PIANO STRATEGICO DELLA PAC
IL FUTURO DELL'AGRICOLTURA SOSTENIBILE

Cofinanziato dall'Unione Europea

REPUBBLICA ITALIANA

REGIONE LIGURIA

Complemento regionale per lo Sviluppo Rurale 2023 – 2027 —Intervento SRH06—"servizi di back office per l'AKIS"

ALInews

AGRI LIGURIA INNOVA

Newsletter della Regione Liguria sull'innovazione agricola

n.5 – Ottobre 2026

Settore Servizi alle Imprese Agricole e Florovivaismo

Centro Agrometeorologia Applicata Regionale (CAAR)

Loc.Pallodola, 19038 Sarzana (SP) – tel 0187 27871
email caarservizi@regione.liguria.it
Web https://www.agriligurianet.it/
https://sia.regione.liguria.it
Fb: www.facebook.com/agriligurianet Telegram: CAARserviziBot
WhatsApp: CAAR Regione Liguria

Autorità di Gestione
CSR Liguria

indice

Pag 1…….OLIVICOLTURA
- Olive ancora verdi, ma mature: il curioso effetto del caldo 2026 (*Olivonews*)
- L'olio d'oliva si "costruisce" in campo: come clima e agronomia determinano la resa finale *(Teatro Naturale)*
- Lotta alla mosca 2026 tra nuove norme e un'oliva che matura in anticipo (*Olivonews*)

Pag 2
- Acetamiprid e flupyradifurone nell'olio d'oliva: cosa succede ai residui dopo il trattamento contro la mosca dell'olivo *(Teatro Naturale)*
- Così i residui fitosanitari quest'anno condizionano l'olio nuovo (*Olivonews*)
- Come il cambiamento climatico influenza la qualità dell'olio extravergine di oliva (*Olive Oil Times*)

Pag 3
- La raccolta meccanica all'alba riduce i danni da ammaccatura nelle olive *(Teatro Naturale)*
- Raccolta delle olive meccanica vs manuale: stato attuale e futuro *(Teatro Naturale)*
- Olio d'oliva da raccolta anticipata: dove nascono il verde, l'amaro e il piccante *(Teatro Naturale*)

Pag 4
- Olio extravergine d'oliva: come difendere steroli e fenoli durante lo stoccaggio *(Teatro Naturale*)
- Le rese in olio al frantoio in Italia tornano in media: 11% ai primi di ottobre. Eccezioni in Calabria e Liguria *(Teatro Naturale*)

Pag 5…….VITICOLTURA
- L'ombreggiamento della chioma come strategia per preservare la composizione degli acini in condizioni di stress idrico *(Science Direct)*
- Riduzione del rame e dei residui di pesticidi nel mosto d'uva: nuove prospettive per l'impiego della bioprotezione in enologia *(Science Direct)*
- Il terroir microbico in viticoltura: una nuova prospettiva sul ruolo della biogeografia microbica nell'espressione del terroir *(ASM Journal)*

indice

Pag 6
- L'influenza del genotipo del portinnesto sui caratteri funzionali della vite e sui microbiomi associati, con effetti prevalenti sulla composizione della fillosfera *(NIH)*
- La fermentazione sequenziale con Hanseniaspora uvarum autoctono e successivamente Saccharomyces cerevisiae: effetti sulla complessità aromatica e sulla qualità del vino Cabernet Sauvignon *(NPJ)*
- Influenza dei preparati biodinamici sulla struttura e sulla composizione della buccia dell'uva *(Springer Nature)*

Pag 7
- Effetti a lungo termine dei sistemi di gestione del vigneto sulla dinamica dell'umidità del suolo, sulla ciclicità dell'azoto e sulla distribuzione dell'apparato radicale della vite *(Science Direct)*
- Effetti della concimazione organica sulla salute del suolo, sull'assorbimento dei nutrienti e sulla qualità dei frutti della vite *(Hortherb publisher)*

Pag 8……. ZOOTECNIA
- Applicazioni nutrizionali della sansa di oliva negli animali da latte: composizione chimica, effetti sulla qualità e sulla produzione del latte, digeribilità dei nutrienti, aspetti economici e limitazioni *(Archives Animal Breeding)*
- Ecco perché utilizzare la sansa di olive nell'alimentazione animale *(Teatro Naturale)*
- Un processo sostenibile ed economico trasforma la sansa di oliva in mangime per pecore ricco di sostanze nutritive *(Olive Oil Times)*

Pag 9
- Vinacce nell'alimentazione bovina: economia circolare e valorizzazione delle razze autoctone *(Ruminantia)*
- Oli essenziali di rosmarino e aglio nella dieta degli agnelli: risposta produttiva e qualità della carne *(Ruminantia)*
- Intelligenza artificiale e termografia: come individuare precocemente la mastite nelle bufale *(Ruminantia)*

indice

Pag 10….. ORTICOLTURA

- Valorizzazione sostenibile delle biomasse orticole di scarto per sviluppare un nuovo idrocarbone in grado di migliorare la salute del suolo e modulare il metabolismo della lattuga *(Science Direct)*
- Confronto dell'efficacia di due innovativi fertilizzanti a rilascio lento sulle dinamiche di rilascio dei composti chimici e sulla crescita delle piante di lattuga *(Springer Nature)*
- Variazioni della resa e della composizione dell'olio essenziale delle parti aeree del finocchio nei diversi stadi di crescita in risposta all'applicazione fogliare di pirogallolo *(Research Gate)*

Pag 11

- Effetto sinergico dei biostimolanti e della fertilizzazione azotata sulle prestazioni colturali dell'orzo (Hordeum vulgare L.) in condizioni di coltivazione in asciutto *(Springer Nature)*
- Suoli sempre più degradati, la FAO lancia l'allarme: servono interventi su scala globale *(Teatro Naturale)*
- Ortaggi, l'illuminazione migliora il profilo nutrizionale *(Rivista di Orticoltura)*

Pag 12

- Verso sistemi di orticoltura agroecologica più resilienti: lezioni da una sperimentazione sulla diversificazione delle colture *(Springer Nature)*
- Migliorare l'efficienza idrotermica del suolo attraverso la pacciamatura spettralmente selettiva e l'irrigazione a goccia nel broccolo (Brassica oleracea var. italica L.) *(Springer Nature)*
- Valutazione dell'impronta ambientale e dell'efficienza tecnica della produzione di ortaggi a foglia e di brassicacee nella regione della Macedonia Centrale: un percorso verso un'agricoltura resiliente ai cambiamenti climatici *(MDPI)*

Pag 13 ….. RASSEGNA STAMPA REGIONALE

Pag 14 ….. EVENTI

olivicoltura

Olive ancora verdi, ma mature: il curioso effetto del caldo 2026

Lo studio analizza l'evoluzione della maturazione delle olive nella seconda settimana di settembre 2026, evidenziando come il colore esterno della drupa non sempre rifletta il reale avanzamento dei processi fisiologici interni e dell'accumulo di olio. Vengono approfonditi gli effetti delle elevate temperature e della limitata disponibilità idrica sullo sviluppo del frutto, sull'evoluzione dei pigmenti e sulla comparsa dell'invaiatura. L'articolo esamina inoltre il rapporto tra contenuto di umidità, accumulo di sostanza grassa e maturazione fisiologica, considerando le possibili ripercussioni sulle caratteristiche cromatiche e sensoriali dell'olio extravergine di oliva. In questo contesto, viene sottolineata l'importanza di affiancare all'osservazione visiva analisi specifiche del frutto e valutazioni qualitative dell'olio. Il monitoraggio combinato di questi parametri rappresenta infatti uno strumento fondamentale per individuare il momento ottimale della raccolta, soprattutto nelle annate caratterizzate da condizioni climatiche anomale.

Leggi articolo completo

L'olio d'oliva si "costruisce" in campo: come clima e agronomia determinano la resa finale

L'articolo analizza i processi fisiologici che regolano l'accumulo di olio nella drupa dell'olivo, approfondendo le diverse fasi di sviluppo del frutto e i meccanismi coinvolti nella biosintesi e nella deposizione dei lipidi. Particolare attenzione è dedicata al ruolo del mesocarpo e all'accumulo di sostanza secca, strettamente legati alla formazione dell'olio. Vengono inoltre esaminati i principali fattori ambientali e agronomici che influenzano questi processi, tra cui temperatura, disponibilità idrica, carico produttivo, rapporto foglie/frutti e nutrizione minerale. Questi elementi condizionano la distribuzione degli assimilati tra crescita vegetativa, sviluppo delle drupe e sintesi lipidica. Comprendere le interazioni tra fisiologia della pianta e condizioni colturali è fondamentale per migliorare la gestione dell'oliveto e ottimizzare la resa in olio. Lo studio evidenzia quindi l'importanza di strategie agronomiche mirate, in particolare nella gestione dell'irrigazione, della nutrizione e del momento della raccolta, per raggiungere gli obiettivi produttivi e qualitativi desiderati.

Leggi articolo completo

Lotta alla mosca 2026 tra nuove norme e un'oliva che matura in anticipo

Lo studio approfondisce la gestione della mosca dell'olivo (Bactrocera oleae) a fine estate, evidenziando l'importanza di un approccio integrato che consideri le condizioni climatiche, lo stato di maturazione delle drupe e la pressione del fitofago. Viene analizzato l'effetto delle temperature estreme e della disponibilità idrica sullo sviluppo dei frutti, con particolare attenzione alle differenze tra oliveti irrigui e coltivazioni in asciutto. Il cambiamento delle condizioni meteorologiche può infatti favorire una ripresa dell'attività della mosca, rendendo fondamentale il monitoraggio diretto delle olive per individuare il momento più opportuno per intervenire. L'articolo esamina inoltre i criteri per la scelta dei trattamenti fitosanitari, con particolare riferimento ad acetamiprid e flupyradifurone, considerando il comportamento dei residui, i metaboliti rilevanti e il rispetto delle condizioni d'impiego autorizzate. Nel complesso, viene sottolineata la necessità di una difesa fitosanitaria basata sul monitoraggio e sulle effettive condizioni di rischio, al fine di contenere i danni alla produzione e preservare la qualità e la sicurezza dell'olio extravergine di oliva.

Leggi articolo completo

olivicoltura

Acetamiprid e flupyradifurone nell'olio d'oliva: cosa succede ai residui dopo il trattamento contro la mosca dell'olivo

L'articolo analizza il trasferimento dei residui di acetamiprid e flupyradifurone dalle olive all'olio extravergine di oliva, approfondendo il ruolo delle proprietà chimico-fisiche degli insetticidi, del loro assorbimento e metabolismo nella pianta e dei processi di estrazione e raffinazione. Esamina inoltre l'evoluzione dei residui e dei relativi metaboliti nel tempo, evidenziando come la loro concentrazione nell'olio dipenda da diversi fattori e non diminuisca necessariamente in modo proporzionale all'intervallo tra trattamento e raccolta. Lo studio sottolinea quindi l'importanza di una corretta gestione dei trattamenti fitosanitari, del rispetto delle condizioni d'impiego autorizzate e del monitoraggio dei residui, quando necessario, per garantire la sicurezza e la qualità dell'olio extravergine di oliva.

Leggi articolo completo

Così i residui fitosanitari quest'anno condizionano l'olio nuovo

L'articolo approfondisce il possibile effetto delle condizioni climatiche estreme sulla persistenza dei residui fitosanitari nell'olivo e nell'olio extravergine di oliva durante la campagna 2026/2027. In particolare, esamina come le alte temperature e lo stress idrico possano influenzare la fisiologia della drupa e la degradazione di principi attivi come deltametrina, acetamiprid e flupyradifurone. Viene inoltre considerata l'importanza di monitorare i metaboliti dei fitofarmaci, soprattutto nell'ambito dei controlli analitici sui residui. Questi possibili effetti richiedono tuttavia ulteriori verifiche sperimentali. L'articolo affronta anche le difficoltà nella gestione della mosca dell'olivo in prossimità della raccolta, sottolineando la necessità di pianificare attentamente gli interventi fitosanitari. Nel complesso, viene evidenziata l'importanza di una difesa basata su evidenze scientifiche, sul rispetto delle condizioni d'impiego autorizzate e sul controllo dei residui, per tutelare la qualità e la sicurezza dell'olio extravergine di oliva.

Leggi articolo completo

Come il cambiamento climatico influenza la qualità dell'olio extravergine di oliva

Il cambiamento climatico può influenzare significativamente la produzione e la qualità dell'olio extravergine di oliva, incidendo sul contenuto di composti fenolici, sulle proprietà sensoriali e sulla stabilità ossidativa. L'aumento delle temperature e la variabilità delle precipitazioni possono modificare i processi di fioritura e maturazione delle olive, influenzando anche la crescita dei frutti e l'accumulo di olio. Tuttavia, l'entità di questi effetti varia in funzione della cultivar, della disponibilità idrica e della fase di sviluppo del frutto. In questo scenario, il monitoraggio della maturazione e della composizione delle olive, insieme all'adozione di pratiche agronomiche sostenibili e strategie di irrigazione mirate, rappresenta un approccio fondamentale per preservare la qualità dell'olio e favorire l'adattamento dell'olivicoltura alle nuove condizioni climatiche.

Leggi articolo completo EN

olivicoltura

La raccolta meccanica all'alba riduce i danni da ammaccatura nelle olive

L'articolo analizza l'influenza della temperatura ambientale al momento della raccolta sui danni meccanici e fisiologici delle olive da tavola raccolte con sistemi meccanizzati. Lo studio confronta la raccolta effettuata all'alba, nelle ore più fresche, con quella eseguita più tardi nella giornata, valutando gli effetti su due cultivar caratterizzate da diversa sensibilità alle ammaccature. I risultati evidenziano che la raccolta mattutina riduce l'incidenza e l'entità dei danni, limita la produzione di etilene e anidride carbonica e contribuisce a contenere l'imbrunimento interno dei frutti. Emergono inoltre differenze legate alla varietà e alle condizioni climatiche dell'annata, a conferma dell'importanza della temperatura nella risposta delle olive allo stress meccanico. Nel complesso, lo studio sottolinea come programmare la raccolta nelle ore più fresche, insieme a una corretta scelta varietale e alla regolazione delle macchine, possa contribuire a preservare l'integrità dei frutti, migliorarne la qualità commerciale e ridurre le perdite.

Leggi articolo completo

Raccolta delle olive meccanica vs manuale: stato attuale e futuro

La raccolta delle olive rappresenta una fase strategica della filiera olivicola, influenzando i costi di produzione, l'efficienza operativa e la qualità del prodotto. La crescente carenza di manodopera e l'aumento dei costi salariali stanno favorendo la diffusione di tecniche di raccolta meccanizzata, dalle attrezzature portatili ai sistemi robotizzati basati sull'intelligenza artificiale. La raccolta manuale garantisce un'elevata selettività e una maggiore attenzione all'integrità dei frutti, mentre la meccanizzazione consente di ridurre i tempi di lavoro e il fabbisogno di manodopera. La scelta della tecnica più adatta dipende tuttavia da diversi fattori, tra cui la dimensione aziendale, la cultivar, la forma di allevamento, le caratteristiche del terreno e gli obiettivi qualitativi. Un approccio integrato, basato sulla valutazione delle condizioni agronomiche ed economiche, risulta pertanto fondamentale per individuare soluzioni efficienti e sostenibili per l'olivicoltura.

Leggi articolo completo

Olio d'oliva da raccolta anticipata: dove nascono il verde, l'amaro e il piccante

Il profilo organolettico dell'olio extravergine di oliva è influenzato dallo stadio di maturazione delle olive, dal rapporto polpa/nocciolo, dall'attività enzimatica e dalla composizione fenolica del frutto. La raccolta precoce può favorire l'ottenimento di oli caratterizzati da intense note verdi e vegetali, grazie all'attività della via della lipossigenasi durante la frangitura, responsabile della formazione di composti volatili quali aldeidi, alcoli ed esteri. Tra questi, il trans-2-esenale riveste un ruolo importante nella definizione delle caratteristiche aromatiche dell'olio. Il rapporto polpa/nocciolo contribuisce a descrivere la struttura della drupa e la distribuzione dei tessuti coinvolti nell'accumulo lipidico, senza determinare direttamente specifiche sensazioni organolettiche. Tuttavia, l'intensità e la tipologia degli aromi dipendono anche dalla cultivar, dallo stato idrico, dalla temperatura e dalle condizioni di estrazione. La comprensione di questi fattori consente di individuare il momento di raccolta più adatto agli obiettivi qualitativi e sensoriali del prodotto finale.

Leggi articolo completo

Olio extravergine d'oliva: come difendere steroli e fenoli durante lo stoccaggio

Il presente studio ha valutato l'influenza del materiale di confezionamento sulla conservazione dei composti bioattivi e sulla stabilità qualitativa dell'olio extravergine di oliva (EVOO) monovarietale ottenuto dalla cultivar Coratina, durante un periodo di stoccaggio di 30 mesi. Il confronto ha riguardato bottiglie di vetro scuro e contenitori in PET trasparente, mantenuti a una temperatura di 25 ± 2 °C. Le analisi, condotte a intervalli semestrali, hanno monitorato l'evoluzione dei pigmenti fotosintetici, dei polifenoli totali e individuali, dei tocoferoli, degli steroli e dello squalene. I risultati hanno evidenziato una maggiore efficacia del vetro scuro nel preservare i composti bioattivi rispetto al PET trasparente. Al termine del periodo di conservazione, lo squalene ha registrato una diminuzione del 54,6% nei campioni conservati in vetro e del 79,9% in quelli confezionati in PET, mentre il contenuto totale di polifenoli si è ridotto rispettivamente del 45,8% e del 50,1%. Perdite più marcate dei pigmenti fotosintetici e di diversi composti fenolici individuali sono state osservate nei campioni conservati in PET. Il profilo sterolico ha inoltre mostrato variazioni nella distribuzione relativa degli steroli, con una diminuzione della quota di β-sitosterolo. Nel complesso, i risultati evidenziano il ruolo determinante del confezionamento nella conservazione della frazione bioattiva dell'EVOO durante lo stoccaggio prolungato. L'impiego di vetro scuro rappresenta una strategia efficace per limitare il deterioramento dei composti di interesse nutrizionale e qualitativo, sottolineando l'importanza della scelta del packaging e del controllo dell'esposizione alla luce per il mantenimento della qualità dell'olio nel tempo.

Leggi articolo completo

Le rese in olio al frantoio in Italia tornano in media: 11% ai primi di ottobre. Eccezioni in Calabria e Liguria

I dati aggiornati al 5 ottobre 2026 delineano un quadro preliminare della campagna olearia nazionale 2026/27, con 9.809 tonnellate di olive molite, 1.111 tonnellate di olio prodotto e una resa media dell'11,33%. A livello regionale emerge una distribuzione eterogenea dei volumi di produzione e delle rese, con la Sicilia in testa per quantità di olive lavorate e olio ottenuto, mentre la Liguria registra la resa media più elevata, pari al 14,12%. Il confronto con i valori storici del mese di ottobre evidenzia rese generalmente in linea o lievemente inferiori rispetto alle annate precedenti. Trattandosi di dati parziali, riferiti alle prime fasi della raccolta, i risultati devono essere interpretati con cautela, considerando la possibile influenza delle condizioni climatiche, dello stadio di maturazione delle olive e delle tecniche di estrazione. L'aggiornamento progressivo dei dati sarà fondamentale per valutare l'evoluzione della campagna e delineare con maggiore precisione gli andamenti produttivi nazionali e regionali.

Leggi articolo completo

viticoltura

L’ombreggiamento della chioma come strategia per preservare la composizione degli acini in condizioni di stress idrico

La siccità, sempre più accentuata dai cambiamenti climatici e dalla ridotta disponibilità di acqua per l’irrigazione, rappresenta una sfida importante per la viticoltura. Lo studio, condotto su viti di Cabernet Sauvignon, ha analizzato gli effetti del deficit idrico applicato prima e durante la maturazione degli acini, confrontando diverse strategie irrigue e valutando le differenze tra acini esposti al sole e ombreggiati. I risultati mostrano che lo stress idrico prima della maturazione riduce la dimensione degli acini e la superficie fogliare, rendendo la chioma più aperta e aumentando l’esposizione dei grappoli alla luce solare. Questi cambiamenti favoriscono un incremento della concentrazione dei composti fenolici, dovuto sia alla riduzione delle dimensioni degli acini sia alla maggiore esposizione al sole. Lo studio evidenzia quindi che gli effetti negativi del deficit idrico sulla qualità dell’uva possono essere mitigati attraverso una gestione mirata della chioma. In particolare, l’ombreggiamento della zona dei grappoli potrebbe consentire di ridurre l’irrigazione durante la maturazione senza compromettere la resa e la qualità dell’uva.

Leggi articolo completo EN

Riduzione del rame e dei residui di pesticidi nel mosto d’uva: nuove prospettive per l’impiego della bioprotezione in enologia

I trattamenti fitosanitari e a base di rame sono fondamentali per proteggere la vite dagli stress biotici e abiotici, tuttavia i loro residui possono persistere nel mosto e nel vino. Lo studio ha valutato l'efficacia del batterio lattico Lactiplantibacillus plantarum e dei lieviti non-Saccharomyces Torulaspora delbrueckii e Metschnikowia pulcherrima nella riduzione del rame e del pesticida fluopicolide. I risultati hanno mostrato che entrambi i lieviti sono efficaci, con M. pulcherrima in grado di rimuovere almeno l'80% del rame entro 48 ore e di contribuire alla riduzione del fluopicolide. Entrambi hanno permesso di ridurre quest'ultimo fino al 67% in 24 ore. In particolare, M. pulcherrima si è dimostrato promettente per diminuire la presenza di rame e pesticidi senza alterare significativamente la composizione del mosto. L'aggiunta di L. plantarum non ha migliorato ulteriormente l'efficacia del trattamento.

Leggi articolo completo EN

Il terroir microbico in viticoltura: una nuova prospettiva sul ruolo della biogeografia microbica nell’espressione del terroir

Il concetto di terroir microbico evidenzia il ruolo della biogeografia dei microrganismi, prima e dopo la raccolta delle uve, nella determinazione delle caratteristiche sensoriali dei vini e delle loro differenze regionali. Le ricerche condotte nelle principali regioni vitivinicole hanno dimostrato che le comunità microbiche dei vigneti presentano distribuzioni geografiche specifiche, influenzate da fattori ambientali, biologici e dai meccanismi di dispersione.
Il presente lavoro analizza i recenti progressi nello studio del terroir microbico, approfondendo i fattori che determinano la diversità dei microbiomi dei vigneti e il loro contributo ai processi fermentativi e alle caratteristiche finali del vino, con particolare attenzione alle specie non appartenenti al genere Saccharomyces. Viene inoltre esaminata l’influenza dell’ambiente di cantina e delle pratiche enologiche sull’espressione del terroir, evidenziando le attuali lacune conoscitive e le prospettive future della ricerca sul ruolo ecologico e funzionale dei microrganismi in viticoltura ed enologia.

Leggi articolo completo EN

viticoltura

L’influenza del genotipo del portinnesto sui caratteri funzionali della vite e sui microbiomi associati, con effetti prevalenti sulla composizione della fillosfera

I portinnesti influenzano l’adattamento della vite alle condizioni ambientali, contribuendo alla tolleranza agli stress idrici e alla modulazione delle comunità microbiche associate alla pianta. Questo studio approfondisce le relazioni tra genotipo del portinnesto, fisiologia della vite e composizione dei microbiomi della rizosfera e della fillosfera, con particolare attenzione ai meccanismi che favoriscono l’adattamento alla siccità.I risultati evidenziano come le caratteristiche fisiologiche e vegetative della vite siano associate a variazioni delle comunità microbiche, particolarmente evidenti nella fillosfera. Inoltre, alcuni portinnesti mostrano una maggiore capacità di mantenere uno stato idrico favorevole in condizioni di stress, suggerendo un ruolo importante nella resilienza della pianta. La ricerca contribuisce a chiarire le interazioni tra vite e microrganismi associati, offrendo nuove prospettive per comprendere il contributo del microbioma all’espressione del terroir microbico e promuovere strategie viticole più sostenibili e resilienti ai cambiamenti climatici.

Leggi articolo completo EN

La fermentazione sequenziale con Hanseniaspora uvarum autoctono e successivamente Saccharomyces cerevisiae: effetti sulla complessità aromatica e sulla qualità del vino Cabernet Sauvignon

Lo studio ha confrontato tre strategie di fermentazione del vino Cabernet Sauvignon utilizzando lieviti indigeni: Saccharomyces cerevisiae e Hanseniaspora uvarum Z5L-22.
Sono state analizzate tre modalità: la fermentazione pura (PF), con il solo S. cerevisiae; la fermentazione simultanea (SIF), con inoculo contemporaneo dei due lieviti; e la fermentazione sequenziale (SEF), con inoculo di H. uvarum due giorni prima di S. cerevisiae.
I risultati hanno mostrato che le fermentazioni miste, soprattutto quella sequenziale, permettono di ridurre il contenuto alcolico e aumentare l'acidità, l'intensità del colore e la concentrazione di polifenoli e antociani. La fermentazione sequenziale ha inoltre favorito la produzione di numerosi composti aromatici, tra cui esteri acetici, alcoli superiori, derivati del benzene e monoterpeni, contribuendo a un profilo aromatico più ricco e complesso.
Tuttavia, la fermentazione sequenziale ha presentato una crescita più lenta dei lieviti e una durata maggiore, probabilmente a causa del consumo anticipato dei nutrienti da parte di H. uvarum.
In conclusione, la fermentazione sequenziale rappresenta la strategia più promettente per ottenere vini a ridotto contenuto alcolico, con caratteristiche cromatiche, polifenoliche e aromatiche migliorate.

Leggi articolo completo EN

Influenza dei preparati biodinamici sulla struttura e sulla composizione della buccia dell’uva

La viticoltura biodinamica prevede l’utilizzo di compost, infusi vegetali e preparati organici e minerali, ai quali vengono attribuiti effetti sullo sviluppo della buccia dell’uva e sull’accumulo di composti fenolici. Questo studio ha analizzato l’influenza dei preparati biodinamici sulla struttura e sulla composizione biochimica della buccia durante lo sviluppo e la maturazione degli acini. I risultati hanno evidenziato modificazioni strutturali significative, con cellule più ampie e pareti cellulari più spesse, associate a una ridotta attività dell’enzima pectin-metilesterasi. Sebbene le differenze nei polifenoli non siano risultate statisticamente significative, le uve trattate hanno mostrato concentrazioni più elevate di flavanoli, flavonoli e piceidi, coinvolti nei meccanismi di difesa della pianta. Inoltre, le uve sottoposte ai trattamenti biodinamici hanno manifestato una minore suscettibilità a Botrytis cinerea. Nel complesso, lo studio suggerisce che i preparati biodinamici possano influenzare le caratteristiche strutturali e biochimiche della buccia, contribuendo potenzialmente alla resistenza degli acini agli agenti patogeni.

Leggi articolo completo EN

viticoltura

Effetti a lungo termine dei sistemi di gestione del vigneto sulla dinamica dell'umidità del suolo, sulla ciclicità dell'azoto e sulla distribuzione dell'apparato radicale della vite

La viticoltura biologica e biodinamica rappresenta un'alternativa sostenibile alla gestione integrata, sebbene i suoi effetti a lungo termine sui processi del suolo siano ancora poco conosciuti. Il presente studio, condotto nell'ambito della sperimentazione INBIODYN presso Geisenheim, in Germania, avviata nel 2006, ha analizzato gli effetti dei diversi sistemi di gestione sull'apparato radicale della vite e sulla dinamica delle risorse del suolo. Sono stati valutati l'andamento dell'umidità del suolo fino a 1,6 m di profondità (2023-2025), la disponibilità di azoto minerale (2010-2023), le proprietà chimico-fisiche del suolo (2012-2024) e i caratteri radicali fino a 0,9 m di profondità . I risultati hanno evidenziato che i sistemi biologico e biodinamico favoriscono una maggiore disponibilità di azoto minerale durante la stagione vegetativa e un incremento della lunghezza totale e delle radici fini rispetto alla gestione integrata, soprattutto negli strati superficiali del terreno nell'interfila. Nelle prime fasi della stagione è stata osservata una minore umidità del suolo, indicativa di una maggiore competizione per l'acqua, con differenze progressivamente attenuate nelle fasi successive. Nel complesso, i risultati suggeriscono che la gestione biologica e biodinamica modifichi le interazioni tra suolo e vite, promuovendo una rete radicale superficiale più sviluppata e una disponibilità di azoto più costante. Tali cambiamenti potrebbero contribuire alla progressiva convergenza delle prestazioni produttive e alla maggiore tolleranza della vite alle condizioni climatiche calde e siccitose.

Leggi articolo completo EN

Effetti della concimazione organica sulla salute del suolo, sull'assorbimento dei nutrienti e sulla qualità dei frutti della vite

L'impiego eccessivo o prolungato di fertilizzanti chimici in viticoltura può ridurre la sostanza organica del suolo, alterare l'equilibrio nutrizionale e compromettere l'attività microbica. Il presente studio analizza gli effetti della concimazione organica, sulla fertilità del suolo, sull'assorbimento dei nutrienti sullo sviluppo della vite,sulla resa e sulla qualità dell'uva. I risultati evidenziano che i fertilizzanti organici migliorano le proprietà fisiche e biologiche del terreno, aumentando la disponibilità di nutrienti, la capacità di ritenzione idrica e l'attività microbica. La parziale sostituzione dei fertilizzanti minerali con quelli organici può inoltre favorire lo sviluppo radicale, incrementare la produttività e migliorare la qualità dei frutti, aumentando il rapporto zuccheri/acidi e il contenuto di composti fenolici e antiossidanti. L'efficacia degli interventi varia in funzione del tipo di fertilizzante, delle caratteristiche del suolo, della cultivar e delle condizioni climatiche. Nel complesso, l'integrazione tra fertilizzazione organica e minerale emerge come una strategia promettente per mantenere la produttività del vigneto, migliorare la qualità dell'uva e promuovere una gestione sostenibile della nutrizione.

Leggi articolo completo EN

zootecnia

Applicazioni nutrizionali della sansa di oliva negli animali da latte: composizione chimica, effetti sulla qualità e sulla produzione del latte, digeribilità dei nutrienti, aspetti economici e limitazioni

La sansa di oliva è uno dei principali sottoprodotti dell'industria olearia e rappresenta una possibile risorsa per l'alimentazione degli animali da allevamento. Il suo utilizzo consente di valorizzare residui industriali, ridurre i costi alimentari e promuovere un modello di economia circolare, limitando al contempo l'impatto ambientale della produzione zootecnica.
Questo sottoprodotto è composto da polpa, noccioli, buccia e acqua di vegetazione e può essere utilizzato fresco, insilato o essiccato. La forma essiccata è particolarmente pratica grazie alla sua maggiore stabilità durante la conservazione. Inoltre, la presenza di composti fenolici e acidi grassi può contribuire alla salute e alla produttività degli animali.
La ricerca analizza gli effetti della sansa di oliva sulle prestazioni produttive, sulla produzione e sulla qualità del latte, sulla crescita, sulla digeribilità dei nutrienti, sull'efficienza alimentare e sullo stato di salute degli animali. Nel complesso, la sansa di oliva emerge come una possibile fonte nutritiva economica e sostenibile, sebbene siano necessarie ulteriori ricerche per chiarirne pienamente gli effetti e individuare le modalità ottimali di utilizzo nelle razioni.

Leggi articolo completo EN

Ecco perché utilizzare la sansa di olive nell'alimentazione animale

Uno studio dell'Università di Palermo ha valutato l'inclusione del 17% di sansa di oliva parzialmente denocciolata nella dieta delle pecore di razza Valle del Belice per 14 settimane. I risultati hanno evidenziato un aumento del peso della carcassa e del grasso intramuscolare, oltre a un miglioramento del profilo lipidico della carne, con maggiori livelli di acido oleico, polifenoli e attività antiossidante. Anche i salumi ottenuti hanno mostrato caratteristiche qualitative favorevoli, senza rilevare microrganismi patogeni. Lo studio evidenzia quindi il potenziale della sansa di oliva nel migliorare la qualità dei prodotti ovini e promuovere la sostenibilità attraverso la valorizzazione dei sottoprodotti agroindustriali.

Leggi articolo completo

Un processo sostenibile ed economico trasforma la sansa di oliva in mangime per pecore ricco di sostanze nutritive

Il progetto Sans3bbie, sviluppato dall'Università di Pisa, ha sperimentato la combinazione di sansa di oliva e residui della produzione della birra per ottenere un mangime insilato nutriente ed economico per le pecore.
Il processo prevede la separazione dei noccioli, il pretrattamento dei residui e la miscelazione dei due sottoprodotti, sfruttando la capacità assorbente dei residui birrari per regolare l'umidità e favorire la fermentazione. Il mangime ottenuto presenta una buona digeribilità e appetibilità, senza effetti negativi sulla produzione e sulla qualità del latte o sulla crescita degli animali.
L'inclusione dell'insilato nel 25–30% della razione ha permesso di stimare una riduzione media dei costi alimentari di circa il 27%. Questa strategia promuove l'economia circolare, riduce l'impatto ambientale e valorizza risorse locali, offrendo una soluzione replicabile soprattutto per le aziende agricole di piccole e medie dimensioni.

Leggi articolo completo EN

zootecnia

Vinacce nell'alimentazione bovina: economia circolare e valorizzazione delle razze autoctone

Uno studio pubblicato su *Frontiers in Animal Science* ha valutato l'inclusione del 20% di vinacce nella dieta di vitelloni di razza Podolica e dei suoi incroci con Limousine e Marchigiana.
I risultati hanno evidenziato una maggiore stabilità ossidativa della carne, grazie alla riduzione della malondialdeide, e un miglioramento del profilo lipidico, con un aumento degli acidi grassi polinsaturi, degli omega-6 e dei CLA e una riduzione degli acidi grassi saturi.
Dal punto di vista economico, i benefici sono variati in base al genotipo: l'integrazione ha prodotto risultati positivi nei bovini Podolici e negli incroci Limousine × Podolica, ma negativi negli incroci Marchigiana × Podolica.
In conclusione, le vinacce rappresentano una risorsa interessante per migliorare la qualità della carne, valorizzare i sottoprodotti agroindustriali e promuovere la sostenibilità, tenendo conto delle caratteristiche nutrizionali delle vinacce e della razza bovina utilizzata.

Leggi articolo completo

Oli essenziali di rosmarino e aglio nella dieta degli agnelli: risposta produttiva e qualità della carne

Uno studio del 2026 ha valutato gli effetti degli oli essenziali di aglio e rosmarino su 35 agnelli alimentati con diete ad alta concentrazione energetica per 105 giorni. I risultati migliori sono stati ottenuti con una bassa dose di olio essenziale di rosmarino (86 mg/kg di sostanza secca), che ha aumentato l'incremento ponderale medio giornaliero (193 g contro 132 g del gruppo di controllo), migliorando anche l'efficienza alimentare e il peso della carcassa. Al contrario, l'olio essenziale di aglio non ha prodotto miglioramenti significativi nelle prestazioni di crescita. Questi effetti positivi potrebbero essere legati alla capacità dei composti bioattivi del rosmarino di modulare il microbiota ruminale e migliorare l'utilizzo dei nutrienti. Tuttavia, non sono state osservate differenze significative nella resa al macello né in diversi parametri muscolari.

Leggi articolo completo

Intelligenza artificiale e termografia: come individuare precocemente la mastite nelle bufale

Uno studio dell'Università degli Studi di Napoli Federico II ha sviluppato un sistema che combina termografia a infrarossi e intelligenza artificiale per individuare precocemente possibili casi di mastite nelle bufale da latte.
Una rete neurale identifica automaticamente la mammella nelle immagini termiche, rilevandone la temperatura durante la mungitura robotizzata. In oltre 700 sessioni analizzate, la temperatura media è risultata di 33,48 °C negli animali sani e di 34,19 °C in quelli con elevata conta delle cellule somatiche, evidenziando un'associazione tra aumento della temperatura e infiammazione mammaria.
Il sistema consente un monitoraggio continuo e non invasivo, favorendo l'individuazione precoce delle anomalie e il miglioramento del benessere animale. Tuttavia, non rappresenta ancora uno strumento diagnostico autonomo e necessita di ulteriori validazioni prima dell'applicazione su larga scala.

Leggi articolo completo

orticoltura

Valorizzazione sostenibile delle biomasse orticole di scarto per sviluppare un nuovo idrocarbone in grado di migliorare la salute del suolo e modulare il metabolismo della lattuga

La carbonizzazione idrotermale (HTC) è una tecnologia sostenibile che permette di trasformare gli scarti orticoli, come spinaci, cicoria rossa e scarola, in un materiale solido chiamato idrocarbone, utilizzabile per migliorare la qualità del suolo e la crescita delle piante.
Lo studio ha confrontato due idrocarboni prodotti a temperature diverse, dimostrando che quello ottenuto a 180 °C (HC180) favorisce maggiormente la crescita delle radici e della parte aerea della lattuga, con risultati simili alla fertilizzazione minerale. Inoltre, migliora la disponibilità di nutrienti e stimola il metabolismo vegetale, aumentando zuccheri e amminoacidi. L'idrocarbone contribuisce anche alla ritenzione idrica del suolo, aiutandolo a resistere alla siccità.

Leggi articolo completo EN

Confronto dell'efficacia di due innovativi fertilizzanti a rilascio lento sulle dinamiche di rilascio dei composti chimici e sulla crescita delle piante di lattuga

Lo studio confronta due fertilizzanti innovativi a rilascio lento, ottenuti da materiali di scarto e prodotti mediante consolidamento a freddo e a caldo. L'obiettivo è valutare il rilascio di azoto, fosforo e potassio (NPK) e i loro effetti sulla crescita della lattuga (Lactuca sativa L.). I fertilizzanti sono stati analizzati attraverso prove di solubilità in acido citrico e acetico; successivamente, sono state condotte prove di coltivazione per valutare biomassa fresca, altezza e superficie fogliare. È stato inoltre analizzato lo stato nutrizionale delle piante mediante l'indice di bilancio dell'azoto (NBI). Il fertilizzante consolidato a freddo ha mostrato un rilascio di azoto del 75,9% dopo 90 giorni; al contrario, quello consolidato a caldo ha rilasciato meno del 5% dell'azoto nello stesso periodo. Il rilascio del fosforo è risultato generalmente maggiore o simile nel fertilizzante a freddo, mentre quello a caldo ha liberato più potassio. Le piante coltivate con il fertilizzante a freddo hanno sviluppato maggiore biomassa, altezza e superficie fogliare, inoltre, hanno presentato valori più elevati dell'indice NBI, indicativi di un migliore stato nutrizionale. Il rilascio totale dei nutrienti dopo 90 giorni è stato del 67% per il fertilizzante a freddo e del 59,4% per quello a caldo. In conclusione, il fertilizzante consolidato a freddo appare più efficace e promettente per una fertilizzazione sostenibile, con minori necessità di applicazione e potenziali risparmi sui costi.

Leggi articolo completo EN

Variazioni della resa e della composizione dell'olio essenziale delle parti aeree del finocchio nei diversi stadi di crescita in risposta all'applicazione fogliare di pirogallolo

Lo studio ha analizzato gli effetti dell'applicazione fogliare di pirogallolo sul finocchio (Foeniculum vulgare var. vulgare) coltivato in suolo sabbioso, valutando la resa delle parti aeree e la composizione dell'olio essenziale nei diversi stadi di crescita: vegetativo, fioritura, fruttificazione verde e fruttificazione matura.
Le piante sono state trattate con diverse concentrazioni di pirogallolo (50, 100, 150 e 300 mg L^{-1}). Nello stadio di fruttificazione matura, la concentrazione di 150 mg L^{-1} ha determinato il massimo peso delle parti aeree (108,15 g per pianta), mentre quella di 300 mg L^{-1} ha prodotto la maggiore resa di olio essenziale (1,96%).
I principali componenti dell'olio essenziale sono risultati il limonene e l'estragolo. Il contenuto massimo di limonene è stato ottenuto con 100 mg L^{-1} di pirogallolo, mentre la concentrazione di 300 mg L^{-1} ha favorito i maggiori contenuti di estragolo, idrocarburi monoterpenici e monoterpeni ossigenati.

Leggi articolo completo EN

orticoltura

Effetto sinergico dei biostimolanti e della fertilizzazione azotata sulle prestazioni colturali dell'orzo (Hordeum vulgare L.) in condizioni di coltivazione in asciutto

La gestione ottimale dell'azoto e l'impiego di biostimolanti sono strategie importanti per migliorare la produttività dei cereali e l'efficienza d'uso dei fertilizzanti in condizioni di coltivazione in asciutto. Lo studio ha valutato, nel corso di due anni, gli effetti di cinque dosi di azoto (0, 80, 160, 240 e 320 kg/ha), di due biostimolanti (glicina betaina e zeatina) e di sei varietà di orzo.
Risultati: entrambi i biostimolanti hanno migliorato significativamente le caratteristiche agronomiche dell'orzo, con risultati generalmente migliori grazie alla zeatina. Rispetto al controllo, la glicina betaina e la zeatina hanno incrementato la resa media rispettivamente del 3,64% e dell'8,01%. La dose di 240 kg N/ha ha determinato il maggiore aumento della resa in granella, pari al 116,71% rispetto al controllo non fertilizzato. La dose di 80 kg N/ha ha invece garantito la migliore efficienza agronomica d'uso dell'azoto.
In conclusione, l'applicazione fogliare di biostimolanti, soprattutto zeatina e glicina betaina, può migliorare la produttività dell'orzo e l'efficienza d'uso dell'azoto anche in condizioni di coltivazione in asciutto. L'integrazione tra fertilizzazione azotata e biostimolanti rappresenta una strategia promettente per una produzione più sostenibile.

Leggi articolo completo EN

Suoli sempre più degradati, la FAO lancia l'allarme: servono interventi su scala globale

Il rapporto FAO *Status of the World's Soil Resources 2026* evidenzia il peggioramento della degradazione dei suoli a livello mondiale. Oltre la metà delle valutazioni analizzate segnala un'adozione bassa o molto bassa delle pratiche di gestione sostenibile; nel 58% dei casi la situazione è peggiorata rispetto al 2015.
La principale minaccia è l'erosione del suolo, che provoca perdita di fertilità, nutrienti e sostanza organica, riducendo la capacità del terreno di trattenere l'acqua. Un altro problema è la gestione squilibrata dei nutrienti, presenti in eccesso in alcune aree e insufficienti in altre.
Il suolo è fondamentale perché produce oltre il 95% degli alimenti consumati dall'uomo e contribuisce alla regolazione dell'acqua, allo stoccaggio del carbonio e alla conservazione della biodiversità.
Per contrastare il degrado esistono già diverse soluzioni, come la riduzione delle lavorazioni, la diversificazione delle colture, le colture di copertura, la fertilizzazione sostenibile e l'agroforestazione. Tuttavia, queste pratiche non sono ancora diffuse abbastanza.
La FAO individua cinque priorità: migliorare le leggi e la governance, investire nella formazione, rafforzare il monitoraggio, offrire incentivi economici e coinvolgere tutti gli attori interessati.

Leggi articolo completo EN

Ortaggi, l'illuminazione migliora il profilo nutrizionale

Lo studio del CNR-Ispa ha dimostrato che aumentare l'intensità luminosa durante la coltivazione di mizuna, cicoria e tatsoi favorisce l'accumulo di vitamina B9 e riduce la concentrazione di nitrati nelle foglie, migliorando la qualità nutrizionale degli ortaggi. Tuttavia, un'illuminazione più intensa comporta maggiori consumi energetici. L'obiettivo futuro è individuare condizioni luminose che garantiscano un buon equilibrio tra valore nutrizionale, produttività e sostenibilità.

Leggi articolo completo

orticoltura

Verso sistemi di orticoltura agroecologica più resilienti: lezioni da una sperimentazione sulla diversificazione delle colture

L'articolo analizza il ruolo della diversificazione colturale nel migliorare la robustezza dei sistemi orticoli agroecologici di fronte ai cambiamenti climatici, alla diffusione di parassiti e malattie e alle crisi economiche e di mercato. Lo studio presenta l'esperimento DIVEGFOOD, condotto nel sud della Francia, che confronta tre sistemi colturali diversificati secondo principi agroecologici con un sistema di riferimento caratterizzato da una scarsa diversificazione e dalla predominanza della lattuga nelle coltivazioni invernali.
I risultati mostrano che i sistemi diversificati sono meno esposti alle avversità biotiche e alle condizioni ambientali sfavorevoli, riuscendo generalmente a mantenere o migliorare la produzione. Tuttavia, questi vantaggi possono comportare alcuni compromessi sul piano economico. La ricerca evidenzia quindi che la diversificazione non consiste soltanto nell'aumentare il numero di specie coltivate, ma richiede una progettazione attenta e un approccio sistemico, capace di integrare gli aspetti agronomici, ambientali ed economici. Infine, gli autori sottolineano l'importanza della collaborazione tra agricoltori e attori della filiera agroalimentare per favorire la diffusione di sistemi produttivi più sostenibili e sostenere la transizione agroecologica.

Leggi articolo completo EN

Migliorare l'efficienza idrotermica del suolo attraverso la pacciamatura spettralmente selettiva e l'irrigazione a goccia nel broccolo (Brassica oleracea var. italica L.)

Lo studio valuta l'effetto di diverse tipologie di pacciamatura sulla crescita e sulla produttività del broccolo. I risultati mostrano che la pacciamatura con plastica argentata migliora la ritenzione idrica del suolo e aumenta la resa fino a 52,80 t/ha, favorendo anche uno sviluppo più precoce delle infiorescenze. La plastica nera incrementa maggiormente la temperatura del terreno, mentre la pacciamatura organica migliora il contenuto di carbonio e sostanza organica. In conclusione, la pacciamatura argentata è efficace per ottimizzare la produzione e l'uso dell'acqua, mentre quella organica contribuisce a preservare la fertilità del suolo nel lungo periodo.

Leggi articolo completo EN

Valutazione dell'impronta ambientale e dell'efficienza tecnica della produzione di ortaggi a foglia e di brassicacee nella regione della Macedonia Centrale: un percorso verso un'agricoltura resiliente ai cambiamenti climatici

Lo studio valuta l'impatto ambientale e l'efficienza tecnica della produzione di cavolfiore, cavolo cappuccio, broccolo e spinacio in 180 appezzamenti della Macedonia Centrale, in Grecia.
I risultati mostrano che l'impronta di carbonio varia in funzione della coltura e della superficie considerata: per ettaro, il cavolo cappuccio presenta le emissioni più elevate, mentre per chilogrammo di prodotto lo spinacio risulta più impattante, a causa della sua minore resa produttiva. La fertilizzazione azotata e potassica rappresenta la principale fonte di impatto sul cambiamento climatico, sull'acidificazione e sull'eutrofizzazione, mentre i prodotti fitosanitari sono responsabili della maggior parte dell'ecotossicità terrestre.
L'analisi evidenzia inoltre differenze nell'efficienza tecnica tra gli appezzamenti, individuando nell'ottimizzazione della fertilizzazione e dell'irrigazione le principali strategie per ridurre gli impatti ambientali. Un impiego più mirato dei prodotti fitosanitari risulta invece fondamentale per limitare l'ecotossicità e favorire un'agricoltura più sostenibile e resiliente ai cambiamenti climatici.

Leggi articolo completo EN

rassegna stampa regionale

Estate torrida e poca pioggia in autunno, resta incerta la stagione delle castagne

Le precipitazioni scarse e le temperature elevate hanno portato a una diminuzione della quantità di frutti. Questi sono di dimensioni ridotte, ma sono in prevalenza sani (*La Stampa - Savona e provincia, 07/10/2026)*

Viticoltura: alle Cinque Terre il miglior risultato da almeno 44 anni

Il 2026 sarà ricordato come un'ottima annata per quantità e qualità delle uve. Il clima asciutto ha ridotto la pressione delle malattie fungine e la minore quantità di acqua negli acini ha determinato una maggiore concentrazione di zuccheri, aromi e sostanze fenoliche (*Il Secolo XIX, 01/09/2026*)

Vendemmia in Liguria anticipata dal caldo, ma i vini saranno di ottima qualità

Il caldo record dell'estate 2026 ha fatto anticipare le vendemmie di almeno 10-15 giorni, ma la qualità delle uve è stata eccellente, almeno nelle zone non colpite da grandinate (*La Stampa - Savona e provincia, 11/09/2026*)

Vendemmia eroica nelle Cinque Terre - Patrimonio storico-culturale

Convegno internazionale "Vite, Paesaggio e Biodiversità funzionale: valore storico-colturale, dinamiche ecologiche e strategie di gestione nei territori viticoli eroici" alla Cantina sociale del Groppo (Riomaggiore), 20/10/26 (*Il Secolo XIX – La Spezia, 20/10/2026*)

La stagione dell'olio a Ponente: annata memorabile per qualità e quantità

Aspettative alte, le premesse parlano di un 30-40% in più rispetto alla media (*Il Secolo XIX – Imperia, 11/10/2026*)

Dalla sansa la nuova risorsa per gli oliveti

La sperimentazione per utilizzare nei terreni il residuo della lavorazione delle olive (*Riviera, 08/10/2026)*

Raccolta delle olive al via, l'importanza della chitarra

Tutti i segreti per ottenere un prodotto di livello, tra passato e presente *(Repubblica Genova - I piaceri del gusto, 23/10/2026)*

L'inchiesta: imprenditori anziani e passaggio generazionale

In Italia la maggior parte delle aziende agricole è guidata da ultrasessantenni e la Liguria è al terzo posto tra le regioni per quanto riguarda l'anzianità degli imprenditori (età media 58,5 anni). Questi rimangono alla guida delle aziende, a volte perché fanno fatica a farsi da parte e altre perché non hanno alternative, non avendo figli che desiderano proseguire l'attività (*Corriere del territorio - Nordovest, 21/09/2026)*

eventi

4 novembre 2026, Parma - **Workshop "Ampliare gli investimenti nell'agricoltura rigenerativa e resiliente al clima in Italia"**

Per informazioni e iscrizione

6-8 novembre 2026, Imperia – **OliOliva, Festa dell'olio nuovo 2026**

Per informazioni

10-14 novembre 2026, Bologna – **EIMA Campus**, Salone dedicato alla ricerca e alla formazione in campo agro-meccanico con università, enti di formazione e accademie

Per informazioni e iscrizione

26-28 novembre 2026, Cremona – **Fiera Zootecnica Internazionale**

Per informazioni e iscrizione

8-9 dicembre 2026, Bruxelles/online -**EU Agri-Food Days 2026**

Per informazioni e iscrizione

10 dicembre 2026, Torino - Convegno **"Agri4Links – Dalla ricerca al territorio"**

Per informazioni e iscrizione