

# Biotech week, workshop di Cibo per la mente promuove l'innovazione nel Made in Italy agroalimentare

**Bologna, 26 settembre 2018** - Grano, pomodoro, olio d'oliva, riso, basilico. Sono questi gli alimenti simbolo della dieta mediterranea che "Cibo per la mente" ha scelto per spiegare "Perché l'agricoltura e il cibo Made in Italy hanno bisogno di ricerca e innovazione". Il workshop sulle biotecnologie agroalimentari si è tenuto presso FICO a Bologna, in concomitanza con la sesta edizione dell'European Biotech Week. Un vero e proprio pranzo scientifico, in pieno stile "Cibo per la mente", che ha alternato alle pietanze preparate 'live' dallo chef Massimiliano Poggi la divulgazione di Piero Morandini, ricercatore del dipartimento di Bioscienze dell'Università Statale di Milano. A condurre l'evento Deborah Piovan, portavoce del Manifesto per l'innovazione in agricoltura che riunisce 13 associazioni della filiera agroalimentare italiana: dalla ricerca fino al prodotto finito, per un fatturato di circa 30 miliardi di euro.

La ruggine del grano, la xylella degli olivi o il virus del mosaico che colpisce il pomodoro: i partecipanti hanno scoperto quanti pericoli mettono a rischio persino una semplice bruschetta, prima che gli ingredienti possano arrivare a tavola. La buona notizia è che, grazie alla ricerca scientifica, gli agricoltori non sono soli davanti alle sfide globali della sicurezza alimentare. Le biotecnologie sono una risorsa fondamentale fra gli strumenti utili per aumentare le rese in maniera sostenibile, contrastare l'aggressività delle malattie delle piante e produrre alimenti più nutrienti. Un esempio? "Attraverso il genome editing è possibile ricreare nel riso Arborio la resistenza al brusone, un fungo che causa perdite del 10-30% con devastanti epidemie regionali - ha spiegato Piero Morandini -. Questo risultato è raggiungibile in uno - due cicli vitali, che salgono tranquillamente a 7-8 con gli incroci tradizionali"...

[Vedi articolo](#)



sto - Jan Brueghel Il Vecchio