ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Il futuro del cibo tra crisi climatica e sovrappopolamento: a Pescara la presentazione del libro di Paolo Ranalli

20 Gennaio 2025



“Si terrà il 23 gennaio alle ore 17:00 a Pescara presso l’Università degli Studi G. D’Annunzio (aula 16A) la presentazione del libro di Paolo Ranalli *Le agricolture e i cibi del futuro* (Edizioni Menabò). Dialogheranno con l’autore la Prof.ssa Cristina Salvioni (Dipartimento di Economia) e il prof. Angelo Cichelli del Dipartimento Tecnologie innovative in Medicina e Odontoiatria”, si legge in un comunicato degli organizzatori dell’evento.

“Il futuro del cibo è ancora tutto da scrivere, poiché profondamente influenzato da una molteplicità di fattori interconnessi che plasmeranno le nostre scelte alimentari e le modalità di produzione del cibo. Tra questi, la crescita della popolazione mondiale, che si prevede raggiungerà i 10 miliardi entro il 2050, pone sfide senza precedenti in termini di sicurezza alimentare e accesso equo alle risorse. Il cambiamento climatico, con i suoi impatti sulle colture, sugli ecosistemi e sulla disponibilità di acqua, ci costringe a ripensare i modelli produttivi per garantire sostenibilità e resilienza. Le innovazioni tecnologiche, come l’agricoltura verticale, i sistemi idroponici, l’intelligenza artificiale e la biotecnologia, offrono soluzioni promettenti per ottimizzare le risorse e migliorare la resa agricola. Parallelamente, cresce la consapevolezza globale sull’importanza di pratiche alimentari più sostenibili e diete che riducano l’impatto ambientale, promuovendo un

consumo responsabile e solidale. Secondo gli attuali trend dei consumi, il nostro futuro alimentare potrebbe includere una gamma di nuovi prodotti: alimenti a base vegetale e alternative alla carne, come le alghe, che rappresentano un'importante fonte di nutrienti e hanno un impatto ambientale minimo; insetti, già diffusi in molte culture come fonte proteica sostenibile; carne coltivata in laboratorio, che riduce drasticamente l'uso di risorse e l'impatto sugli animali; bevande funzionali, arricchite con sostanze bioattive per migliorare salute e benessere; e alimenti fermentati ricchi di probiotici, che supportano la salute intestinale e il sistema immunitario".

"Il libro, scritto in uno stile chiaro e divulgativo, esplora in dettaglio queste tematiche, indagando come potrebbero evolvere le nostre abitudini alimentari nei prossimi decenni, basandosi sul rigore scientifico delle ricerche più avanzate nel settore. Attraverso un approccio privo di equivoci e strumentalizzazioni, il libro guida il lettore in un viaggio affascinante e stimolante verso le possibilità offerte dalle innovazioni tecnologiche, dal rispetto per l'ambiente e dalla cura per la salute, ponendo le basi per comprendere e abbracciare un futuro alimentare più consapevole, sostenibile e innovativo".

"Paolo Ranalli, laureato con lode in Scienze Agrarie e PhD in Genetica Applicata, ha svolto uno stage alla Cornell University (USA). È stato docente presso l'Università di Modena e Reggio Emilia e direttore di dipartimento al CRA. Accademico ordinario dei Georgofili e dell'Accademia Nazionale di Agricoltura, è membro del Comitato Scientifico dell'EAPR e presidente della SIBA. Ha coordinato progetti di ricerca nazionali e internazionali su genetica e miglioramento genetico delle piante, pubblicando oltre 500 lavori scientifici. È costitutore di 22 varietà vegetali", conclude la nota.