



SAVE THE DATE

Workshop, BolognaFiere, 9 settembre 2023, ore 15

COMUNICATO STAMPA

Con cortese preghiera di diffusione

Ai Giornalisti
Loro sedi

Sanatech, I 'novel food' sono un'opportunità per produrre green

Gli insetti e i nuovi alimenti che si stanno affacciando sulle tavole degli italiani saranno al centro del workshop dal titolo 'Novel food: un'opportunità per le aziende agricole a basso impatto ambientale', in programma a Sanatech, la rassegna internazionale della filiera produttiva biologica e sostenibile, il 9 settembre alle ore 15.

Bologna, lì 30 agosto 2023 - Il Novel food sono al centro del workshop dal titolo "Novel food: un'opportunità per le aziende agricole a basso impatto ambientale", curato da Davide Di Domenico, entomologo e referente scientifico di ANID, l'Associazione nazionale delle imprese di disinfestazione, in programma a Sanatech il 9 settembre alle ore 15. Sanatech, che si svolge per la terza edizione, dal 7 al 9 settembre, nel quadro di Sana, il Salone del biologico e del naturale, è organizzata da Bologna Fiere e Federbio Servizi, in collaborazione con Avenue Media. "Il tema della sostenibilità - afferma Davide Di Domenico, curatore del workshop nonché coordinatore della rivista Ambienti Sani - non può prescindere dalla redditività delle aziende agricole e quindi dalla sostenibilità anche economica di un'impresa 'green'. Oggi il tema degli insetti è al centro di un polverone mediatico ma va affrontato in maniera pragmatica. Non solo guardando alle proprietà nutrizionali che posseggono, ma anche al punto di vista economico. L'allevatore sulla strada della sostenibilità deve chiedersi come investire in maniera sostenibile il proprio foraggio. Un esempio: un chilo di grano può essere investito per ottenere 100 grammi di bistecca o, alternativamente, per nutrire 900 grammi di insetti". Alle maggiori rese che si possono ottenere con questo tipo di investimenti nei cosiddetti Novel food, si aggiunge anche l'opportunità di avviare dei modelli virtuosi di economia circolare che sono al centro dell'intervento della professoressa Lara Maistrello di UniMoRe. Nel corso del workshop, inoltre, l'azienda agricola Microvita di Luigi Ruggieri e Giovanna Cadoni porterà la propria case history e offrirà ai presenti delle degustazioni di chips a base di farina di grillo. "Non bisogna dimenticare - precisa Di Domenico - che grilli e altri insetti sono alimenti dalle elevate qualità nutrizionali e che, dal punto di vista della sicurezza alimentare, occorre avere l'ok dell'ASL e dell'ente europeo EFSA per poterli commercializzare.

Workshop: 'Novel food: un'opportunità per le aziende agricole a basso impatto ambientale'
Arena Sanatech Lab
9 settembre 2023, ore 15

Interverranno:

- Prof.ssa Laura Maistrello, DSV UniMoRe
- Luigi Ruggieri e Giovanna Cadoni, Azienda di allevamento 'Microvita'

Modera: Davide Di Domenico, responsabile scientifico ANID

Ufficio Stampa

AVENUE MEDIA

Referente: Mariangela Latella

Mob. +39 331 4947814

E-mail: maralate@gmail.com