Si parlerà di Biodiversità Microbica nell'incontro che, da martedì 27 a giovedì 29 ottobre 2015, si svolgerà alla Sala dei Notari di Perugia. Ai lavori saranno presenti oltre 250 studiosi provenienti da 36 nazioni per partecipare al "Third International Conference on Microbial Diversity - The challenge of the complexity" sul tema "The Challenge of Complexity". In apertura, martedì 27 ottobre, alle ore 14, interverranno con i saluti Andrea Romizi, sindaco di Perugia, il Magnifico Rettore Franco Moriconi, il direttore del Dipartimento di Scienze farmaceutiche, , di Benedetto Natalini, e Fausto Elisei, presidente del Cemin (Centro di eccellenza per il Materiali Innovativi Nanostrutturali).

Il congresso è promosso dalla Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare ed Ambientale (SIMTREA) che ne ha affidato l'organizzazione al prof. Gianluigi Cardinali e al suo staff, del Dipartimento di Scienze farmaceutiche dell'Università di Perugia.

Non è un caso che la complessità sia stata scelta degli organizzatori come oggetto principale di questo congresso, mentre il respiro internazionale e l'apertura ai giovani ricercatori sono due delle caratteristiche su cui ha puntato in modo particolare la Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare ed Ambientale.

La Biodiversità Microbica è l'insieme di tutti i microrganismi presenti nella biosfera connessi da una fittissima rete di complesse interazioni. I microrganismi sono responsabili di tutti i cicli biogeochimici che mantengono l'omeostasi del pianeta e sono anche gli agenti delle maggiori trasformazioni alimentari. Non è esagerato affermare che senza la biodiversità microbica non sarebbe possibile avere i sistemi alimentari attuali e soprattutto non sarebbe possibile godere di quella grande varietà e qualità propria dei prodotti tipici della cucina italiana. Le tecnologie alimentari moderne, infatti, hanno attinto a piene mani a questa grande diversità per ottenere prodotti sempre più sani, nutrienti e duraturi.