

L'idea di Evolveat

Ecco i grilli
come cibo
per l'uomo

L'azienda Evolveat di Camerata Picena ha aperto le sue porte

CAMERATA PICENA Dalla farina di grillo destinata al pet food al suo utilizzo in cucina come alimento per l'uomo. È la sfida di Evolveat, start-up marchigiana nata nel 2020 a Camerata Picena, specializzata nella produzione di alimenti Made in Italy per animali a base di grilli. Nel proprio stabilimento, l'azienda alleva oltre 14 milioni di insetti all'anno, puntando sulla qualità dei prodotti per un consumo consapevole. Una proposta che rompe gli schemi del tradizionale mercato del food, proiettandosi verso un modello alimentare più responsabile e circolare. Per questo Evolveat ha deciso di aprire le porte del suo impianto produttivo e illustrare un progetto che integra ricerca, sviluppo e produzione, garantendo tracciabilità e qualità lungo tutta la filiera. «Evolveat è un pioniere nel settore alimentare – spiega il direttore generale Alberto Svelto – Il nome riflette la nostra missione: evolvere costantemente il modo in cui pensiamo, produciamo e consumiamo il cibo, spingendoci oltre i confini dell'innovazione e ridefinendo gli standard di eccellenza. Ogni prodotto, ricetta e servizio è frutto della collaborazione e della volontà di superare le aspettative». L'idea nasce da una considerazione chiave: entro il 2030, il fabbisogno proteico mondiale aumenterà significativamente, mentre la crescente pressione sull'ambiente e l'utilizzo del 70% del suolo agricolo per l'allevamento convenzionale rappresentano una sfida importante.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Casciotta di Urbino Dop
la regina della tradizione

Masterclass su questa leccornia in scena al BrodettoFest di Fano

L'INIZIATIVA

FANO Summit a Fano per i Consorzi di tutela delle Dop Casciotta D'Urbino, Piave e Provolone Valpadana in occasione di una master class con prove d'assaggio dal titolo I Consorzi di Tutela protagonisti verso sistemi alimentari sostenibili. L'evento si è svolto durante il BrodettoFest, il 2 giugno scorso e ha dato l'opportunità ad ogni Consorzio di raccontare le rispettive filiere. Per il Consorzio Tutela Provolone Valpadana Dop è intervenuto Fabio De Lorenzi, che ha illustrato il progetto "Con.Pro.Va".

Il gemellaggio

Cofinanziato dalla Regione Lombardia, nasce nel 2023, con lo scopo di creare un database di dati, monitorando tutta la filiera di produzione del Provolone Valpadana, dalla coltivazione nei campi alla stalla, fino alla stagionatura nei magazzini. In collaborazione con il Centro di ricerca del Ministero, il Consorzio ha coinvolto alcuni allevatori con dimensioni della stalla differenti ed un caseificio e montato sensori in campo, nella stalla e nel caseificio, creando così una rete virtuosa in grado di convogliare i dati circa i consumi idrici ed elettrici lungo la filiera analizzati con l'aiuto di intelligenza artificiale.

CESARETTI: «IMPORTANTE ANCHE PER L'ECONOMIA DEL TURISMO DELLA ZONA»



La masterclass sulla Casciotta di Urbino al BrodettoFest

Lo scopo: creare una sorta di predittività degli eventi che permetterà agli operatori di intervenire in modo tempestivo sugli sprechi e di apporare le migliorie necessarie. Paolo Cesaretti, presidente del Consorzio di Tutela della Casciotta d'Urbino Dop ha proposto al pubblico un questionario sulle caratteristiche della Dop e sul ruolo del Consorzio: «La Casciotta di Urbino – ha dichiarato – è un simbolo della tradizione agroalimentare marchigiana e romagnola e vanta origini antichissime. Il nostro impegno è di promuovere la conoscenza di questo prodotto unico, valorizzando l'intera filiera con ricadute positive per le aziende e visibilità per il territorio». Inoltre, conclude Cesaretti, «mette in evidenza quanto la filiera Dop è importante per la salubrità del paesaggio ed è importante per l'economia del turismo». Luca Ballasina, per il Consorzio Piave, ha

rappresentato questo formaggio come espressione del territorio che porta con sé un ricco patrimonio ambientale, alimentare e culturale utile per salvaguardare il territorio dall'espansione incontrollata del bosco, dall'incuria e dall'abbandono.

Le prospettive

Solo da un ambiente integro e curato nascono progetti che hanno futuro e che pensano alle nuove generazioni. Promossa dall'Associazione Europea Cultura Innovazione Sostenibilità, costituita dai tre Consorzi di Tutela, la giornata rientra nel progetto finanziato dal Masaf che verte su una serie di iniziative a carattere divulgativo e formativo, focalizzate sul legame tra lo sviluppo del sistema dei regimi di qualità europei e le filiere agroalimentari certificate.

ve. an.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Come gestire la risorsa idrica nei campi

Il convegno organizzato da Amap e Aiam per formare gli agricoltori

Ogni anno l'Associazione Italiana di Agrometeorologia organizza un convegno in cui vengono trattati i temi più attuali della ricerca e delle applicazioni in ambito agrometeorologico. Questo appuntamento nel corso degli anni è ormai diventato un momento d'incontro molto atteso dalla comunità agrometeorologica italiana. Quest'anno l'Amap-Agenzia per l'Innovazione nel Settore Agroalimentare e della Pesca - ospita la XXVII edizione del Convegno AIAM dal titolo

“Agrometeorologia: dall'informazione all'applicazione”. Il convegno, organizzato dall'Associazione Italiana di Agrometeorologia in collaborazione con l'Agenzia, è iniziato ieri e si chiuderà domani nella sede Amap di Osimo. I tre giorni di lavori vedono coinvolti i principali esperti del settore su un tema strategico per il settore agricolo quale la gestione delle risorse idriche e del suolo a cui sono dedicate due sessioni. Una terza sessione, prevista nella giornata di domani, denominata “Aiam

incontra il territorio. Importanza della gestione della risorsa idrica nell'agricoltura marchigiana” il focus si sposta sulla gestione della risorsa idrica nell'agricoltura marchigiana; qui verranno analizzate - vista la presenza delle associazioni di categoria ed i rappresentanti del mondo agricolo - le necessità e le criticità del settore relative alla tematica. La sessione aperta di domani vedrà anche la partecipazione dell'assessore all'Agricoltura Andrea Maria Antonini.

© RIPRODUZIONE RISERVATA