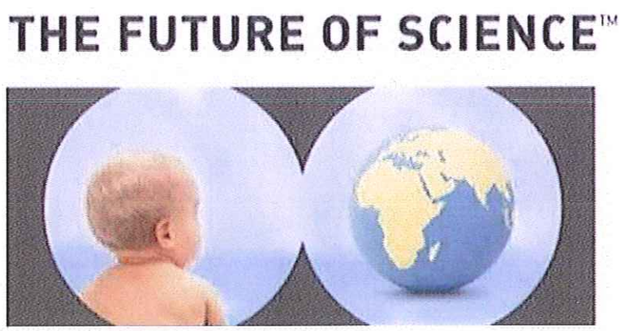
Voce del Verbo di oggi: Scolarizzare. 1a coniugazione, modo infinito. Di Andreina Corso

Il primo quotidiano online di Venezia
LA VOCE DI VENEZIA
- Anno VIII -

Mostra del Cinema 2014, ricordi e curiosità
La Mostra del Cinema 2014 di Venezia...

Eradication of hunger, un mondo senza fame, se ne parla al 10. Future of Science di Venezia

Aggiunto da **Redazione** *il 13 settembre 2014.*
Notizia della Categoria **società**



Politiche di gestione economica e sociale delle risorse vegetali e idriche, ingegneria genetica e OGM, sicurezza alimentare, relazione tra cibo e salute, percezione pubblica e sociale delle tematiche connesse all'alimentazione: questi sono gli argomenti affrontati nella decima edizione di The Future of Science, che si svolgerà dal 18 al 20 settembre all'Isola di San Giorgio Maggiore a Venezia.

Questo il programma con gli argomenti e i relatori della conferenza:

18 Settembre 2014
La conferenza inizierà alle ore 17 con i saluti di benvenuto del Professor Umberto Veronesi, presidente di The Future of Science, di Giovanni Bazoli, presidente della Fondazione Giorgio Cini, e di Marco Tronchetti Provera, presidente della Fondazione Silvio Tronchetti Provera, seguiti dalla vicepresidente di The Future of ScienceKathleen Kennedy Townsend e del Segretario Generale Chiara Tonelli.
I lavori si apriranno con le opening lectures di ShivajiPandey e David Baulcombe, che entreranno immediatamente nel vivo del tema: sfamare il mondo. Due miliardi di persone al mondo soffrono la fame o sono a rischio di malnutrizione: la maggior parte vive nei paesi in via di sviluppo e il 75% di essi dipende dall'agricoltura per il proprio sostentamento. Delle 250.000 specie di piante ad oggi note alla scienza, circa 10.000 possono essere utilizzate come alimenti, ma solo 700 vengono coltivate in modo sistematico e solo tre (riso, frumento e mais) rappresentano oltre il 60% di tutta la produzione mondiale. Ad oggi, il 75% della diversità genetica delle piante è andata perduta. Di questo parlerà ShivajiPandey, Consigliere Speciale del Direttore della Divisione Produzione e Protezione delle Piante dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) a Roma. Pandey affronterà in particolare il problema del limitato accesso alle risorse genetiche delle varietà vegetali. Fino agli anni Settanta, erano considerate proprietà pubblica internazionale; negli ultimi 40 anni l'accesso è diventato sempre più limitato a causa della crescente tutela della proprietà intellettuale sui prodotti e servizi vegetali da parte sia del settore pubblico che di quello privato. Pandey illustrerà il ruolo svolto dalla Convezione per la Diversità Biologica delle Nazioni Unite e il Trattato Internazionale sulle Risorse Filogenetiche per l'Alimentazione e l'Agricoltura della FAO, istituite con lo scopo di facilitare la raccolta, la tutela e la condivisione di risorse genetiche vegetali.
La soluzione del problema delle risorse alimentari del pianeta non può non passare attraverso le innovazioni delle moderne scienze della vita. È quanto illustrerà David Baulcombe, Regius Professor per la Botanica all'University of

Una Montagna di Sentieri
www.alfazulo.com

ultime notizie

Clarissa Marchese ha vinto Miss Italia
by Redazione - No Comment

Milan strepitoso e grandissimo Menez battono Parma dal grande cuore: 9 gol
by Redazione - No Comment

Voce del Verbo di oggi: Scolarizzare. 1a coniugazione, modo infinito. Di Andreina Corso
by Redazione - No Comment

Venezia City Sightseeing, 130 nuovi posti di lavoro con i vaporetti turistici
by Redazione - No Comment

Notizie assurde. Video e news pazze dal mondo

Laura Pausini hot: sotto l'accappatoio niente? [video]

Le sirene esistono? Ecco un video per farvi riflettere [video]

Ragazza si fa tatuaggio nell'ano. Per amore [video v.m.18]

L'angolo del buonumore. Per sorridere: le notizie divertenti

Cambridge. Baulcombe parlerà della necessità di applicare criteri scientifici all'agricoltura in un'ottica di reale sostenibilità; alcuni prevedono l'uso di OGM, altri derivano dall'applicazione di principi simili all'agricoltura biologica e tradizionale, ma in un contesto più ampio. Baulcombe sosterrà anche la necessità che sia il settore pubblico, e non quello privato, a prendere il controllo della situazione, tramite l'elaborazione di un quadro normativo fondato sull'evidenza scientifica e la valutazione del rischio.

19 Settembre 2014
Il problema dell'acqua e la sfida della sicurezza del cibo
La sessione del mattino è interamente dedicata a due temi strettamene connessi; la disponibilità delle risorse idriche e lo sviluppo di varietà vegetali più resistenti alla carenza di acqua.
Stella Thomas, fondatrice e ManagingDirector del Global Water Fund, gruppo internazionale di consulenza per la gestione delle risorse idriche, presenterà un nuovo modello socio-economico: garantire la sicurezza dell'acqua nei paesi emergenti è essenziale per favorire eventuali investitori. Investendo un dollaro in risorse idriche, si può ottenere un ritorno tra gli 8 e 35 dollari e aumentare il PIL di una nazione del 3,7% in media.

Ma è possibile rendere potabile l'acqua a costo minimo? Andrea Cuomo, Senior Executive Vice President e General Manager di STMicroelectronics, presenterà Sun4Water: un sistema composto da un pannello solare, una pompa e una batteria in grado di filtrare batteri, virus, metalli e tutti i materiale sospesi fino a un milionesimo di millimetro, che può produrre acqua potabile per 40-50 persone al costo annuo di 2 dollari a persona.
L'acqua è importante non solo per il consumo umano diretto, ma è essenziale per la produzione agricola; oltre il 70% dell'acqua potabile disponibile è infatti destinata all'agricoltura e la siccità rappresenta una grave minaccia in molti paesi. Ecco perché è indispensabile sviluppare nuove culture in grado di consumare meno acqua mantenendo una elevata efficienza. Per farlo, occorre partire dalla ricerca di base sui meccanismi cellulari che le piante mettono in atto per sopravvivere in condizioni di siccità. Ne discuterà Chiara Tonelli, Prorettore alla Ricerca e leader del gruppo di Genetica Molecolare all'Università degli Studi di Milano.
Una delle strategie che le piante adottano è migliorare l'assorbimento dell'umidità dal terreno attraverso le radici. Tuttavia, poco ancora si sa sul loro funzionamento nelle piante. Ulrich Schurr, responsabile dell'Istituto di Bioscienze e Geoscienze IBG-2: PlantSciences, mostrerà come l'utilizzo di tecnologie come la risonanza magnetica e la PET possono avere una grande importanza anche nello studio degli apparati radicali.

Parlando di strategie per l'eradicazione della fame e di scienza applicata alle piante, non si può non affrontare il delicato e, spesso, controverso tema degli organismi geneticamente modificati (OGM). Si inizierà con la testimonianza di Ingo Potrykus, Professore Emerito di Scienze delle Piante all'Istituto Federale Svizzero di Tecnologia (ETH) di Zurigo. Nel 1999 ha messo a punto il Golden Rice, una varietà di riso geneticamente modificato che accumula nei semi la provitamina A; questo alimento può supplire alla carenza nella dieta di vitamina A che colpisce circa 200 milioni di bambini e 20 milioni di donne in gravidanza e causa cecità, ridotto sviluppo cerebrale e morte. Il Golden Rice potrebbe diventare presto disponibile gratuitamente ma a causa della normativa vigente sugli OGM, potrebbe non essere utilizzato ancora per molti anni. Ingo Potrykus si chiede se la legislazione sugli OGM abbia fondamento scientifico o non sia piuttosto fondata su opinioni e ideologie.
Tramite l'ingegneria genetica è possibile realizzare un altro approccio per migliorare il potenziale nutritivo dei vegetali a beneficio della salute umana, ad esempio nella prevenzione delle malattie croniche; si tratta della biofortificazione, ovvero, come spiegherà Cathie Martin, capo laboratorio al John Innes Centre e Professoressa alla University of East Anglia, la creazione e il potenziamento di vie metaboliche per la produzione di fitonutrienti nelle coltivazioni.

Scenari economici e sociali
La fame nel mondo non è chiaramente solo un problema "scientifico"; è prima di tutto una questione economica e sociale a livello mondiale. Giovanni Fattore, Professore di Management Pubblico e della Sanità e Direttore del Dipartimento di Analisi delle Politiche e Management Pubblico presso l'Università Bocconi di Milano, presenterà alcuni principi economici fondamentali a sostegno dell'importanza e della fattibilità di sradicare la fame. Parlando di impatto economico, sappiamo quanto costa sprecare l'acqua? Molto più di quanto possiamo immaginare e ce lo dimostra Andrea Segré, Professore Ordinario di Politica Agraria Internazionale e Comparata all'Università degli Studi di Bologna e fondatore dello spin-off Last Minute Market, che mira al recupero e alla prevenzione degli sprechi alimentari.
Ogni anno vengono sprecato mille miliardi di dollari in scorte alimentari a cui vanno aggiunti altri mille miliardi in costi ambientali, come l'emissione dei gas serra, l'erosione del suolo e lo sfruttamento di risorse idriche. Infine, un ulteriore migliaio di miliardi di dollari se ne vanno in costi sociali: effetti dei pesticidi sulla salute e conflitti sulle risorse naturali.
Emerge chiara la necessità di coniugare l'impatto ambientale della produzione alimentare con lo sviluppo di alimenti che nella loro

commenti

ultimi commenti alle notizie

Avv.Raffaele: Fucilieri di Marina: il punto sui due Marò

giovanni: David Haines, 44 anni, ostaggio britannico, decapitato in diretta video

Enrico Dandolo: Fucilieri di Marina: il punto sui due Marò

flower: Psoriasi, nuova cura: Secukinumab risulta efficace e può arrivare presto

composizione sono salutare e minimizzano le carenze nutrizionali; Anne Roulin, Vice Presidente della Nutrition, Health and Wellness and Sustainability di Nestlé illustrerà con esempi concreti gli strumenti per ottenere questo duplice risultato.

Panel discussion: OGM: fatti e opinioni
Gli OGM verranno approfonditi nel pomeriggio del 19 settembre nel panel di discussione a cui contribuiranno, con loro interventi, Roberto Defez, capo laboratorio all'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del CNR di Napoli, Massimiano Bucchi, Professore di Scienza e Tecnica nella Società e di Comunicazione della Scienza all'Università di Trento, Gabriella Pravettoni, Professore Ordinario di Psicologia all'Università degli Studi di Milano, e Giulio Giorello, Professore di Filosofia della Scienza all'Università degli Studi di Milano.

Dopo il Golden Rice, con Roberto Defez verrà affrontata la questione del mais OGM; esso è meno suscettibile alla contaminazione da micotossine, molto pericolose per la salute, ha un minor impatto ambientale ed è inoltre più produttivo a parità di superficie coltivata. Perché allora tanta ostilità nell'utilizzo di colture OGM in Italia? La risposta è complessa e deve tenere conto delle implicazioni sulla comprensione pubblica della scienza nel suo interagire con la società, col dibattito pubblico e con la politica contemporanea; di tutto questo parlerà Massimiano Bucchi.
Gabriella Pravettoni affronterà invece l'aspetto psicologico delle decisioni in ambito alimentare: perché decidiamo di mangiare la verdura piuttosto che la carne? Quali meccanismi decisionali guidano le nostre scelte alimentari e sono esse sempre razionali? Quali sono le trappole cognitive con cui la nostra mente ci illude? Ad esempio, rifiutiamo gli OGM ma consumiamo varietà di frutta e verdura "tradizionali" che sono in realtà derivati da modificazioni genetiche indotte da radiazioni nucleari. Giulio Giorello, a chiusura del panel, ci guiderà attraverso una riflessione filosofica e morale, a partire dal pensiero antico fino al Novecento, sui concetti di "naturale" e "artificiale": perché tendiamo a rifiutare ciò che percepiamo come "artificiale", cioè frutto della tecnologia umana, e quindi cattivo? Siamo sicuri che la tecnologia di Homo sapiens non sia essa stessa un prodotto delle stesse leggi di natura che guidano gli altri comportamenti animali?

20 settembre 2014
Cibo e salute
La seconda giornata della conferenza sarà dedicata alla relazione tra cibo e salute umana. Siamo quello che mangiamo: ormai la scienza ha dimostrato che l'alimentazione ha una grande influenza sulla salute e ha un ruolo importante nel favorire o prevenire l'insorgere di diverse malattie, da quelle cardiovascolari ai tumori. Di questi tempi anche l'opinione pubblica è molto attenta alle tematiche legate all'alimentazione e si sente spesso discutere quale sia la dieta più "naturale" per l'essere umano; vegetariana o onnivora? In realtà la relazione tra Homo sapiens e cibo è ben più complessa e ha accompagnato tutta la nostra storia evolutiva. Quanto regimi alimentari diversi hanno contribuito a fare della nostra specie quella che è oggigiorno? Lo spiegherà Telmo Pievani, Professore della prima cattedra italiana di Filosofia delle Scienze Biologiche all'Università degli Studi di Padova.

In che modo i nutrienti presenti nei cibi influenzano i geni, il metabolismo e, quindi, la nostra salute? È ciò che studia la nutrigenomica, come verrà illustrato da Katia Petroni, genetista all'Università degli Studi di Milano. La scienza ci dice che la dieta mediterranea, basata sul consumo di cereali integrali, frutta e verdura e olio di oliva aiuta a prevenire le malattie cardiovascolari, alcuni tumori e certe malattie neurodegenerative ed è stata dichiarata patrimonio culturale dell'umanità. Eppure gli italiani, soprattutto nelle fasce socio-economiche più basse, la stanno abbandonando sempre di più, come spiegherà Maria Benedetta Donati, capo del laboratorio di Medicina Traslazionale all'IRCCS Istituto Neurologico Mediterraneo Neuromed di Pozzilli, illustrando il progetto Moli-sani sulle abitudini alimentari di oltre 25.000 cittadini del Molise.

Le abitudini alimentari cambiano nel tempo; nei paesi industrializzati sta emergendo la tendenza alla nutrizione personalizzata, cablata sulle esigenze e sulle caratteristiche dei singoli: cos'è e come funziona, verrà spiegato da Hannelore Daniel, Professore di Fisiologia della Nutrizione e Direttrice dell'Istituto di Ricerca sulla Nutrizione e l'Alimentazione dell'Università Tecnica di Monaco di Baviera. A seguire avrà luogo la lecture di AIRC (Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro) sulla relazione tra obesità, metabolismo e cancro, tenuta da Antonio Moschetta, ricercatore presso il Dipartimento Interdisciplinare di Medicina all'Università Aldo Moro di Bari. L'obesità, la sedentarietà e il consumo prolungato di cibi ad alto indice glicemico, come quelli ricchi di zuccheri semplici e grassi, ci hanno resi più inclini allo sviluppo dei tumori. Antonio Moschetta illustrerà gli studi in corso nel suo laboratorio, che indaga come i nutrienti influenzano l'espressione genetica nelle cellule, come esempio della ricerca che studia le relazioni tra alimentazione e cancro.

Nutrire il pianeta è dunque la vera grande sfida del XXI secolo. È necessario che le istituzioni, prima a livello europeo e poi mondiale, definiscano le regole minime, giuridiche e politiche, per realizzare un progresso della società fondato sul diritto di ognuno ad avere la giusta disponibilità di cibo: ne parlerà Livia Pomodoro, Presidente del Tribunale di Milano e a seguire, la lecture di ArifHusain, ChiefEconomist e Vice Direttoredi Policy, Programme&Innovation del World FoodProgramme chiuderà i lavori della X edizione della conferenza The Future of Science.

Comitato Organizzatore
Presidente- Umberto Veronesi
Vice Presidente – Kathleen Kennedy Townsend
SegretarioGenerale – Chiara Tonelli
Comitato Scientifico – Zhores Alferov, Peter Atkins, J.Michael Bishop, Claudio Bordignon, Claude Cohen-Tannoudji, Daniel Dennett, Luc Montagnier, Paul Nurse, Philip Pettit, Carlo Rubbia
Comitato Organizzatore – Carlo Bucci, Pasquale Gagliardi, Armando Peres, Lucio Pinto, Monica Ramaioli.

Redazione

13/09/2014

Lascia un Commento

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati

Nome

Email

Sito web

Commento

*È possibile utilizzare questi tag ed attributi XHTML: <a href="" title=""> <abbr title=""> <acronym title=""> <b> <blockquote cite=""> <cite> <code> <del datetime=""> <i> <q cite=""> <strike> *

Commento all'articolo

Notizia interessante? Non tenerla per te