiranno le relazioni sui temi “Utilizzazione di preparati naturali nel processo di trasformazione, prodotti funzionali e ad alta digeribilità. Marmellate funzionali da agrumi siciliani” a cura di Nicolina Timpanaro, responsabile Azione 7 e ricercatore Crea; “Valorizzazione della filiera ‘pasta secca biologica’: il contributo dei grani antichi siciliani di qualità” di Alfio Spina, responsabile di Azione 8 e ricercatore Crea; “Uso dei sistemi esperti per il monitoraggio delle variabili ambientali, l’assistenza integrata alle aziende biologiche e l’agricoltura di precisione” di Camilla Bizzarri, account manager Società Agricolus; “Agricoltura biologica e agro-ecologia – Il ruolo dei Dottori Agronomi e Forestali” a cura di Maria Giovanna Mangione, presidente dell’Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento.

Si proseguirà, dopo il “bio break” delle 11:30, con la tavola rotonda sul tema “Biologico in Sicilia: i protagonisti raccontano” alla quale parteciperanno: Pietro Lo Nigro, presidente della Federazione regionale Odaf; Dario Bruccoleri, produttore; Salvatore Mongiovì e Salvatore Miceli, operatori della trasformazione agroalimentare; Salvatore Ciulla, presidente di Sicilia Bio; Gianluca Alaimo Di Loro, enologo e sommelier – Cantina Ferox Wine – Canada; Daniel Leleu, Association Franco Sicilienne Valoise (Afsv).

Infine, dopo le conclusioni, affidate a Luigi Vella, direttore Ipa Agrigento, si terrà una degustazione guidata di prodotti biologici del territorio.



<https://www.scrivolibero.it/agricoltura-biologica-innovazione-e-sfide-globali-venerdi-il-convegno-organizzato-dal-consorzio-isola-bio-sicilia/>

Agricoltura biologica e consumatori al primo posto: incontro ad Agrigento

L'agricoltura sostenibile, l'innovazione e le sfide globali al centro del convegno promosso dal Consorzio Isola Bio Sicilia, patrocinato dall'Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento, nell'ambito del "Progetto Biologico A+++", finanziato dal dipartimento regionale dell'Agricoltura Psr Sicilia 2014/2020 Misura 16 – cooperazione, sottomisura 16.1 e gestito dal gruppo operativo composto da 8 aziende biologiche tra le più rappresentative in Sicilia e coordinato dal Consorzio Isola Bio Sicilia.

Diversi i relatori che si sono susseguiti durante il convegno, svoltosi allo Spazio Temenos, affrontando temi che riguardano non solo le aziende agricole ma anche, e soprattutto, i consumatori oggi molto attenti a ciò che mettono a tavola.

"Lo scopo del progetto – spiega Calogero Alaimo Di Loro, responsabile Ente capofila – è reperire le innovazioni tecnologiche disponibili a livello internazionale e trasferirle sul panorama aziendale che abbiamo a disposizione. Il progetto si chiama A+++ e proprio "+++ sta nella qualità e nella capacità di esprimere valori relativi alla sostenibilità. Pensiamo che l'agricoltura biologica, oltre a non fare uso di fitofarmaci e dare una risposta salutistica elevatissima ai consumatori, abbia delle peculiarità relativamente alla sostenibilità e alla riduzione massima di ogni impatto possibile. Ciò significa utilizzare più conoscenza e meno tecnologie. La provincia di Agrigento, in questo senso, offre il suo cospicuo contributo con le aziende molto differenziate per produzione e trasformazione, molte delle quali sono rappresentate dal Consorzio Bio Sicilia e rientrano in questo progetto di trasferimento dell'innovazione".

"Oggi mettiamo sul tavolo competenze, rete, innovazione, ricerca che portano alla qualità di processo, prodotto e riqualificazione territoriale – afferma Maria Giovanna Mangione, presidente dell'Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento – La misura di cooperazione e ciò che possiamo fare come Agronomi e Dottori Forestali è un punto movente molto forte nel nuovo modo di progettare e produrre, capace di mettere in stretto contatto produttore e consumatore. Ed è qui e adesso che occorre avere una responsabilità inclusiva: deve appartenere a ognuno di noi il nuovo modo di vivere nella tutela di quello che abbiamo oggi preservandolo per le generazioni future".

Assume, dunque, fondamentale importanza il ruolo degli Agronomi e dei Dottori Forestali "all'interno di questo processo di rivoluzione culturale rispetto alla necessità del mangiare e di alimentarsi – spiega Pietro Lo Nigro, presidente della Federazione regionale Odaf – Non può esserci produzione senza attività di ricerca e studio. La nostra è una visione in continua evoluzione certamente per quanto riguarda l'adeguamento ma i principi sono comunque tecnici e scientifici. In questa logica non abbandoniamo il concetto della valorizzazione territoriale che si inserisce in un contesto globale e in questa direzione prediligiamo quello che nella logica finisce per dare i risultati migliori".

Anche in agricoltura l'innovazione assume un ruolo particolarmente importante e sono diverse "le innovazioni introdotte nel progetto – dettaglia Margherita Amenta, coordinatore scientifico e ricercatore Crea – e tra queste si inserisce il trasferimento alle aziende del concetto di un prodotto biologico sicuro, pulito, sano e sostenibile. In tal senso saranno valorizzati i sottoprodotti provenienti dall'industria agrumaria, l'innovazione nel settore del compost e la valorizzazione delle biomasse per migliorare la fertilità dei terreni e del suolo". Durante il convegno si è parlato anche di marmellate e di grani antichi siciliani.

"Ci sono marmellate funzionali che rientrano nelle esigenze del mercato di oggi – sottolinea Nicolina Timpanaro, responsabile Azione 7 e ricercatore Crea – Il consumatore è molto più attento a ciò che consuma, ai prodotti che fanno bene alla salute. Ecco perché vogliamo utilizzare le sostanze ancora presenti nei sottoprodotti agrumari per arricchire una marmellata, usando sostanze biologicamente attive che fanno bene alla salute".

"L'Azione 8 del progetto prevede la caratterizzazione qualitativa e tecnologica dei grani antichi siciliani che hanno un elevato contenuto proteico e in glutine che ha una qualità diversa rispetto a quella contenuta nelle varietà moderne – commenta Alfio Spina, ricercatore Crea e responsabile Azione 8 – Questi grani presentano un maggior contenuto in minerali e in fibre e si adattano molto bene al biologico perché non hanno bisogno input chimici e possono fare a meno della concimazione azotata di copertura e di diserbo chimico perché hanno una taglia molto elevata e riescono a soffocare le erbe infestanti".

Qual è, dunque, il ruolo del Consorzio Isola Bio Sicilia nel contesto del progetto A+++? "Senza dubbio – dice Giuseppe Craparo, innovation broker – ha un ruolo propulsore per l'innovazione delle aziende agricole biologiche del territorio mentre il progetto intende applicare la metodologia di ricerca sul campo biologico per renderlo ancora più sostenibile e creando una sorta di economia circolare all'interno della stessa azienda con input positivi che non pesano sull'ambiente e non impattano sul territorio".



<https://www.agrigentooggi.it/agricoltura-biologica-e-consumatori-al-primo-posto-incontro-ad-agrigento/>

“Progetto Biologico A+++”: Si è svolta questa mattina il convegno promosso dal Consorzio Isola Bio Sicilia

L'agricoltura sostenibile, l'innovazione e le sfide globali al centro del convegno promosso dal Consorzio Isola Bio Sicilia, svoltosi questa mattina presso lo spazio Temenos e patrocinato dall'Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento, nell'ambito del “Progetto Biologico A+++”, finanziato dal dipartimento regionale dell'Agricoltura Psr Sicilia 2014/2020 Misura 16 – cooperazione, sottomisura 16.1 e gestito dal gruppo operativo composto da 8 aziende biologiche tra le più rappresentative in Sicilia e coordinato dal Consorzio Isola Bio Sicilia.

Diversi i relatori che si sono susseguiti durante il convegno sviscerando i diversi aspetti della sostenibilità ambientale e affrontando temi che riguardano non solo le aziende agricole ma anche, e soprattutto, i consumatori oggi molto attenti a ciò che mettono a tavola.

“Lo scopo del progetto – ha spiegato **Calogero Alaimo Di Loro**, responsabile Ente capofila – è reperire le innovazioni tecnologiche disponibili a livello internazionale e trasferirle sul panorama aziendale che abbiamo a disposizione. Il progetto si chiama A+++ e proprio “+++” sta nella qualità e nella capacità di esprimere valori relativi alla sostenibilità. Pensiamo che l'agricoltura biologica, oltre e non fare uso di fitofarmaci e dare una risposta salutistica elevatissima ai consumatori, abbia delle peculiarità relativamente alla sostenibilità e alla riduzione massima di ogni impatto possibile. Ciò significa utilizzare più conoscenza e meno tecnologie. La provincia di Agrigento, in questo senso, offre il suo cospicuo contributo con le aziende molto differenziate per produzione e trasformazione, molte delle quali sono rappresentate dal Consorzio Bio Sicilia e rientrano in questo progetto di trasferimento dell'innovazione”.

“Oggi mettiamo sul tavolo competenze, rete, innovazione, ricerca che portano alla qualità di processo, prodotto e riqualificazione territoriale – ha affermato **Maria Giovanna Mangione**, presidente dell'Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento – La misura di cooperazione e ciò che possiamo fare come Agronomi e Dottori Forestali è un punto movente molto forte nel nuovo modo di progettare e produrre, capace di mettere in stretto contatto produttore e consumatore. Ed è qui e adesso che occorre avere una responsabilità inclusiva: deve appartenere a ognuno di noi il nuovo modo di vivere nella tutela di quello che abbiamo oggi preservandolo per le generazioni future”.

Assume, dunque, fondamentale importanza il ruolo degli Agronomi e dei Dottori Forestali “all'interno di questo processo di rivoluzione culturale rispetto alla necessità del mangiare e di alimentarsi – ha spiegato **Pietro Lo Nigro**, presidente della Federazione regionale Odaf – Non può esserci produzione senza attività di ricerca e studio. La nostra è una visione in continua evoluzione certamente per quanto riguarda l'adeguamento ma i principi sono comunque tecnici e scientifici. In questa logica non abbandoniamo il concetto della valorizzazione territoriale che si inserisce in un contesto globale e in questa direzione prediligiamo quello che nella logica finisce per dare i risultati migliori”.

Anche in agricoltura l'innovazione assume un ruolo particolarmente importante e sono diverse “le innovazioni introdotte nel progetto – ha dettagliato **Margherita Amenta**, coordinatore scientifico e ricercatore Crea – e tra queste si inserisce il trasferimento alle aziende del concetto di un prodotto biologico sicuro, pulito, sano e sostenibile. In tal senso saranno valorizzati i sottoprodotti provenienti dall'industria agrumaria, l'innovazione nel settore del compost e la valorizzazione delle biomasse per migliorare la fertilità dei terreni e del suolo”.

Durante il convegno si è parlato anche di marmellate e di grani antichi siciliani.

“Ci sono marmellate funzionali che rientrano nelle esigenze del mercato di oggi – ha sottolineato **Nicolina Timpanaro**, responsabile Azione 7 e ricercatore Crea – Il consumatore è molto più attento a ciò che consuma, ai prodotti che fanno bene alla salute. Ecco perché vogliamo utilizzare le sostanze ancora presenti nei sottoprodotti agrumari per arricchire una marmellata, usando sostanze biologicamente attive che fanno bene alla salute”.

“L'Azione 8 del progetto prevede la caratterizzazione qualitativa e tecnologica dei grani antichi siciliani che hanno un elevato contenuto proteico e in glutine che ha una qualità diversa rispetto a quella contenuta nelle varietà moderne – ha commentato **Alfio Spina**, ricercatore Crea e responsabile Azione 8 – Questi grani presentano un maggior contenuto in minerali e in fibre e si adattano molto bene al biologico perché non hanno bisogno input chimici e possono fare a meno della concimazione azotata di copertura e di diserbo chimico perché hanno una taglia molto elevata e riescono a soffocare le erbe infestanti”.

Qual è, dunque, il ruolo del Consorzio Isola Bio Sicilia nel contesto del progetto A+++?

“Senza dubbio – ha affermato **Giuseppe Craparo**, innovation broker – ha un ruolo propulsore per l'innovazione delle aziende agricole biologiche del territorio mentre il progetto intende applicare la metodologia di ricerca sul campo biologico per renderlo ancora più sostenibile e creando una sorta di economia circolare all'interno della stessa azienda con input positivi che non pesano sull'ambiente e non impattano sul territorio”.



<https://www.siciliaonpress.com/2021/10/22/progetto-biologico-a-si-e-svolto-questa-mattina-il-convegno-promosso-dal-consorzio-isola-bio-sicilia/>



siciliaonpress.com

“Progetto Biologico A+++”: Si è svolta questa mattina il convegno promosso dal Consorzio Isola Bio Sicilia - Sicilia ON Press





Agricoltura biologica e consumatori al primo posto: diversi e importanti relatori ne hanno discusso affrontando diversi aspetti della sostenibilità ambientale

L'agricoltura sostenibile, l'innovazione e le sfide globali al centro del convegno promosso dal Consorzio Isola Bio Sicilia, patrocinato dall'Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento, nell'ambito del "Progetto Biologico A+++", finanziato dal dipartimento regionale dell'Agricoltura Psr Sicilia 2014/2020 Misura 16 - cooperazione, sottomisura 16.1 e gestito dal gruppo operativo composto da 8 aziende biologiche tra le più rappresentative in Sicilia e coordinato dal Consorzio Isola Bio Sicilia.

Diversi i relatori che si sono susseguiti durante il convegno, svoltosi allo Spazio Temenos, affrontando temi che riguardano non solo le aziende agricole ma anche, e soprattutto, i consumatori oggi molto attenti a ciò che mettono a tavola.

"Lo scopo del progetto - spiega Calogero Alaimo Di Loro, responsabile Ente capofila - è reperire le innovazioni tecnologiche disponibili a livello internazionale e trasferirle sul panorama aziendale che abbiamo a disposizione. Il progetto si chiama A+++ e proprio "A+++ sta nella qualità e nella capacità di esprimere valori relativi alla sostenibilità. Pensiamo che l'agricoltura biologica, oltre a non fare uso di fitofarmaci e dare una risposta salutistica elevatissima ai consumatori, abbia delle peculiarità relativamente alla sostenibilità e alla riduzione massima di ogni impatto possibile. Ciò significa utilizzare più conoscenza e meno tecnologie. La provincia di Agrigento, in questo senso, offre il suo cospicuo contributo con le aziende molto differenziate per produzione e trasformazione, molte delle quali sono rappresentate dal Consorzio Bio Sicilia e rientrano in questo progetto di trasferimento dell'innovazione".

"Oggi mettiamo sul tavolo competenze, rete, innovazione, ricerca che portano alla qualità di processo, prodotto e riqualificazione territoriale - afferma Maria Giovanna Mangione, presidente dell'Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento - La misura di cooperazione e ciò che possiamo fare come Agronomi e Dottori Forestali è un punto movente molto forte nel nuovo modo di progettare e produrre, capace di mettere in stretto contatto produttore e consumatore. Ed è qui e adesso che occorre avere una responsabilità inclusiva: deve appartenere a ognuno di noi il nuovo modo di vivere nella tutela di quello che abbiamo oggi preservandolo per le generazioni future".

Assume, dunque, fondamentale importanza il ruolo degli Agronomi e dei Dottori Forestali "all'interno di questo processo di rivoluzione culturale rispetto alla necessità del mangiare e di alimentarsi - spiega Pietro Lo Nigro, presidente della Federazione regionale Odaf - Non può esserci produzione senza attività di ricerca e studio. La nostra è una visione in continua evoluzione certamente per quanto riguarda l'adeguamento ma i principi sono comunque tecnici e scientifici. In questa logica non abbandoniamo il concetto della valorizzazione territoriale che si inserisce in un contesto globale e in questa direzione prediligiamo quello che nella logica finisce per dare i risultati migliori".

Anche in agricoltura l'innovazione assume un ruolo particolarmente importante e sono diverse "le innovazioni introdotte nel progetto - dettaglia Margherita Amenta, coordinatore scientifico e ricercatore Crea - e tra queste si inserisce il trasferimento alle aziende del concetto di un prodotto biologico sicuro, pulito, sano e sostenibile. In tal senso saranno valorizzati i sottoprodotti provenienti dall'industria agrumaria, l'innovazione nel settore del compost e la valorizzazione delle biomasse per migliorare la fertilità dei terreni e del suolo".

Durante il convegno si è parlato anche di marmellate e di grani antichi siciliani.

"Ci sono marmellate funzionali che rientrano nelle esigenze del mercato di oggi - sottolinea Nicolina Timpanaro, responsabile Azione 7 e ricercatore Crea - Il consumatore è molto più attento a ciò che consuma, ai prodotti che fanno bene alla salute. Ecco perché vogliamo utilizzare le sostanze ancora presenti nei sottoprodotti agrumari per arricchire una marmellata, usando sostanze biologicamente attive che fanno bene alla salute".

"L'Azione 8 del progetto prevede la caratterizzazione qualitativa e tecnologica dei grani antichi siciliani che hanno un elevato contenuto proteico e in glutine che ha una qualità diversa rispetto a quella contenuta nelle varietà moderne - commenta Alfio Spina, ricercatore Crea e responsabile Azione 8 - Questi grani presentano un maggior contenuto in minerali e in fibre e si adattano molto bene al biologico perché non hanno bisogno input chimici e possono fare a meno della concimazione azotata di copertura e di diserbo chimico perché hanno una taglia molto elevata e riescono a soffocare le erbe infestanti".

Qual è, dunque, il ruolo del Consorzio Isola Bio Sicilia nel contesto del progetto A+++?

"Senza dubbio - dice Giuseppe Craparo, innovation broker - ha un ruolo propulsore per l'innovazione delle aziende agricole biologiche del territorio mentre il progetto intende applicare la metodologia di ricerca sul campo biologico per renderlo ancora più sostenibile e creando una sorta di economia circolare all'interno della stessa azienda con input positivi che non pesano sull'ambiente e non impattano sul territorio".

<https://www.licatanet.it/agricoltura-biologica-e-consumatori-al-primo-posto-diversi-e-importanti-relatori-ne-hanno-discusso-affrontando-diversi-aspetti-della-sostenibilita-ambientale/>



licatanet.it

Agricoltura biologica e consumatori al primo posto: diversi e importanti relatori ne hanno discusso affrontando diversi aspetti della sostenibilità ambientale -...



Consorzio Isola Bio Sicilia: "Agricoltura e consumatori al primo posto"

L'agricoltura sostenibile, l'innovazione e le sfide globali al centro del convegno promosso dal Consorzio Isola Bio Sicilia, patrocinato dall'Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento, nell'ambito del "Progetto Biologico A+++", finanziato dal dipartimento regionale dell'Agricoltura Psr Sicilia 2014/2020 Misura 16 - cooperazione, sottomisura 16.1 e gestito dal gruppo operativo composto da 8 aziende biologiche tra le più rappresentative in Sicilia e coordinato dal Consorzio Isola Bio Sicilia. Diversi i relatori che si sono susseguiti durante il convegno, svoltosi allo Spazio Temenos, affrontando temi che riguardano non solo le aziende agricole ma anche, e soprattutto, i consumatori oggi molto attenti a ciò che mettono a tavola.

"Lo scopo del progetto - spiega Calogero Alaimo Di Loro, responsabile Ente capofila - è reperire le innovazioni tecnologiche disponibili a livello internazionale e trasferirle sul panorama aziendale che abbiamo a disposizione. Il progetto si chiama A+++ e proprio "+++ sta nella qualità e nella capacità di esprimere valori relativi alla sostenibilità. Pensiamo che l'agricoltura biologica, oltre e non fare uso di fitofarmaci e dare una risposta salutistica elevatissima ai consumatori, abbia delle peculiarità relativamente alla sostenibilità e alla riduzione massima di ogni impatto possibile. Ciò significa utilizzare più conoscenza e meno tecnologie. La provincia di Agrigento, in questo senso, offre il suo cospicuo contributo con le aziende molto differenziate per produzione e trasformazione, molte delle quali sono rappresentate dal Consorzio Bio Sicilia e rientrano in questo progetto di trasferimento dell'innovazione".



"Oggi mettiamo sul tavolo competenze, rete, innovazione, ricerca che portano alla qualità di processo, prodotto e riqualificazione territoriale - afferma Maria Giovanna Mangione, presidente dell'Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento - La misura di cooperazione e ciò che possiamo fare come Agronomi e Dottori Forestali è

un punto movente molto forte nel nuovo modo di progettare e produrre, capace di mettere in stretto contatto produttore e consumatore. Ed è qui e adesso che occorre avere una responsabilità inclusiva: deve appartenere a ognuno di noi il nuovo modo di vivere nella tutela di quello che abbiamo oggi preservandolo per le generazioni future".

Assume, dunque, fondamentale importanza il ruolo degli Agronomi e dei Dottori Forestali "all'interno di questo processo di rivoluzione culturale rispetto alla necessità del mangiare e di alimentarsi - spiega Pietro Lo Nigro, presidente della Federazione regionale Odaf - Non può esserci produzione senza attività di ricerca e studio. La nostra è una visione in continua evoluzione certamente per quanto riguarda l'adeguamento ma i principi sono comunque tecnici e scientifici. In questa logica non abbandoniamo il concetto della valorizzazione territoriale che si inserisce in un contesto globale e in questa direzione prediligiamo quello che nella logica finisce per dare i risultati migliori".

Anche in agricoltura l'innovazione assume un ruolo particolarmente importante e sono diverse "le innovazioni introdotte nel progetto - dettaglia Margherita Amenta, coordinatore scientifico e ricercatore Crea - e tra queste si inserisce il trasferimento alle aziende del concetto di un prodotto biologico sicuro, pulito, sano e sostenibile. In tal senso saranno valorizzati i sottoprodotti provenienti dall'industria agrumaria, l'innovazione nel settore del compost e la valorizzazione delle biomasse per migliorare la fertilità dei terreni e del suolo".

Durante il convegno si è parlato anche di marmellate e di grani antichi siciliani. "Ci sono marmellate funzionali che rientrano nelle esigenze del mercato di oggi - sottolinea Nicolina Timpanaro, responsabile Azione 7 e ricercatore Crea - Il consumatore è molto più attento a ciò che consuma, ai prodotti che fanno bene alla salute. Ecco perché vogliamo utilizzare le sostanze ancora presenti nei sottoprodotti agrumari per arricchire una marmellata, usando sostanze biologicamente attive che fanno bene alla salute".

"L'Azione 8 del progetto prevede la caratterizzazione qualitativa e tecnologica dei grani antichi siciliani che hanno un elevato contenuto proteico e in glutine che ha una qualità diversa rispetto a quella contenuta nelle varietà moderne - commenta Alfio Spina, ricercatore Crea e responsabile Azione 8 - Questi grani presentano un maggior contenuto in minerali e in fibre e si adattano molto bene al biologico perché non hanno bisogno input chimici e possono fare a meno della concimazione azotata di copertura e di diserbo chimico perché hanno una taglia molto elevata e riescono a soffocare le erbe infestanti".

Qual è, dunque, il ruolo del Consorzio Isola Bio Sicilia nel contesto del progetto A+++? "Senza dubbio - dice Giuseppe Craparo, innovation broker - ha un ruolo propulsore per l'innovazione delle aziende agricole biologiche del territorio mentre il progetto intende applicare la metodologia di ricerca sul campo biologico per renderlo ancora più sostenibile e creando una sorta di economia circolare all'interno della stessa azienda con input positivi che non pesano sull'ambiente e non impattano sul territorio".



<https://comunicalo.it/2021/10/22/consorzio-isola-bio-sicilia-agricoltura-e-consumatori-al-primo-posto/>



“Agricoltura biologica, innovazione e sfide globali” il convegno organizzato dal Consorzio Isola Bio Sicilia



Si terrà venerdì prossimo, alle 9, allo Spazio Temenos, in via Pirandello ad Agrigento, il convegno sul tema “Agricoltura biologica, innovazione e sfide globali”, patrocinato dall’Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento. A promuoverlo è il Consorzio Isola Bio Sicilia nell’ambito del “Progetto Biologico A+++”, finanziato dal dipartimento regionale dell’Agricoltura Psr Sicilia 2014/2020 Misura 16 – cooperazione, sottomisura 16.1 e gestito dal gruppo operativo composto da 8 aziende biologiche tra le più rappresentative in Sicilia e coordinato dal Consorzio Isola Bio Sicilia.

“Rafforzare l’efficienza del metodo di agricoltura biologica attraverso l’innovazione – afferma Calogero Alaimo Di Loro, responsabile dell’Ente capofila – consentirà una migliore risposta del settore primario in relazione al contrasto delle emergenze climatiche e delle nuove sfide globali, senza contare i vantaggi sulla salute dei consumatori, la riduzione delle spese sociali in ordine sanitario, per la bio diversità e l’ambiente in generale”.

Dopo l’introduzione ai lavori a cura di Calogero Alaimo Di Loro, si terranno le relazioni di Giuseppe Capraro, innovation broker, che discuterà de “Il Progetto Biologico A+++ – Le azioni”; Margherita Amenta, coordinatore scientifico e ricercatore Crea, che parlerà de “Le innovazioni scientifiche introdotte dal progetto”. Seguiranno le relazioni sui temi “Utilizzazione di preparati naturali nel processo di trasformazione, prodotti funzionali e ad alta digeribilità. Marmellate funzionali da agrumi siciliani” a cura di Nicolina Timpanaro, responsabile Azione 7 e ricercatore Crea; “Valorizzazione della filiera ‘pasta secca biologica’: il contributo dei grani antichi siciliani di qualità” di Alfio Spina, responsabile di Azione 8 e ricercatore Crea; “Uso dei sistemi esperti per il monitoraggio delle variabili ambientali, l’assistenza integrata alle aziende biologiche e l’agricoltura di precisione” di Camilla Bizzarri, account manager Società Agriculus; “Agricoltura biologica e agroecologia – Il ruolo dei Dottori Agronomi e Forestali” a cura di Maria Giovanna Mangione, presidente dell’Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento.

Si proseguirà, dopo il “bio break” delle 11:30, con la tavola rotonda sul tema “Biologico in Sicilia: i protagonisti raccontano” alla quale parteciperanno: Pietro Lo Nigro, presidente della Federazione regionale Odaf; Dario Bruccoleri, produttore; Salvatore Mongiovì e Salvatore Miceli, operatori della trasformazione agroalimentare; Salvatore Ciulla, presidente di Sicilia Bio; Gianluca Alaimo Di Loro, enologo e sommelier – Cantina Ferox Wine – Canada; Daniel Leleu, Association Franco Sicilienne Valoise (Afsv).

Infine, dopo le conclusioni, affidate a Luigi Vella, direttore Ipa Agrigento, si terrà una degustazione guidata di prodotti biologici del territorio.

<https://www.canicattiweb.com/2021/10/22/agricoltura-biologica-innovazione-e-sfide-globali-il-convegno-organizzato-dal-consorzio-isola-bio-sicilia/>

“Agricoltura biologica, innovazione e sfide globali”, venerdì convegno organizzato dal Consorzio Isola Bio Sicilia

Si terrà venerdì prossimo, alle 9, allo Spazio Temenos, in via Pirandello ad Agrigento, il convegno sul tema “Agricoltura biologica, innovazione e sfide globali”, patrocinato dall’Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento.

A promuoverlo è il Consorzio Isola Bio Sicilia nell’ambito del “Progetto Biologico A+++”, finanziato dal dipartimento regionale dell’Agricoltura Psr Sicilia 2014/2020 Misura 16 – cooperazione, sottomisura 16.1 e gestito dal gruppo operativo composto da 8 aziende biologiche tra le più rappresentative in Sicilia e coordinato dal Consorzio Isola Bio Sicilia.

“Rafforzare l’efficienza del metodo di agricoltura biologica attraverso l’innovazione – afferma Calogero Alaimo Di Loro, responsabile dell’Ente capofila – consentirà una migliore risposta del settore primario in relazione al contrasto delle emergenze climatiche e delle nuove sfide globali, senza contare i vantaggi sulla salute dei consumatori, la riduzione delle spese sociali in ordine sanitario, per la bio diversità e l’ambiente in generale”.

Dopo l’introduzione ai lavori a cura di Calogero Alaimo Di Loro, si terranno le relazioni di Giuseppe Capraro, innovation broker, che discuterà de “Il Progetto Biologico A+++ – Le azioni”; Margherita Amenta, coordinatore scientifico e ricercatore Crea, che parlerà de “Le innovazioni scientifiche introdotte dal progetto”. Seguiranno le relazioni sui temi “Utilizzazione di preparati naturali nel processo di trasformazione, prodotti funzionali e ad alta digeribilità. Marmellate funzionali da agrumi siciliani” a cura di Nicolina Timpanaro, responsabile Azione 7 e ricercatore Crea; “Valorizzazione della filiera ‘pasta secca biologica’: il contributo dei grani antichi siciliani di qualità” di Alfio Spina, responsabile di Azione 8 e ricercatore Crea; “Uso dei sistemi esperti per il monitoraggio delle variabili ambientali, l’assistenza integrata alle aziende biologiche e l’agricoltura di precisione” di Camilla Bizzarri, account manager Società Agricolus; “Agricoltura biologica e agro-ecologia – Il ruolo dei Dottori Agronomi e Forestali” a cura di Maria Giovanna Mangione, presidente dell’Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento.

Si proseguirà, dopo il “bio break” delle 11:30, con la tavola rotonda sul tema “Biologico in Sicilia: i protagonisti raccontano” alla quale parteciperanno: Pietro Lo Nigro, presidente della Federazione regionale Odaf; Dario Bruccoleri, produttore; Salvatore Mongiovì e Salvatore Miceli, operatori della trasformazione agroalimentare; Salvatore Ciulla, presidente di Sicilia Bio; Gianluca Alaimo Di Loro, enologo e sommelier – Cantina Ferox Wine – Canada; Daniel Leleu, Association Franco Sicilienne Valoise (Afsv).

Infine, dopo le conclusioni, affidate a Luigi Vella, direttore Ipa Agrigento, si terrà una degustazione guidata di prodotti biologici del territorio.

CONFERENZA di PRESENTAZIONE
PROGETTO Biologico A+++
CONVEGNO SUL TEMA
 "Agricoltura biologica, innovazione e sfide globali"
Venerdì 22 ottobre 2021
"Spazio Temenos" - Via Pirandello, 1
AGRIGENTO

PROGRAMMA

- Ore 9:00** Accoglienza e registrazione partecipanti
- Ore 9:30** Saluti delle autorità e ordine del giorno
 Introduzione e coordinamento
 Responsabile Ente capofila
Calogero Alaimo Di Loro
- Ore 10:00** Relazioni
 Innovazione leader
 Il Progetto Biologico A+++ - Le azioni
 Coordinatore scientifico - Ricercatore CREA
 Le innovazioni scientifiche introdotte dal progetto
Margherita Amenta
 Responsabile Azione 7 - Ricercatore CREA
 Utilizzazione di preparati naturali nel processo di trasformazione, prodotti funzionali e ad alta digeribilità. Marmellate funzionali da agrumi siciliani
Nicolina Timpanaro
 Responsabile Azione 8 - Ricercatore CREA
 Valorizzazione della filiera "pasta secca biologica": il contributo dei grani antichi siciliani di qualità
Alfio Spina
 Account Manager - Società Agricolus
 Agricoltura biologica e agro-ecologia - Il ruolo dei Dottori Agronomi e Forestali
Camilla Bizzarri
 Presidente ODaf di Agrigento
 Agricoltura Biologica e Agro-ecologia - Il ruolo dei Dottori Agronomi e Forestali
Maria Giovanna Mangione
- Ore 11:30** Bio break
- Ore 12:00** Tavola Rotonda - Biologico in Sicilia i protagonisti raccontano
 Presidente Federazione Regionale ODaf
 Produttore
 Operatore della Trasformazione Agroalimentare
 Operatore della Trasformazione Agroalimentare
 Presidente Sicilia Bio
Pietro Lo Nigro
Dario Bruccoleri
Salvatore Mongiovì
Salvatore Miceli
 Enologo e Sommelier - Cantina Ferox Wine - Canada
Gianluca Alaimo Di Loro
 Association Franco Sicilienne Valoise (Afsv)
Daniel Leleu
- Ore 11:30** Conclusioni
 Direttore Ipa Agrigento
Luigi Vella
- Ore 11:30** Degustazione guidata di prodotti biologici del territorio

Gruppo Operativo "ISOLA BIO SICILIA"
 Regione Siciliana
 Unione Europea - FEASR
 Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
 CREA
 Consorzio Isola Bio Sicilia

<https://www.siciliareport.it/province/agrigento/agricoltura-biologica-innovazione-e-sfide-globali-venerdi-convegno-organizzato-dal-consorzio-isola-bio-sicilia/>

Consorzio Isola Bio Sicilia, “agricoltura e consumatori” al primo posto

L'agricoltura sostenibile, l'innovazione e le sfide globali al centro del convegno

L'agricoltura sostenibile, l'innovazione e le sfide globali al centro del convegno promosso dal Consorzio Isola Bio Sicilia, patrocinato dall'Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento, nell'ambito del "Progetto Biologico A+++", finanziato dal dipartimento regionale dell'Agricoltura Psr Sicilia 2014/2020 Misura 16 – cooperazione, sottomisura 16.1 e gestito dal gruppo operativo composto da 8 aziende biologiche tra le più rappresentative in Sicilia e coordinato dal Consorzio Isola Bio Sicilia.

Diversi i relatori che si sono susseguiti durante il convegno, svoltosi allo Spazio Temenos, affrontando temi che riguardano non solo le aziende agricole ma anche, e soprattutto, i consumatori oggi molto attenti a ciò che mettono a tavola.

“Lo scopo del progetto – spiega Calogero Alaimo Di Loro, responsabile Ente capofila – è reperire le innovazioni tecnologiche disponibili a livello internazionale e trasferirle sul panorama aziendale che abbiamo a disposizione. Il progetto si chiama A+++ e proprio “+++” sta nella qualità e nella capacità di esprimere valori relativi alla sostenibilità. Pensiamo che l'agricoltura biologica, oltre e non fare uso di fitofarmaci e dare una risposta salutistica elevatissima ai consumatori, abbia delle peculiarità relativamente alla sostenibilità e alla riduzione massima di ogni impatto possibile. Ciò significa utilizzare più conoscenza e meno tecnologie. La provincia di Agrigento, in questo senso, offre il suo cospicuo contributo con le aziende molto differenziate per produzione e trasformazione, molte delle quali sono rappresentate dal Consorzio Bio Sicilia e rientrano in questo progetto di trasferimento dell'innovazione”.

“Oggi mettiamo sul tavolo competenze, rete, innovazione, ricerca che portano alla qualità di processo, prodotto e riqualificazione territoriale – afferma Maria Giovanna Mangione, presidente dell'Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento – La misura di cooperazione e ciò che possiamo fare come Agronomi e Dottori Forestali è un punto movente molto forte nel nuovo modo di progettare e produrre, capace di mettere in stretto contatto produttore e consumatore. Ed è qui e adesso che occorre avere una responsabilità inclusiva: deve appartenere a ognuno di noi il nuovo modo di vivere nella tutela di quello che abbiamo oggi preservandolo per le generazioni future”.

Assume, dunque, fondamentale importanza il ruolo degli Agronomi e dei Dottori Forestali “all'interno di questo processo di rivoluzione culturale rispetto alla necessità del mangiare e di alimentarsi – spiega Pietro Lo Nigro, presidente della Federazione regionale Odaf – Non può esserci produzione senza attività di ricerca e studio. La nostra è una visione in continua evoluzione certamente per quanto riguarda l'adeguamento ma i principi sono comunque tecnici e scientifici. In questa logica non abbandoniamo il concetto della valorizzazione territoriale che si inserisce in un contesto globale e in questa direzione prediligiamo quello che nella logica finisce per dare i risultati migliori”.

Anche in agricoltura l'innovazione assume un ruolo particolarmente importante e sono diverse “le innovazioni introdotte nel progetto – dettaglia Margherita Amenta, coordinatore scientifico e ricercatore Crea – e tra queste si inserisce il trasferimento alle aziende del concetto di un prodotto biologico sicuro, pulito, sano e sostenibile. In tal senso saranno valorizzati i sottoprodotti provenienti dall'industria agrumaria, l'innovazione nel settore del compost e la valorizzazione delle biomasse per migliorare la fertilità dei terreni e del suolo”.

Durante il convegno si è parlato anche di marmellate e di grani antichi siciliani.

“Ci sono marmellate funzionali che rientrano nelle esigenze del mercato di oggi – sottolinea Nicolina Timpanaro, responsabile Azione 7 e ricercatore Crea – Il consumatore è molto più attento a ciò che consuma, ai prodotti che fanno bene alla salute. Ecco perché vogliamo utilizzare le sostanze ancora presenti nei sottoprodotti agrumari per arricchire una marmellata, usando sostanze biologicamente attive che fanno bene alla salute”.

“L'Azione 8 del progetto prevede la caratterizzazione qualitativa e tecnologica dei grani antichi siciliani che hanno un elevato contenuto proteico e in glutine che ha una qualità diversa rispetto a quella contenuta nelle varietà moderne – commenta Alfio Spina, ricercatore Crea e responsabile Azione 8 – Questi grani presentano un maggior contenuto in minerali e in fibre e si adattano molto bene al biologico perché non hanno bisogno input chimici e possono fare a meno della concimazione azotata di copertura e di diserbo chimico perché hanno una taglia molto elevata e riescono a soffocare le erbe infestanti”.

Qual è, dunque, il ruolo del Consorzio Isola Bio Sicilia nel contesto del progetto A+++?

“Senza dubbio – dice Giuseppe Craparo, innovation broker – ha un ruolo propulsore per l'innovazione delle aziende agricole biologiche del territorio mentre il progetto intende applicare la metodologia di ricerca sul campo biologico per renderlo ancora più sostenibile e creando una sorta di economia circolare all'interno della stessa azienda con input positivi che non pesano sull'ambiente e non impattano sul territorio”.



<https://www.siciliareport.it/province/agrigento/consorzio-isola-bio-sicilia-agricoltura-e-consumatori-al-primo-posto/>

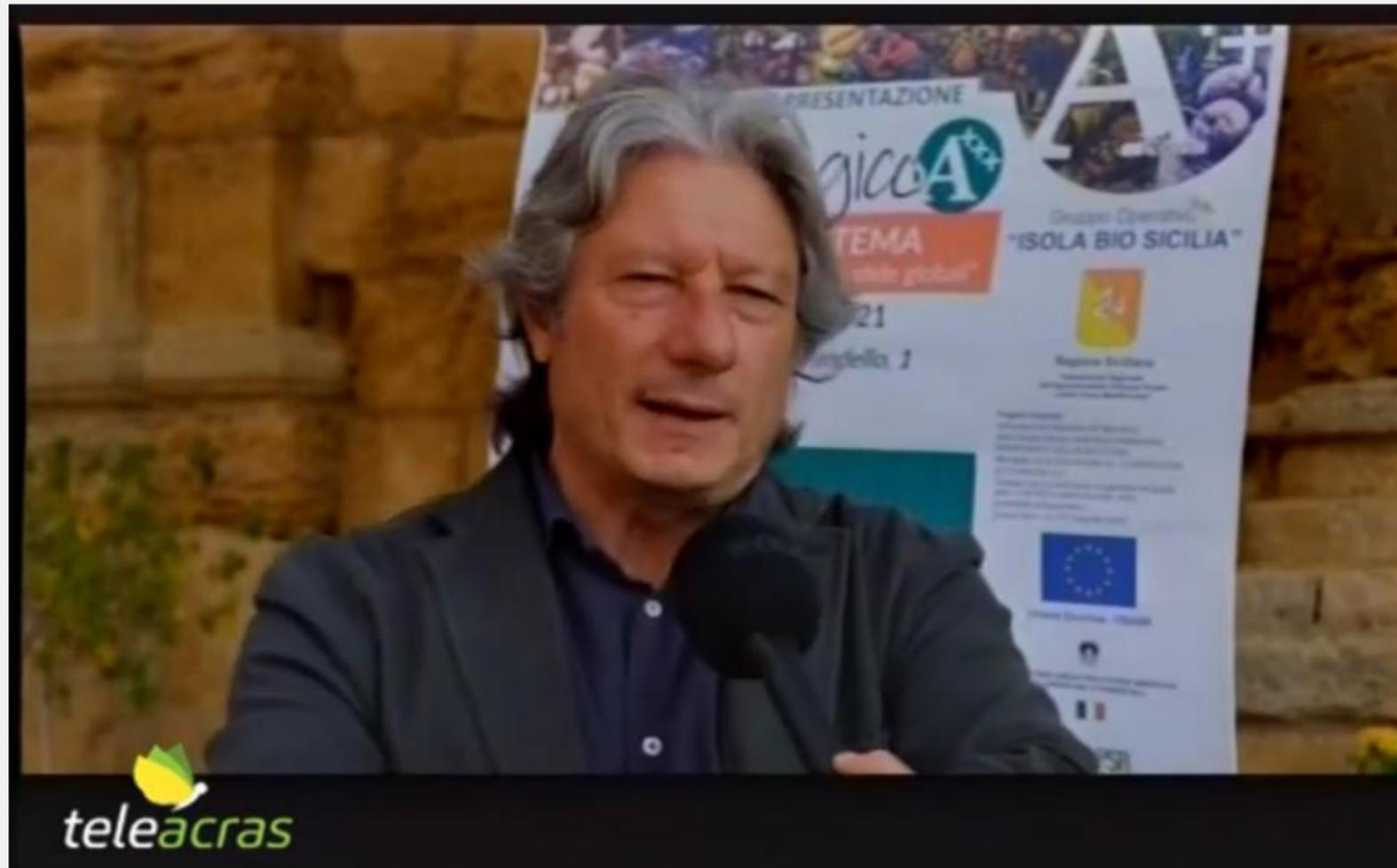
Ad Agrigento il convegno “Agricoltura biologica e innovazione”. Interviste al Vg

Ad Agrigento, oggi, nello spazio Temenos nella chiesa di San Pietro, si è svolto un convegno sul tema “Agricoltura biologica, innovazione e sfide globali”, patrocinato dall’Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento. L’iniziativa è promossa dal Consorzio Isola Bio Sicilia nell’ambito di un progetto biologico finanziato con fondi europei, e gestito da un gruppo operativo composto da otto aziende biologiche tra le più rappresentative in Sicilia. In proposito oggi al Videogiornale di Teleacras sono in onda le interviste a Calogero Alaimo Di Loro, Responsabile Ente Capofila, Maria Giovanna Mangione, presidente dell’Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento, e Margherita Amenta, Coordinatore scientifico e ricercatore Crea.



<https://www.teleacras.it/2021/10/22/ad-agrigento-il-convegno-agricoltura-biologica-e-innovazione-interviste-al-vg/>

Teleacras - "Agricoltura biologica e innovazione"



Ad Agrigento, oggi, nello spazio Temenos nella chiesa di San Pietro, si è svolto un convegno sul tema "Agricoltura biologica, innovazione e sfide globali", patrocinato dall'Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento. L'iniziativa è promossa dal Consorzio Isola Bio Sicilia nell'ambito di un progetto biologico finanziato con fondi europei, e gestito da un gruppo operativo composto da otto aziende biologiche tra le più rappresentative in Sicilia. Ascoltiamo in proposito Calogero Alaimo Di Loro, Responsabile Ente Capofila, Maria Giovanna Mangione, presidente dell'Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento, e Margherita Amenta, Coordinatore scientifico e ricercatore Crea...



<https://www.youtube.com/watch?v=p6Rd2A4wX6Q>

Conferenza Isola Bio Sicilia



 https://www.youtube.com/watch?v=VZ_LHt6Xjc4

AGRIGENTO – Convegno, Consorzio Isola Bio Sicilia, “agricoltura e consumatori” al primo posto [FOTO]

L'agricoltura sostenibile, l'innovazione e le sfide globali al centro del convegno promosso dal Consorzio Isola Bio Sicilia, patrocinato dall'Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento, nell'ambito del “Progetto Biologico A+++”, finanziato dal dipartimento regionale dell'Agricoltura Psr Sicilia 2014/2020 Misura 16 – cooperazione, sottomisura 16.1 e gestito dal gruppo operativo composto da 8 aziende biologiche tra le più rappresentative in Sicilia e coordinato dal Consorzio Isola Bio Sicilia.

Diversi i relatori che si sono susseguiti durante il convegno, svoltosi allo Spazio Temenos, affrontando temi che riguardano non solo le aziende agricole ma anche, e soprattutto, i consumatori oggi molto attenti a ciò che mettono a tavola.

“Lo scopo del progetto – spiega Calogero Alaimo Di Loro, responsabile Ente capofila – è reperire le innovazioni tecnologiche disponibili a livello internazionale e trasferirle sul panorama aziendale che abbiamo a disposizione. Il progetto si chiama A+++ e proprio “+++” sta nella qualità e nella capacità di esprimere valori relativi alla sostenibilità. Pensiamo che l'agricoltura biologica, oltre e non fare uso di fitofarmaci e dare una risposta salutistica elevatissima ai consumatori, abbia delle peculiarità relativamente alla sostenibilità e alla riduzione massima di ogni impatto possibile. Ciò significa utilizzare più conoscenza e meno tecnologie. La provincia di Agrigento, in questo senso, offre il suo cospicuo contributo con le aziende molto differenziate per produzione e trasformazione, molte delle quali sono rappresentate dal Consorzio Bio Sicilia e rientrano in questo progetto di trasferimento dell'innovazione”.

“Oggi mettiamo sul tavolo competenze, rete, innovazione, ricerca che portano alla qualità di processo, prodotto e riqualificazione territoriale – afferma Maria Giovanna Mangione, presidente dell'Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento – La misura di cooperazione e ciò che possiamo fare come Agronomi e Dottori Forestali è un punto movente molto forte nel nuovo modo di progettare e produrre, capace di mettere in stretto contatto produttore e consumatore. Ed è qui e adesso che occorre avere una responsabilità inclusiva: deve appartenere a ognuno di noi il nuovo modo di vivere nella tutela di quello che abbiamo oggi preservandolo per le generazioni future”.

Assume, dunque, fondamentale importanza il ruolo degli Agronomi e dei Dottori Forestali “all'interno di questo processo di rivoluzione culturale rispetto alla necessità del mangiare e di alimentarsi – spiega Pietro Lo Nigro, presidente della Federazione regionale Odaf – Non può esserci produzione senza attività di ricerca e studio. La nostra è una visione in continua evoluzione certamente per quanto riguarda l'adeguamento ma i principi sono comunque tecnici e scientifici. In questa logica non abbandoniamo il concetto della valorizzazione territoriale che si inserisce in un contesto globale e in questa direzione prediligiamo quello che nella logica finisce per dare i risultati migliori”.

Anche in agricoltura l'innovazione assume un ruolo particolarmente importante e sono diverse “le innovazioni introdotte nel progetto – dettaglia Margherita Amenta, coordinatore scientifico e ricercatore Crea – e tra queste si inserisce il trasferimento alle aziende del concetto di un prodotto biologico sicuro, pulito, sano e sostenibile. In tal senso saranno valorizzati i sottoprodotti provenienti dall'industria agrumaria, l'innovazione nel settore del compost e la valorizzazione delle biomasse per migliorare la fertilità dei terreni e del suolo”.

“Ci sono marmellate funzionali che rientrano nelle esigenze del mercato di oggi – sottolinea Nicolina Timpanaro, responsabile Azione 7 e ricercatore Crea – Il consumatore è molto più attento a ciò che consuma, ai prodotti che fanno bene alla salute. Ecco perché vogliamo utilizzare le sostanze ancora presenti nei sottoprodotti agrumari per arricchire una marmellata, usando sostanze biologicamente attive che fanno bene alla salute”.

“L'Azione 8 del progetto prevede la caratterizzazione qualitativa e tecnologica dei grani antichi siciliani che hanno un elevato contenuto proteico e in glutine che ha una qualità diversa rispetto a quella contenuta nelle varietà moderne – commenta Alfio Spina, ricercatore Crea e responsabile Azione 8 – Questi grani presentano un maggior contenuto in minerali e in fibre e si adattano molto bene al biologico perché non hanno bisogno input chimici e possono fare a meno della concimazione azotata di copertura e di diserbo chimico perché hanno una taglia molto elevata e riescono a soffocare le erbe infestanti”.

Qual è, dunque, il ruolo del Consorzio Isola Bio Sicilia nel contesto del progetto A+++?

“Senza dubbio – dice Giuseppe Craparo, innovation broker – ha un ruolo propulsore per l'innovazione delle aziende agricole biologiche del territorio mentre il progetto intende applicare la metodologia di ricerca sul campo biologico per renderlo ancora più sostenibile e creando una sorta di economia circolare all'interno della stessa azienda con input positivi che non pesano sull'ambiente e non impattano sul territorio”.



<https://www.tr98.it/agrigento-convegno-consorzio-isola-bio-sicilia-agricoltura-e-consumatori-al-primo-posto-foto/>



Tv Europa

23 ottobre alle ore 12:53 · 🌐

Agricoltura biologica ed innovazione. Convegno e degustazioni ad Agrigento.23/10/21



<https://www.facebook.com/TvEuropa>

Agricoltura biologica, innovazione e sfide globali

Si terrà venerdì 22 ottobre 2021, alle 9, allo Spazio Temenos, in via Pirandello ad Agrigento, il convegno sul tema “Agricoltura biologica, innovazione e sfide globali”, patrocinato dall’Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento.

A promuoverlo è il Consorzio isola Bio Sicilia nell’ambito del “Progetto Biologico A+++”, finanziato dal Dipartimento regionale dell’Agricoltura Psr Sicilia 2014/2020 Misura 16 – cooperazione, sottomisura 16.1 e gestito dal gruppo operativo composto da 8 aziende biologiche tra le più rappresentative in Sicilia e coordinato dal Consorzio Isola Bio Sicilia.

“Rafforzare l’efficienza del metodo di agricoltura biologica attraverso l’innovazione – afferma Calogero Alaimo Di Loro, responsabile dell’Ente capofila – consentirà una migliore risposta del settore primario in relazione al contrasto delle emergenze climatiche e delle nuove sfide globali, senza contare i vantaggi sulla salute dei consumatori, la riduzione delle spese sociali in ordine sanitario, per la bio diversità e l’ambiente in generale”.

Dopo l’introduzione ai lavori a cura di Calogero Alaimo Di Loro, si terranno le relazioni di Giuseppe Capraro, innovation broker, che discuterà de “Il Progetto Biologico A+++ – Le azioni”; Margherita Amenta, coordinatore scientifico e ricercatore Crea, che parlerà de “Le innovazioni scientifiche introdotte dal progetto”.

Seguiranno le relazioni sui temi “Utilizzazione di preparati naturali nel processo di trasformazione, prodotti funzionali e ad alta digeribilità. Marmellate funzionali da agrumi siciliani” a cura di Nicolina Timpanaro, responsabile Azione 7 e ricercatore Crea; “Valorizzazione della filiera ‘pasta secca biologica’: il contributo dei grani antichi siciliani di qualità” di Alfio Spina, responsabile di Azione 8 e ricercatore Crea; “Uso dei sistemi esperti per il monitoraggio delle variabili ambientali, l’assistenza integrata alle aziende biologiche e l’agricoltura di precisione” di Camilla Bizzarri, account manager Società Agricolus; “Agricoltura biologica e agro-ecologia – Il ruolo dei Dottori Agronomi e Forestali” a cura di Maria Giovanna Mangione, presidente dell’Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento.

Si proseguirà, dopo il “bio break” delle 11:30, con la tavola rotonda sul tema “Biologico in Sicilia: i protagonisti raccontano” alla quale parteciperanno: Pietro Lo Nigro, presidente della Federazione regionale Odaf; Dario Bruccoleri, produttore; Salvatore Mongiovì e Salvatore Miceli, operatori della trasformazione agroalimentare; Salvatore Ciulla, presidente di Sicilia Bio; Gianluca Alaimo Di Loro, enologo e sommelier – Cantina Ferox Wine – Canada; Daniel Leleu, Association Franco Sicilienne Valoise (Afsv). Infine, dopo le conclusioni, affidate a Luigi Vella, direttore Ipa Agrigento, si terrà una degustazione guidata di prodotti biologici del territorio.



<https://www.siciliaagricoltura.it/2021/10/21/agricoltura-biologica-innovazione-e-sfide-globali/>

Agricoltura sostenibile, ecco il "Progetto Biologico A+++"

L'agricoltura sostenibile, l'innovazione e le sfide globali al centro del convegno promosso dal Consorzio Isola Bio Sicilia, patrocinato dall'Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento, nell'ambito del "Progetto Biologico A+++", finanziato dal dipartimento regionale dell'Agricoltura Psr Sicilia 2014/2020 Misura 16 - cooperazione, sottomisura 16.1 e gestito dal gruppo operativo composto da 8 aziende biologiche tra le più rappresentative in Sicilia e coordinato dal Consorzio Isola Bio Sicilia.

Diversi i relatori che si sono susseguiti durante il convegno, svoltosi allo Spazio Temenos, affrontando temi che riguardano non solo le aziende agricole ma anche, e soprattutto, i consumatori oggi molto attenti a ciò che mettono a tavola.

"Lo scopo del progetto - spiega Calogero Alaimo Di Loro, responsabile Ente capofila - è reperire le innovazioni tecnologiche disponibili a livello internazionale e trasferirle sul panorama aziendale che abbiamo a disposizione. Il progetto si chiama A+++ e proprio "+++ sta nella qualità e nella capacità di esprimere valori relativi alla sostenibilità. Pensiamo che l'agricoltura biologica, oltre e non fare uso di fitofarmaci e dare una risposta salutistica elevatissima ai consumatori, abbia delle peculiarità relativamente alla sostenibilità e alla riduzione massima di ogni impatto possibile. Ciò significa utilizzare più conoscenza e meno tecnologie. La provincia di Agrigento, in questo senso, offre il suo cospicuo contributo con le aziende molto differenziate per produzione e trasformazione, molte delle quali sono rappresentate dal Consorzio Bio Sicilia e rientrano in questo progetto di trasferimento dell'innovazione".

"Oggi mettiamo sul tavolo competenze, rete, innovazione, ricerca che portano alla qualità di processo, prodotto e riqualificazione territoriale - afferma Maria Giovanna Mangione, presidente dell'Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento - La misura di cooperazione e ciò che possiamo fare come Agronomi e Dottori Forestali è un punto movente molto forte nel nuovo modo di progettare e produrre, capace di mettere in stretto contatto produttore e consumatore. Ed è qui e adesso che occorre avere una responsabilità inclusiva: deve appartenere a ognuno di noi il nuovo modo di vivere nella tutela di quello che abbiamo oggi preservandolo per le generazioni future".

Assume, dunque, fondamentale importanza il ruolo degli Agronomi e dei Dottori Forestali "all'interno di questo processo di rivoluzione culturale rispetto alla necessità del mangiare e di alimentarsi - spiega Pietro Lo Nigro, presidente della Federazione regionale Odaf - Non può esserci produzione senza attività di ricerca e studio. La nostra è una visione in continua evoluzione certamente per quanto riguarda l'adeguamento ma i principi sono comunque tecnici e scientifici. In questa logica non abbandoniamo il concetto della valorizzazione territoriale che si inserisce in un contesto globale e in questa direzione prediligiamo quello che nella logica finisce per dare i risultati migliori".

<https://www.siciliaagricoltura.it/2021/10/23/agricoltura-sostenibile-ecco-il-progetto-biologico-a/>

Anche in agricoltura l'innovazione assume un ruolo particolarmente importante e sono diverse "le innovazioni introdotte nel progetto - dettaglia Margherita Amenta, coordinatore scientifico e ricercatore Crea - e tra queste si inserisce il trasferimento alle aziende del concetto di un prodotto biologico sicuro, pulito, sano e sostenibile. In tal senso saranno valorizzati i sottoprodotti provenienti dall'industria agrumaria, l'innovazione nel settore del compost e la valorizzazione delle biomasse per migliorare la fertilità dei terreni e del suolo".

Durante il convegno si è parlato anche di marmellate e di grani antichi siciliani. "Ci sono marmellate funzionali che rientrano nelle esigenze del mercato di oggi - sottolinea Nicolina Timpanaro, responsabile Azione 7 e ricercatore Crea - Il consumatore è molto più attento a ciò che consuma, ai prodotti che fanno bene alla salute. Ecco perché vogliamo utilizzare le sostanze ancora presenti nei sottoprodotti agrumari per arricchire una marmellata, usando sostanze biologicamente attive che fanno bene alla salute".

"L'Azione 8 del progetto prevede la caratterizzazione qualitativa e tecnologica dei grani antichi siciliani che hanno un elevato contenuto proteico e in glutine che ha una qualità diversa rispetto a quella contenuta nelle varietà moderne - commenta Alfio Spina, ricercatore Crea e responsabile Azione 8 - Questi grani presentano un maggior contenuto in minerali e in fibre e si adattano molto bene al biologico perché non hanno bisogno input chimici e possono fare a meno della concimazione azotata di copertura e di diserbo chimico perché hanno una taglia molto elevata e riescono a soffocare le erbe infestanti".

Qual è, dunque, il ruolo del Consorzio Isola Bio Sicilia nel contesto del progetto A+++?
"Senza dubbio - dice Giuseppe Craparo, innovation broker - ha un ruolo propulsore per l'innovazione delle aziende agricole biologiche del territorio mentre il progetto intende applicare la metodologia di ricerca sul campo biologico per renderlo ancora più sostenibile e creando una sorta di economia circolare all'interno della stessa azienda con input positivi che non pesano sull'ambiente e non impattano sul territorio".



siciliaagricoltura.it
Agricoltura sostenibile, ecco il "Progetto Biologico A+++ - Sicilia Agricoltura



Consorzio Isola Bio Sicilia, “agricoltura e consumatori” al primo posto

Agricoltura biologica e consumatori al primo posto: diversi e importanti relatori ne hanno discusso affrontando diversi aspetti della sostenibilità ambientale *Alaimo Di Loro: “Occorre trasferire le innovazioni disponibili a livello internazionale sul panorama aziendale”*

L'agricoltura sostenibile, l'innovazione e le sfide globali al centro del convegno promosso dal Consorzio Isola Bio Sicilia, patrocinato dall'Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento, nell'ambito del “Progetto Biologico A+++”, finanziato dal dipartimento regionale dell'Agricoltura Psr Sicilia 2014/2020 Misura 16 – cooperazione, sottomisura 16.1 e gestito dal gruppo operativo composto da 8 aziende biologiche tra le più rappresentative in Sicilia e coordinato dal Consorzio Isola Bio Sicilia.

Diversi i relatori che si sono susseguiti durante il convegno, svoltosi

allo Spazio Temenos, affrontando temi che riguardano non solo le aziende agricole ma anche, e soprattutto, i consumatori oggi molto attenti a ciò che mettono a tavola.



<https://www.giornalelora.it/consorzio-isola-bio-sicilia-agricoltura-e-consumatori-al-primo-posto/>

“Lo scopo del progetto – spiega Calogero Alaimo Di Loro, responsabile Ente capofila – è reperire le innovazioni tecnologiche disponibili a livello internazionale e trasferirle sul panorama aziendale che abbiamo a disposizione. Il progetto si chiama A+++ e proprio “+++” sta nella qualità e nella capacità di esprimere valori relativi alla sostenibilità. Pensiamo che l'agricoltura biologica, oltre e non fare uso di fitofarmaci e dare una risposta salutistica elevatissima ai consumatori, abbia delle peculiarità relativamente alla sostenibilità e alla riduzione massima di ogni impatto possibile. Ciò significa utilizzare più conoscenza e meno tecnologie. La provincia di Agrigento, in questo senso, offre il suo cospicuo contributo con le aziende molto differenziate per produzione e trasformazione, molte delle quali sono rappresentate dal Consorzio Bio Sicilia e rientrano in questo progetto di trasferimento dell'innovazione”.

“Oggi mettiamo sul tavolo competenze, rete, innovazione, ricerca che portano alla qualità di processo, prodotto e riqualificazione territoriale – afferma Maria Giovanna Mangione, presidente dell'Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento – La misura di cooperazione e ciò che possiamo fare come Agronomi e Dottori Forestali è un punto movente molto forte nel nuovo modo di progettare e produrre, capace di mettere in stretto contatto produttore e consumatore. Ed è qui e adesso che occorre avere una responsabilità inclusiva: deve appartenere a ognuno di noi il nuovo modo di vivere nella tutela di quello che abbiamo oggi preservandolo per le generazioni future”.

Assume, dunque, fondamentale importanza il ruolo degli Agronomi e dei Dottori Forestali “all'interno di questo processo di rivoluzione culturale rispetto alla necessità del mangiare e di alimentarsi – spiega Pietro Lo Nigro, presidente della Federazione regionale Odaf – Non può esserci produzione senza attività di ricerca e studio. La nostra è una visione in continua evoluzione certamente per quanto riguarda l'adeguamento ma i principi sono comunque tecnici e scientifici. In questa logica non abbandoniamo il concetto della valorizzazione territoriale che si inserisce in un contesto globale e in questa direzione prediligiamo quello che nella logica finisce per dare i risultati migliori”.

Anche in agricoltura l'innovazione assume un ruolo particolarmente importante e sono diverse “le innovazioni introdotte nel progetto – dettaglia Margherita Amenta, coordinatore scientifico e ricercatore Crea – e tra queste si inserisce il trasferimento alle aziende del concetto di un prodotto biologico sicuro, pulito, sano e sostenibile. In tal senso saranno valorizzati i sottoprodotti provenienti dall'industria agrumaria, l'innovazione nel settore del compost e la valorizzazione delle biomasse per migliorare la fertilità dei terreni e del suolo”.

Durante il convegno si è parlato anche di marmellate e di grani antichi siciliani.

“Ci sono marmellate funzionali che rientrano nelle esigenze del mercato di oggi – sottolinea Nicolina Timpanaro, responsabile Azione 7 e ricercatore Crea – Il consumatore è molto più attento a ciò che consuma, ai prodotti che fanno bene alla salute. Ecco perché vogliamo utilizzare le sostanze ancora presenti nei sottoprodotti agrumari per arricchire una marmellata, usando sostanze biologicamente attive che fanno bene alla salute”.

“L'Azione 8 del progetto prevede la caratterizzazione qualitativa e tecnologica dei grani antichi siciliani che hanno un elevato contenuto proteico e in glutine che ha una qualità diversa rispetto a quella contenuta nelle varietà moderne – commenta Alfio Spina, ricercatore Crea e responsabile Azione 8 – Questi grani presentano un maggior contenuto in minerali e in fibre e si adattano molto bene al biologico perché non hanno bisogno input chimici e possono fare a meno della concimazione azotata di copertura e di diserbo chimico perché hanno una taglia molto elevata e riescono a soffocare le erbe infestanti”.

Qual è, dunque, il ruolo del Consorzio Isola Bio Sicilia nel contesto del progetto A+++?

“Senza dubbio – dice Giuseppe Craparo, innovation broker – ha un ruolo propulsore per l'innovazione delle aziende agricole biologiche del territorio mentre il progetto intende applicare la metodologia di ricerca sul campo biologico per renderlo ancora più sostenibile e creando una sorta di economia circolare all'interno della stessa azienda con input positivi che non pesano sull'ambiente e non impattano sul territorio”.

L'ORA



L'ORA
Mi piace: 8610 · Agenzia media/stampa

22 ott · ...sostenibile, l'innovazione e le sfide globali al centro del convegno promosso dal Consorzio Isola Bio Sicilia, patrocinato dall'Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di...

Consorzio Isola Bio Sicilia, "agricoltura e consumatori" al primo posto

Agricoltura biologica e consumatori al primo posto: diversi e importanti relatori ne hanno discusso affrontando diversi aspetti della sostenibilità ambientale

Alaimo Di Loro: "Occorre trasferire le innovazioni disponibili a livello internazionale sul panorama aziendale"

L'agricoltura sostenibile, l'innovazione e le sfide globali al centro del convegno promosso dal Consorzio Isola Bio Sicilia, patrocinato dall'Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento, nell'ambito del "Progetto Biologico A+++", finanziato dal dipartimento regionale dell'Agricoltura Psr Sicilia 2014/2020 Misura 16 – cooperazione, sottomisura 16.1 e gestito dal gruppo operativo composto da 8 aziende biologiche tra le più rappresentative in Sicilia e coordinato dal Consorzio Isola Bio Sicilia.

Diversi i relatori che si sono susseguiti durante il convegno, svoltosi allo Spazio Temenos, affrontando temi che riguardano non solo le aziende agricole ma anche, e soprattutto, i consumatori oggi molto attenti a ciò che mettono a tavola.

"Lo scopo del progetto – spiega Calogero Alaimo Di Loro, responsabile Ente capofila – è reperire le innovazioni tecnologiche disponibili a livello internazionale e trasferirle sul panorama aziendale che abbiamo a disposizione. Il progetto si chiama A+++ e proprio "+++ sta nella qualità e nella capacità di esprimere valori relativi alla sostenibilità. Pensiamo che l'agricoltura biologica, oltre e non fare uso di fitofarmaci e dare una risposta salutistica elevatissima ai consumatori, abbia delle peculiarità relativamente alla sostenibilità e alla riduzione massima di ogni impatto possibile. Ciò significa utilizzare più conoscenza e meno tecnologie. La provincia di Agrigento, in questo senso, offre il suo cospicuo contributo con le aziende molto differenziate per produzione e trasformazione, molte delle quali sono rappresentate dal Consorzio Bio Sicilia e rientrano in questo progetto di trasferimento dell'innovazione".

"Oggi mettiamo sul tavolo competenze, rete, innovazione, ricerca che portano alla qualità di processo, prodotto e riqualificazione territoriale – afferma Maria Giovanna Mangione, presidente dell'Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento – La misura di cooperazione e ciò che possiamo fare come Agronomi e Dottori Forestali è un punto movente molto forte nel nuovo modo di progettare e produrre, capace di mettere in stretto contatto produttore e consumatore. Ed è qui e adesso che occorre avere una responsabilità inclusiva: deve appartenere a ognuno di noi il nuovo modo di vivere nella tutela di quello che abbiamo oggi preservandolo per le generazioni future".

Assume, dunque, fondamentale importanza il ruolo degli Agronomi e dei Dottori Forestali "all'interno di questo processo di rivoluzione culturale rispetto alla necessità del mangiare e di alimentarsi – spiega Pietro Lo Nigro, presidente della Federazione regionale Odaf – Non può esserci produzione senza attività di ricerca e studio. La nostra è una visione in continua evoluzione certamente per quanto riguarda l'adeguamento ma i principi sono comunque tecnici e scientifici. In questa logica non abbandoniamo il concetto della valorizzazione territoriale che si inserisce in un contesto globale e in questa direzione prediligiamo quello che nella logica finisce per dare i risultati migliori".

Anche in agricoltura l'innovazione assume un ruolo particolarmente importante e sono diverse "le innovazioni introdotte nel progetto – dettaglia Margherita Amenta, coordinatore scientifico e ricercatore Crea – e tra queste si inserisce il trasferimento alle aziende del concetto di un prodotto biologico sicuro, pulito, sano e sostenibile. In tal senso saranno valorizzati i sottoprodotti provenienti dall'industria agrumaria, l'innovazione nel settore del compost e la valorizzazione delle biomasse per migliorare la fertilità dei terreni e del suolo".

Durante il convegno si è parlato anche di marmellate e di grani antichi siciliani.

"Ci sono marmellate funzionali che rientrano nelle esigenze del mercato di oggi – sottolinea Nicolina Timpanaro, responsabile Azione 7 e ricercatore Crea – Il consumatore è molto più attento a ciò che consuma, ai prodotti che fanno bene alla salute. Ecco perché vogliamo utilizzare le sostanze ancora presenti nei sottoprodotti agrumari per arricchire una marmellata, usando sostanze biologicamente attive che fanno bene alla salute".

"L'azione 8 del progetto prevede la caratterizzazione qualitativa e tecnologica dei grani antichi siciliani che hanno un elevato contenuto proteico e in glutine che ha una qualità diversa rispetto a quella contenuta nelle varietà moderne – commenta Alfio Spina, ricercatore Crea e responsabile Azione 8 – Questi grani presentano un maggior contenuto in minerali e in fibre e si adattano molto bene al biologico perché non hanno bisogno input chimici e possono fare a meno della concimazione azotata di copertura e di diserbo chimico perché hanno una taglia molto elevata e riescono a soffocare le erbe infestanti".

Qual è, dunque, il ruolo del Consorzio Isola Bio Sicilia nel contesto del progetto A+++?

"Senza dubbio – dice Giuseppe Craparo, innovation broker – ha un ruolo propulsore per l'innovazione delle aziende agricole biologiche del territorio mentre il progetto intende applicare la metodologia di ricerca sul campo biologico per renderlo ancora più sostenibile e creando una sorta di economia circolare all'interno della stessa azienda con input positivi che non pesano sull'ambiente e non impattano sul territorio".



<http://www.italreport.it/home/consorzio-isola-bio-sicilia-agricoltura-e-consumatori-al-primo-posto/>

Consorzio Isola Bio Sicilia, ad Agrigento il convegno "Agricoltura biologica, innovazione e sfide globali"

Si terrà venerdì prossimo, alle 9, allo Spazio Temenos, in via Pirandello ad Agrigento, il convegno sul tema "Agricoltura biologica, innovazione e sfide globali", patrocinato dall'Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento.

A promuoverlo è il Consorzio Isola Bio Sicilia nell'ambito del "Progetto Biologico A+++", finanziato dal dipartimento regionale dell'Agricoltura Psr Sicilia 2014/2020 Misura 16 - cooperazione, sottomisura 16.1 e gestito dal gruppo operativo composto da 8 aziende biologiche tra le più rappresentative in Sicilia e coordinato dal Consorzio Isola Bio Sicilia.

"Rafforzare l'efficienza del metodo di agricoltura biologica attraverso l'innovazione - afferma Calogero Alaimo Di Loro, responsabile dell'Ente capofila - consentirà una migliore risposta del settore primario in relazione al contrasto delle emergenze climatiche e delle nuove sfide globali, senza contare i vantaggi sulla salute dei consumatori, la riduzione delle spese sociali in ordine sanitario, per la bio diversità e l'ambiente in generale".

Dopo l'introduzione ai lavori a cura di Calogero Alaimo Di Loro, si terranno le relazioni di Giuseppe Capraro, innovation broker, che discuterà de "Il Progetto Biologico A+++ - Le azioni"; Margherita Amenta, coordinatore scientifico e ricercatore Crea, che parlerà de "Le innovazioni scientifiche introdotte dal progetto". Seguiranno le relazioni sui temi "Utilizzazione di preparati naturali nel processo di trasformazione, prodotti funzionali e ad alta digeribilità. Marmellate funzionali da agrumi siciliani" a cura di Nicolina Timpanaro, responsabile Azione 7 e ricercatore Crea; "Valorizzazione della filiera 'pasta secca biologica': il contributo dei grani antichi siciliani di qualità" di Alfio Spina, responsabile di Azione 8 e ricercatore Crea; "Uso dei sistemi esperti per il monitoraggio delle variabili ambientali, l'assistenza integrata alle aziende biologiche e l'agricoltura di precisione" di Camilla Bizzarri, account manager Società Agricolus; "Agricoltura biologica e agro-ecologia - Il ruolo dei Dottori Agronomi e Forestali" a cura di Maria Giovanna Mangione, presidente dell'Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento.

Si proseguirà, dopo il "bio break" delle 11:30, con la tavola rotonda sul tema "Biologico in Sicilia: i protagonisti raccontano" alla quale parteciperanno: Pietro Lo Nigro, presidente della Federazione regionale Odaf; Dario Bruccoleri, produttore; Salvatore Mongiòvi e Salvatore Miceli, operatori della trasformazione agroalimentare; Salvatore Ciulla, presidente di Sicilia Bio; Gianluca Alaimo Di Loro, enologo e sommelier - Cantina Ferox Wine - Canada; Daniel Leleu, Association Franco Sicilienne Valoise (Afsv).

Infine, dopo le conclusioni, affidate a Luigi Vella, direttore Ipa Agrigento, si terrà una degustazione guidata di prodotti biologici del territorio.

CONFERENZA di PRESENTAZIONE
PROGETTO Biologico A+++
CONVEGNO SUL TEMA
"Agricoltura biologica, innovazione e sfide globali"
Venerdì 22 ottobre 2021
"Spazio Temenos" - Via Pirandello, 1
AGRIGENTO

PROGRAMMA

Ore 9.00	Accoglienza e registrazione partecipanti
Ore 9.30	Saluti delle autorità cittadine presenti
Calogero Alaimo Di Loro	Introduce e coordina: Responsabile Ente capofila
Giuseppe Capraro	Relazioni: Innovation broker Il Progetto Biologico A+++ - Le azioni
Margherita Amenta	Coordinatore scientifico - Ricercatore CREA Le innovazioni scientifiche introdotte dal progetto
Nicolina Timpanaro	Responsabile Azione 7 - Ricercatore CREA Utilizzazione di preparati naturali nel processo di trasformazione, prodotti funzionali e ad alta digeribilità. Marmellate funzionali da agrumi siciliani
Alfio Spina	Responsabile azione 8 - Ricercatore CREA Valorizzazione della filiera "pasta secca biologica": Il contributo dei "grani antichi" siciliani di qualità
Camilla Bizzarri	Account Manager - Società Agricolus Uso dei sistemi esperti per il monitoraggio delle variabili ambientali, l'assistenza integrata alle aziende biologiche e l'agricoltura di precisione
Maria Giovanna Mangione	Presidente ODAF di Agrigento Agricoltura Biologica e Agro-ecologia - Il ruolo dei Dottori Agronomi e Forestali
Ore 11.30	Bio break
Ore 12.00	Tavola Rotonda - Biologico in Sicilia: i protagonisti raccontano
Pietro Lo Nigro	Presidente Federazione Regionale ODAF
Dario Bruccoleri	Produttore
Salvatore Mongiòvi	Operatore della Trasformazione Agroalimentare
Salvatore Miceli	Operatore della Trasformazione Agroalimentare
Salvatore Ciulla	Presidente Sicilia Bio
Gianluca Alaimo di Loro	Enologo e Sommelier - Cantina Ferox Wine - Canada
Daniel Leleu	Association Franco Sicilienne Valoise (Afsv)
Luigi Vella	Conclusioni: Direttore Ipa Agrigento
Ore 13.00	Degustazione guidata di prodotti biologici del territorio

Regione Siciliana
 "Associazione Regionale
 dell'Agricoltura e Sviluppo Rurali
 e della Pesca Mediterranea"

Progetto finanziato
 dall'Assessorato Regionale dell'Agricoltura,
 dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea
 DIPARTIMENTO DELL'AGRICOLTURA
 PSR Sicilia 2014/2020 MISURA 16 - COOPERAZIONE
 SOTTOMISURA 16.1
 "Obiettivo per la competitività e la gestione del paesaggio
 rurale: sviluppo di sistemi di agricoltura biologica e
 sostenibilità dell'agricoltura"
 Gruppo Operativo "Isola Bio Sicilia"

Unione Europea - FEASR

MINISTERO DELLA POLITICHE AGRICOLE
 ALIMENTARI E FORESTALI

PSR Sicilia 2014-2020

crea
 Consiglio di ricerca agraria e
 l'analisi dell'innovazione agraria

SECONCI

Segreteria organizzativa Consorzio Isola Bio
 Sicilia Via Regina Elena, 3
 92027 - Racalmuto (AG)
 e-mail: info@isolabiosicilia.it
 cell. 345 9015140

<https://www.siciliaoggi.com/notizie/2021/10/20/consorzio-isola-bio-sicilia-ad-agrigento-il-convegno-agricoltura-biologica-innovazione-e-sfide-globali/>

Consorzio Isola Bio Sicilia, “agricoltura e consumatori” al primo posto

L'agricoltura sostenibile, l'innovazione e le sfide globali al centro del convegno

L'agricoltura sostenibile, l'innovazione e le sfide globali al centro del convegno promosso dal Consorzio Isola Bio Sicilia, patrocinato dall'Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento, nell'ambito del “Progetto Biologico A+++”, finanziato dal dipartimento regionale dell'Agricoltura Psr Sicilia 2014/2020 Misura 16 – cooperazione, sottomisura 16.1 e gestito dal gruppo operativo composto da 8 aziende biologiche tra le più rappresentative in Sicilia e coordinato dal Consorzio Isola Bio Sicilia.

Diversi i relatori che si sono susseguiti durante il convegno, svoltosi allo Spazio Temenos, affrontando temi che riguardano non solo le aziende agricole ma anche, e soprattutto, i consumatori oggi molto attenti a ciò che mettono a tavola.

“Lo scopo del progetto – spiega Calogero Alaimo Di Loro, responsabile Ente capofila – è reperire le innovazioni tecnologiche disponibili a livello internazionale e trasferirle sul panorama aziendale che abbiamo a disposizione. Il progetto si chiama A+++ e proprio “+++” sta nella qualità e nella capacità di esprimere valori relativi alla sostenibilità. Pensiamo che l'agricoltura biologica, oltre e non fare uso di fitofarmaci e dare una risposta salutistica elevatissima ai consumatori, abbia delle peculiarità relativamente alla sostenibilità e alla riduzione massima di ogni impatto possibile. Ciò significa utilizzare più conoscenza e meno tecnologie. La provincia di Agrigento, in questo senso, offre il suo cospicuo contributo con le aziende molto differenziate per produzione e trasformazione, molte delle quali sono rappresentate dal Consorzio Bio Sicilia e rientrano in questo progetto di trasferimento dell'innovazione”.

“Oggi mettiamo sul tavolo competenze, rete, innovazione, ricerca che portano alla qualità di processo, prodotto e riqualificazione territoriale – afferma Maria Giovanna Mangione, presidente dell'Ordine degli Agronomi e dei Dottori Forestali di Agrigento – La misura di cooperazione e ciò che possiamo fare come Agronomi e Dottori Forestali è un punto movente molto forte nel nuovo modo di progettare e produrre, capace di mettere in stretto contatto produttore e consumatore. Ed è qui e adesso che occorre avere una responsabilità inclusiva: deve appartenere a ognuno di noi il nuovo modo di vivere nella tutela di quello che abbiamo oggi preservandolo per le generazioni future”.

Assume, dunque, fondamentale importanza il ruolo degli Agronomi e dei Dottori Forestali “all'interno di questo processo di rivoluzione culturale rispetto alla necessità del mangiare e di alimentarsi – spiega Pietro Lo Nigro, presidente della Federazione regionale Odaf – Non può esserci produzione senza attività di ricerca e studio. La nostra è una visione in continua evoluzione certamente per quanto riguarda l'adeguamento ma i principi sono comunque tecnici e scientifici. In questa logica non abbandoniamo il concetto della valorizzazione territoriale che si inserisce in un contesto globale e in questa direzione prediligiamo quello che nella logica finisce per dare i risultati migliori”.

Anche in agricoltura l'innovazione assume un ruolo particolarmente importante e sono diverse “le innovazioni introdotte nel progetto – dettaglia Margherita Amenta, coordinatore scientifico e ricercatore Crea – e tra queste si inserisce il trasferimento alle aziende del concetto di un prodotto biologico sicuro, pulito, sano e sostenibile. In tal senso saranno valorizzati i sottoprodotti provenienti dall'industria agrumaria, l'innovazione nel settore del compost e la valorizzazione delle biomasse per migliorare la fertilità dei terreni e del suolo”.

Durante il convegno si è parlato anche di marmellate e di grani antichi siciliani.

“Ci sono marmellate funzionali che rientrano nelle esigenze del mercato di oggi – sottolinea Nicolina Timpanaro, responsabile Azione 7 e ricercatore Crea – Il consumatore è molto più attento a ciò che consuma, ai prodotti che fanno bene alla salute. Ecco perché vogliamo utilizzare le sostanze ancora presenti nei sottoprodotti agrumari per arricchire una marmellata, usando sostanze biologicamente attive che fanno bene alla salute”.

“L'Azione 8 del progetto prevede la caratterizzazione qualitativa e tecnologica dei grani antichi siciliani che hanno un elevato contenuto proteico e in glutine che ha una qualità diversa rispetto a quella contenuta nelle varietà moderne – commenta Alfio Spina, ricercatore Crea e responsabile Azione 8 – Questi grani presentano un maggior contenuto in minerali e in fibre e si adattano molto bene al biologico perché non hanno bisogno input chimici e possono fare a meno della concimazione azotata di copertura e di diserbo chimico perché hanno una taglia molto elevata e riescono a soffocare le erbe infestanti”.

Qual è, dunque, il ruolo del Consorzio Isola Bio Sicilia nel contesto del progetto A+++?

“Senza dubbio – dice Giuseppe Craparo, innovation broker – ha un ruolo propulsore per l'innovazione delle aziende agricole biologiche del territorio mentre il progetto intende applicare la metodologia di ricerca sul campo biologico per renderlo ancora più sostenibile e creando una sorta di economia circolare all'interno della stessa azienda con input positivi che non pesano sull'ambiente e non impattano sul territorio”.



<https://www.siciliareport.it/agrifood/consorzio-isola-bio-sicilia-agricoltura-e-consumatori-al-primo-posto/>