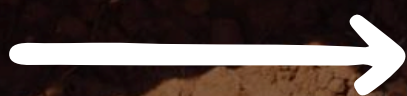




ORDINE
DOTTORI AGRONOMI
DOTTORI FORESTALI
BRESCIA

6 miti da sfatare su cibo, innovazione e agricoltura

Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2026





***“Per produrre
cibo sostenibile
basta eliminare
i trattamenti”***

**Parassiti e malattie causano
perdite del 17-30%. La
soluzione è monitorare e
intervenire solo quando
serve, con strategie di difesa
integrata e biologica**





“Per avere un raccolto abbondante bisogna irrigare tanto”

Non conta quanta acqua si usa, ma come la si distribuisce. La microirrigazione a goccia può raggiungere un'efficienza idrica del 90-95% ed in contesti di scarsità idrica riduce l'uso d'acqua





***“Per far crescere
meglio le piante
basta aggiungere
fertilizzante”***

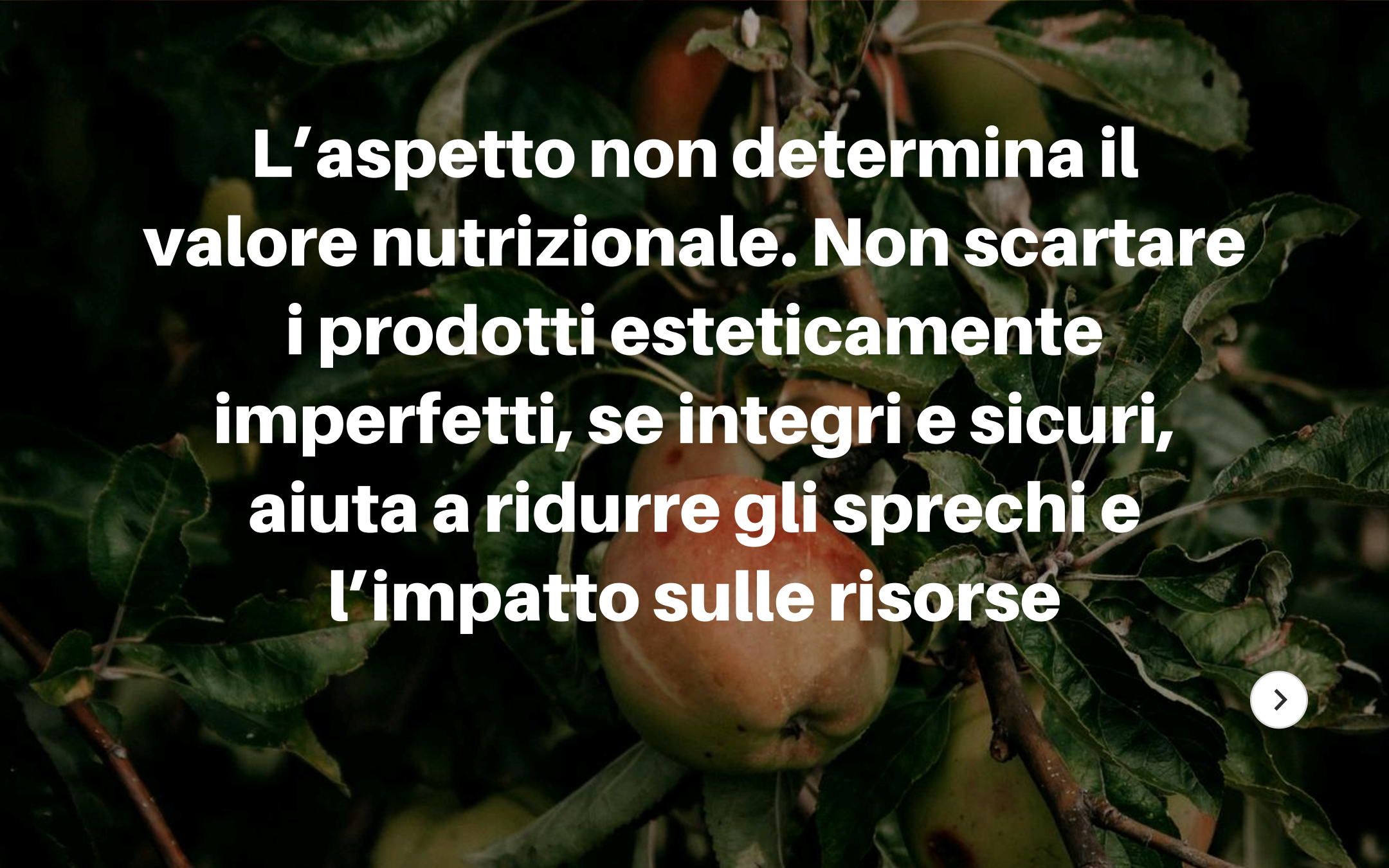
**La fertirrigazione aumenta
l'efficienza dei nutrienti del
26% ed il 75% della dose
raccomandata può ridurre l'uso
di fertilizzante del 25%, senza
cali significativi di produzione**

FERTILIZZAZIONE EFFETTUATA IRRIGANDO IL
TERRENO CON ACQUA CONTENENTE DISCIOLTI
I FERTILIZZANTI NECESSARI





***“Un frutto
imperfetto vale
meno”***



**L'aspetto non determina il
valore nutrizionale. Non scartare
i prodotti esteticamente
imperfetti, se integri e sicuri,
aiuta a ridurre gli sprechi e
l'impatto sulle risorse**





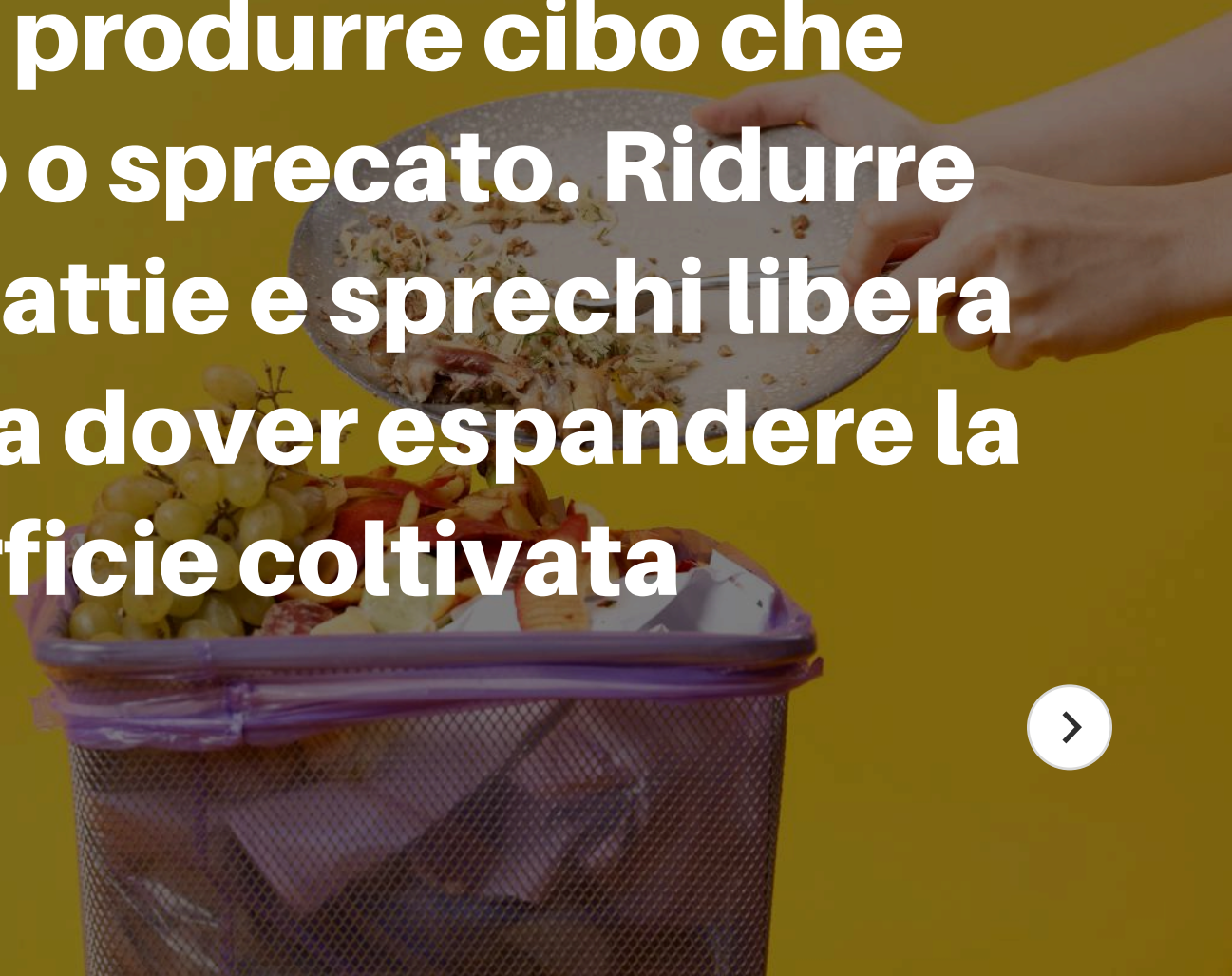
“Innovare equivale a dimenticare la tradizione”

**L'innovazione funziona quando
integra ciò che sappiamo fare
bene. Le nuove tecniche
migliorano efficienza e
resilienza, ma rendono di più se
si innestano su conoscenza dei
suoli, gestione del campo e
prevenzione**





***“Per produrre di più
servono più terreni
coltivati”***



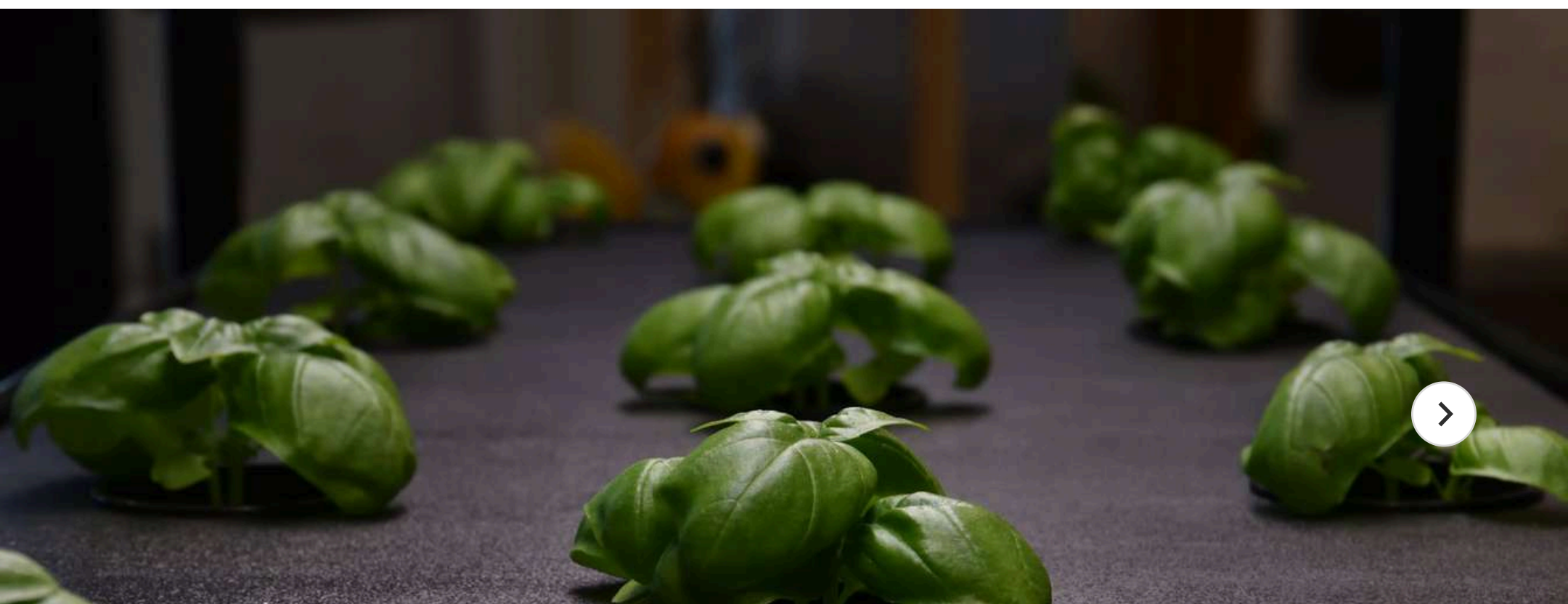
**Quasi 1/5 di terra e acqua globali
servono a produrre cibo che
verrà perso o sprecato. Ridurre
perdite, malattie e sprechi libera
risorse senza dover espandere la
superficie coltivata**





L'innovazione funziona quando parte dalla conoscenza

Non basta avere una tecnologia,
bisogna sapere quale problema
risolvere, come applicarla e quali
effetti produce nel tempo





**Il dottore
agronomo e il
dottore forestale
uniscono scienza,
esperienza e tutela
delle risorse
naturali,
contribuendo a
costruire sistemi
agroalimentari
più resilienti e
sostenibili**





**Quale di questi miti
avevi sentito più
spesso? E quale tema
vorresti approfondire?**

Diccelo nei commenti





Via A. Lamarmora, 185/septies 25124 Brescia
Tel 030.40043 | e-mail: segreteria.ordinebrescia@conaf.it
<https://ordinebrescia.conaf.it/>



Mandato 2025-2029

Comprendere la complessità
Innovare la professione

