

AGRICOLTURA

Home » Raccolto il riso ottenuto con le TEA, successo...



Raccolto il riso ottenuto con le TEA, successo per l'iniziativa dell'Università di Milano

(Agen Food) – Milano, 07 ott. – Con la raccolta del riso si è conclusa la seconda stagione di sperimentazione in campo delle piante ottenute con le TEA, le Tecniche di Evoluzione Assistita. Il gruppo di ricerca dell'**Università degli Studi di Milano** e il personale dell'**Ente Nazionale Risi**, che ha ospitato e curato le prove, hanno provveduto alla mietitura nei due campi sperimentali situati nelle province di Pavia e Novara che hanno una superficie rispettivamente di 78 e 164 metri quadrati e comprendono circa 2.500 piante. A guidare la raccolta delle piante di riso TEA del progetto Ris8imo era presente Vittoria Brambilla, professoressa associata presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università degli Studi di Milano, con il suo team di ricerca. Insieme a lei la presidente dell'Ente Nazionale Risi, Natalia Bobba, e Filip Haxhari, responsabile del dipartimento di miglioramento genetico del Centro Ricerche sul Riso, coadiuvato dai suoi collaboratori.

Le piante studiate appartengono a tre varietà o linee di miglioramento genetico italiane, modificate mediante la tecnologia CRISPR-Cas9 per inattivare alcuni geni di suscettibilità al brusone, una delle più gravi malattie fungine del riso. Le pannocchie di riso raccolte sono state trasportate in buste sigillate nei laboratori dell'Università degli Studi di Milano, dove saranno sottoposte ad analisi fenotipiche, agronomiche e statistiche. Questi studi permetteranno di valutare non soltanto la resistenza al brusone, ma anche parametri fondamentali come la produttività, la qualità della granella e le caratteristiche delle piante.

“Siamo molto felici di questo risultato, frutto di una stretta collaborazione tra l'Università degli Studi di Milano e l'Ente Nazionale Risi, resa possibile anche dal contributo del Governo e delle Regioni al percorso normativo e autorizzativo – ha dichiarato Vittoria Brambilla – Un ringraziamento particolare va agli enti finanziatori, la Fondazione Bussolera Branca e il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste”.

Ai ringraziamenti si è unita anche la Presidente dell'Ente Nazionale Risi che ha aggiunto: “La filiera del riso è da sempre molto sensibile alle innovazioni che permettono ai nostri agricoltori di coltivare prodotti di qualità. E se c'è collaborazione tra ricerca pubblica, istituzioni e settore agricolo questi risultati si ottengono più facilmente con

Redazione Agenfood

Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.

Articoli correlati

VIII "Premio Filippo Re", Innovazioni tecnologiche per un'agricoltura sostenibile e produzioni alimentari di qualità

(Agen Food) - Bologna, 07 ott. – Accademia Nazionale di Agricoltura e Image Line annunciano...

Il Pomodoro di Pachino IGP vola al Fruit Attraction di Madrid

(Agen Food) – Pachino (Sr), 06 ott. - Dopo la positiva esperienza del 2025, il...
