



RE VITTORIO AMEDEO III DI SAVOIA FONDÒ LA R. ACCADEMIA DI AGRICOLTURA CON RESCRITTO 24 MAGGIO 1785

ACCADEMIA DI AGRICOLTURA DI TORINO

DECRETO PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 14 SETTEMBRE 1984

10123 TORINO
VIA ANDREA DORIA, 10
TEL. E FAX 011 8127470
E-mail: TO0323@biblioteche.regione.piemonte.it

Torino, 20 settembre 2024
N. Protocollo 240/24

Colleghe e Colleghi Accademici

La prossima Adunanza pubblica di quest'Accademia avrà luogo presso la sede dell'Accademia Palazzo Corbetta Bellini di Lessolo, via Andrea Doria 10

26 settembre 2024 ore 16:30

Eligio MALUSÀ

“Il microbioma del suolo: concetti e applicazioni”

La composizione del microbioma del suolo è influenzata dalle pratiche di gestione agricola. Tale condizione può essere paragonata all'effetto del regime alimentare umano sul microbioma intestinale, che nel caso di alimentazione sbilanciata o eccessiva provoca disbiosi o addirittura patologie dovute alla modifica della flora intestinale.

Nuove strategie per la valorizzazione del microbioma del suolo prevedono l'uso di prebiotici, probiotici e postbiotici. Mentre i prebiotici (ad esempio compost, humus, biodigestati, etc.) possono migliorare la diversità microbica intrinseca del suolo e la fertilità biologica, i probiotici (cioè i biostimolanti microbici) intervengono direttamente su tale diversità e sulle capacità delle piante. E' possibile favorire l'insediamento/azione dei microrganismi utili autoctoni nel suolo o dei biostimolanti microbici applicando dei loro metaboliti (postbiotici). Un utilizzo integrato di queste tre categorie di prodotti può favorire una forte riduzione dell'uso di fertilizzanti minerali favorendo un'economia circolare e permettendo di ottenere un buon risultato produttivo e positive ricadute ecosistemiche. Pratiche di gestione agroecologica dei sistemi colturali che valorizzano il microbioma sono in accordo con il concetto di One Health che riconosce come la salute umana sia collegata alla salute degli animali e dell'ambiente.

infinito
EDIZIONI



Enzo Barnabà

Il sogno babilonese

Lo Château Grimaldi, la Belle Époque, la Riviera

Prefazione di Daniela Gandolfi

Introduzione Yvan Gastaut

Postfazione di Marco De Vecchi

Brindisi conclusivo

Il presidente
(Prof. Marco Devecchi)