DATA STAMPA
MONITORAGGIO MEDIA, ANALISI E REPUTAZIONE

LAVOCEDIASTI.IT
Link al Sito Web

Data pubblicazione: 06/04/2022

Link: https://www.lavocediasti.it/2022/04/06/leggi-notizia/argomenti/agricoltura-7/articolo/nasce-nocciolo-life-un-progetto-sperimentale-per-mappare-e-tracciare-la-provenienza-della-nocciol.html

CHE TEMPO FA

RUBRICHE

- Backstage
- Palio
- Palio: uomini, cavalli e insegne
- Viviamo in un posto bellissimo
- Curiosità
- Oroscopo
- Il Punto di Beppe Gandolfo
- Felici e veloci
- Obiettivo risparmio
- Back to the Future
- Voce al diritto
- Pronto condominio
- La storia della settimana
- Eterna giovinezza
- Target
- OvviaMente
- Il benessere in cucina
- Stadio Aperto
- "Lavorare stanca", allora leggi
- Fotogallery
- Videogallery

AGRICOLTURA | 06 aprile 2022, 16:10

Nasce "Nocciolo Life", un progetto sperimentale per mappare e tracciare la provenienza della Tonda Gentile

Un'attività nata dalla collaborazione tra il corso di chimica dei materiali e biotecnologie dell'Istituto Volta di Alessandria, il Dipartimento di Scienze e Innovazione Tecnologica (DISIT) dell'Università del Piemonte Orientale, la Confagricoltura di Asti e quella di Alessandria

Dalla collaborazione tra il corso di chimica dei materiali e biotecnologie dell'Istituto Volta di Alessandria, il Dipartimento di Scienze e Innovazione Tecnologica (DISIT) dell'Università del Piemonte Orientale, la Confagricoltura di Asti e quella di Alessandria, nasce il progetto "Nocciolo Life". Si tratta di un'attività sperimentale di ricerca che si pone come obiettivo quello di individuare un metodo di analisi che consenta la tracciabilità del prodotto con l'esatta individuazione del territorio di provenienza.

La sfida, accolta con grande entusiasmo dai ragazzi del corso chimici, è ufficialmente partita il giorno 30 marzo presso l'aula Martino del Volta dove il prof. **Maurizio Aceto** e la dott.ssa **Federica Gulino**, hanno tracciato le linee guida sia dal punto di vista teorico, sia dal punto di vista pratico con le tecniche di campionamento indisturbato.

La natura è perfetta, nel suo comportamento sono contenute tutte le informazioni che la riguardano. Capire una parte di queste e soprattutto interpretarle rappresenta la sfida che abbiamo intrapreso. La valenza in termini scientifici e quindi di ricaduta didattica sui ragazzi del corso è di chiara evidenza.

Ma è altrettanto chiara un'altra valenza, quella della ricaduta territoriale, l'importanza di preservare il prodotto e quindi le aziende del territorio piemontese che lo producono da inopportune miscele di nocciole provenienti da ambienti pedoclimatici troppo variegati per poterli associare al nostro territorio, rappresenta infatti una vera e propria necessità.

Quest'ultimo aspetto è stato immediatamente percepito da Confagricoltura, nelle sedi di Asti e Alessandria, dove i rispettivi direttori **Mariagrazia Baravalle e Cristina Bagnasco** e si sono immediatamente spese per patrocinare l'attività coinvolgendo aziende associate e mettendo a disposizione mezzi, risorse umane, terreni e colture per iniziare i campionamenti.

Ed arriviamo al 31 marzo con la giornata dedicata ai campionamenti. I

ACCADEVA UN ANNO FA

1 ANNO FA
Sanità
Sono più di 900 i volontari che entreranno a far parte dell'esercito dei vaccinatori

1 ANNO FA
Al Direttore
Pago regolarmente tutte le tasse e vorrei 'in cambio' servizi fruibili

1 ANNO FA
Agricoltura
Bottega Rava e Fava, alla scoperta delle spezie dello Sri Lanka "Podie"

Leggi tutte le notizie

IN BREVE

mercoledì 06 aprile

Nasce "Nocciolo Life", un progetto sperimentale per mappare e tracciare la provenienza della Tonda Gentile
(h. 16:10)

lunedì 04 aprile

La costigliolese "Cascina Castlèt" racconta la biodiversità in vigna con un'esposizione all'aperto
(h. 12:56)

domenica 03 aprile

Prorogate le iscrizioni ai corsi per addetto alla vitivinicoltura e guida naturalistica
(h. 08:15)

Coldiretti: "Bene i risarcimenti per la peste suina, ma da soli non bastano"
(h. 07:30)

venerdì 01 aprile

Coldiretti: "La pioggia nei campi è manna dal cielo"
(h. 19:59)

Confagricoltura Piemonte: se non si adeguano i prezzi del latte le stalle chiudono
(h. 12:40)

Ucraina: da Coldiretti sos scorte ristoranti in Russia. Penalizzato il Made in Piemonte
(h. 12:15)

Aspettando Pasqua... Da NaturaSì con le filiere bio-equo e solidale
(h. 08:03)

martedì 29 marzo

Agricoltura: bando regionale da 2,7 milioni di euro per la conversione al biologico
(h. 15:38)

Domenica riaprirà il "Museo Ferraris", interamente dedicato alla vinificazione secondo tradizione
(h. 12:45)

Leggi le ultime di: Agricoltura

3589 - ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE

ragazzi muniti da una parte di vanga e dall'altra di campionatori sterili, hanno invaso con il loro entusiasmo le aziende agricole che producono la nocciola tonda gentile che, per la cordialità, la competenza e la disponibilità offerta, necessitano di essere citati uno ad uno.

- Az. Agr. Santa Caterina srl di Castello d'Annone
- Vivai Nicola di Mombercelli
- Le Colline del Monferrato di Sconfienza Alessandro di Mombercelli;
- Calizzano Federico di Asti - Fraz. Quarto Inferiore.

La passione è il filo conduttore di questo progetto: unisce l'amore incondizionato per il nostro territorio alla fame di conoscenza che è parte essenziale della crescita del giovane studente. I campionamenti sono l'inizio di un lungo percorso di analisi e ricerca che i ragazzi, sostenuti dai docenti dell'Università e da quelli dell'Istituto Volta, si apprestano a intraprendere. Le analisi si svolgeranno nei laboratori dell'ITIS Volta e nei laboratori del DISIT dell'Università cittadina.

I risultati, anche parziali, cui giungeranno a valle del percorso di ricerca, saranno condivisi sia con gli operatori e le associazioni territoriali sia con l'intera cittadinanza.

"*Si tratta di un progetto ambizioso che permette la conoscenza accurata di uno dei prodotti principi del comparto agricolo piemontese*", ha affermato il presidente della Confagricoltura di Asti **Gabriele Baldi.** "*Un grande plauso al mondo della scuola che ha dato la possibilità ai propri ragazzi di far conoscere da vicino questa coltura e le nostre eccellenti realtà che operano in questo ambito*".

Comunicato stampa

Ricevi le nostre ultime notizie da **Google News** SEGUICI

Ti potrebbero interessare anche:

Copyright © 2018 - 2022 IlNazionale.it - Partita Iva: IT 03401570043 - **Credits** | **Privacy** | **Preferenze privacy**

3589 - ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE