

RICERCANDO

ITALIA 1/RICERCATORI DEL CENTRO ENEA DELLA TRISAIA, dell'università di Bologna e del Cra hanno individuato il gene responsabile della colorazione bianca o gialla della polpa delle pesche. Nei programmi di miglioramento genetico si potrà così attuare la selezione precoce del colore della polpa (invece d'attendere la messa a frutto delle piante), con evidenti vantaggi sia in termini di spazio che di costi, intervenendo già dal primo anno sull'aspetto e la qualità del frutto.

ITALIA 2/SCIENZIATI DELL'UNIVERSITÀ LA SAPIENZA DI ROMA stanno lavorando alla messa a punto di un sistema di produzione di carburanti a zero emissioni di CO₂, che s'ispira al meccanismo della fotosintesi clorofilliana. Tramite la fotosintesi artificiale che impiega materiali sintetici come foglie artificiali, stanno tentando di produrre idrogeno che può poi essere utilizzato come reagente nelle celle a combustibile.

OLANDA /RICERCATORI DELL'UNIVERSITÀ DI WAGENINGEN hanno osservato che la capacità di fissare l'azoto è massima nelle foreste giovani (fino a 5 anni) e che quest'azione è svolta con la massima efficacia dalle leguminose che hanno una capacità di svilupparsi nove volte superiore alle piante che non fissano l'azoto, ma che si avvantaggiano di questo minerale presente nel loro habitat.

SPAGNA 1/SCIENZIATI DEL GRUPPO DI BIOCHIMICA e biologia molecolare dell'università di Huelva hanno sviluppato nuovi metodi standardizzati di manipolazione genetica delle microalghe che consentono d'ottenere diversi integratori dietetici per l'alimentazione animale e di migliorarne la resa.

SPAGNA 2/RICERCATORI DELL'UNIVERSITÀ POLITECNICA DI VALENZA hanno messo a punto una nuova trappola che si sta dimostrando più efficiente nella cattura del punteruolo rosso delle palme: consente di catturarne

il 45% in più. L'innovazione che porta è, da un lato, la forma a piramide della trappola che favorisce la caduta dell'insetto al suo interno e, dall'altro, l'ampificazione dell'odore della palma, attrattivo per il punteruolo, inserendo al suo interno anche materiale vegetativo della pianta, che andrà rinnovato.

SPAGNA 3/RICERCATORI DEL CENTRO AZTI TECNALIA sono riusciti a trasformare scarti delle lavorazioni vegetali come resti di frutta di patate, gusci dei chicchi di caffè, pasta di mela,

bucce e grapsi d'uva, ecc. in farine da utilizzare come ingrediente di mangimi. Il progetto di ricerca, portato avanti nell'ambito del progetto europeo Life+, soltanto nei Paesi Baschi ove è stato condotto, consentirebbe di valorizzare 25 mila tons di biomassa vegetale che è attualmente smaltita come immondizia.

SVEZIA /SCIENZIATI DELL'UNIVERSITÀ DI LUND hanno scoperto che nello stomaco delle api vivono famiglie di batteri in grado di sollecitare il loro sistema immunitario. Batteri che possono essere utili reintegrare, subito prima e dopo il periodo d'ibernazione, per ripristinare le difese immunitarie attenuate da una combinazione di parassiti, cattiva alimentazione e stress da impollinazione su larga scala.

SVIZZERA /A FRONTE DEI COMMENTI DEI CONSUMATORI su un gusto diverso d'alcune praline Cadbury di cioccolato al latte la cui ricetta non era stata variata, scienziati del Centro di ricerca Nestlé di Vevey hanno verificato che la modifica della forma dei cioccolatini può influenzare la percezione del gusto.

UK 1 /RICERCATORI DELL'UNIVERSITÀ DI NOTTINGHAM hanno scoperto che la colorazione azzurro-verde delle uova di alcune razze di galline cilene e cinesi, molto apprezzato dai consumatori, dipende da un retrovirus che fa sì che il pigmento azzurro-verde della bile s'accumuli nel guscio delle uova in via di formazione.

UK 2 /MEDICI DELL'UNIVERSITÀ DI LEICESTER mettono in guardia sul fatto che il quantitativo di resveratrolo contenuto nel vino rosso non è tale da avere reali effetti sulla salute. Per averli sarebbe necessario bere una quantità sconsigliabilmente alta di vino. Dal resveratrolo del vino si possono però ottenere derivati, come i solfati, dall'alto valore farmaceutico.

USA 1/UNA START UP AMERICANA, ReGRAINED, s'è inventata come valorizzare i cereali fermentati derivanti dalla lavorazione della birra. Opportunamente lavorati possono essere utilizzati come ingrediente sia di muesli croccante sia di prodotti da forno e panificati.

USA 2/RICERCATORI DELL'UNIVERSITÀ della Florida hanno identificato 16 tipologie di portainnesti con i maggiore tolleranza alla tristezza degli agrumi e ne stanno testando la validità. Questa malattia dal 2006 a oggi in Florida ha causato danni per 3,3 mld euro.

38 | **MERCATO AGRICOLO** | **ItaliaOggi**

Vitigni via Internet
L'Italia del vino ora sbarca sul web

Nei Vosgi il più grande vignificatore al mondo

Vino a scuola
Basta del vino nel cassetto c'è Librandi


