



## Notiziario dei Georgofili

Anno XXI, n. 10  
21 dicembre 2018

### ASSEMBLEA CORPO ACCADEMICO

Martedì 18 dicembre, ha avuto luogo l'Assemblea del Corpo Accademico (Emeriti ed Ordinari). A norma di Statuto, sono stati approvati il bilancio preventivo per l'anno 2019 e le nomine, su proposta del Consiglio, dei seguenti Accademici:

#### ACCADEMICI EMERITI

Conese Claudio - Firenze  
Susmel Piero - Udine

#### Accademici Ordinari

Boatto Vasco - Padova  
Cantile Andrea - Firenze  
Chiti Edoardo - Viterbo  
Giulivo Claudio - Padova  
Nardelli Francesco Paolo - Foggia  
Parlato Salvatore - Roma  
Perata Pierdomenico - Pisa  
Ronchi Bruno - Viterbo  
Scarascia Mugnozza Giuseppe - Roma  
Tagliavini Massimo - Bolzano  
Tallacchini Mariachiara - Piacenza  
Tomasi Tongiorgi Lucia - Pisa

#### ACCADEMICI ONORARI

Cattaneo Elena - Milano  
Marchionne Alessandro - Venezia  
Rossi Ferrini Pier Luigi - Firenze

#### ACCADEMICI CORRISPONDENTI

Baldi Marina - Roma  
Banterle Alessandro - Milano  
Bavaresco Luigi - Piacenza  
Brigidi Patrizia - Bologna  
Camposeo Salvatore - Bari  
Cera Francesco - Padova  
Cichelli Angelo - Chieti  
Corelli Grappadelli Luca - Bologna  
Federici Paolo Roberto - Pisa  
Lacetera Nicola - Viterbo  
Mariani Luigi - Milano  
Marone Enrico - Firenze  
Paganizza Valeria - Ferrara  
Paoletti Claudia - Parma  
Rao Rosa - Napoli  
Ritieni Alberto - Napoli  
Rubino Vito - Novara  
Salvan Giorgio - Padova  
Salvi Laura - Padova  
Scaramuzzi Silvia - Firenze  
Tessari Paolo - Padova  
Testolin Raffaele - Udine  
Vannacci Giovanni - Pisa  
Velasco Riccardo - Treviso  
Vincenzi Francesco - Roma

#### ACCADEMICI CORRISPONDENTI STRANIERI

Daydé Jean - Toulouse (Francia)  
Lundqvist Udda - Lund (Svezia)

#### ACCADEMICI AGGREGATI

Benelli Orazio Michele - Massa Carrara (Sezione Centro-Ovest)  
Benfante Nicolò - Bologna (Sezione Centro-Est)  
Bernardini Daniele - Padova (Sezione Nord-Est)  
Buffaria Bruno - Bruxelles (Sezione internazionale di Bruxelles)  
Caporali Fabio - Pisa (Sezione Centro-Ovest)  
Casillo Beniamino - Bari (Sezione Sud-Est)  
Cavagna Beniamino - Milano (Sezione Nord-Ovest)  
Ciampolini Roberta - Pisa (Sezione Centro-Ovest)  
Colonna Nicola - Roma (Sezione Centro-Ovest)  
Cugnetto Alberto - Torino (Sezione Nord-Ovest)  
Di Serio Francesco - Bari (Sezione Sud-Est)  
Distefano Gaetano - Catania (Sezione Sud-Ovest)  
Durante Cosimo - Lecce (Sezione Sud-Est)  
Frittitta Carmelo - Palermo (Sezione Sud-Ovest)  
Iacopini Paolo - Piacenza (Sezione Centro-Est)  
La Notte Pierfederico - Bari (Sezione Sud-Est)  
Magagnini Mauro - Ancona (Sezione Centro-Est)  
Marani Sandro - Ancona (Sezione Centro-Est)  
Massa Bruno - Palermo (Sezione Sud-Ovest)

Miribung Georg - Bolzano (Sezione Nord-Est)  
Oberhuber Micheal - Bolzano (Sezione Nord-Est)  
Rapisarda Paolo - Catania (Sezione Sud-Ovest)  
Sarrocco Sabrina - Pisa (Sezione Centro-Ovest)  
Statti Alberto - Catanzaro (Sezione Sud-Ovest)  
Teresini Loretta - Grosseto (Sezione Centro-Ovest)  
Valente Aristide - Salerno (Sezione Sud-Ovest)  
Zanarotti Camilla - Vicenza (Sezione Nord-Est)

### **PREMIO ANTICO FATTORE, ED. 2019**

L'Accademia dei Georgofili bandisce il concorso per l'assegnazione del "Premio Antico Fattore" 2019 per il settore della viticoltura e/o dell'enologia.

Sono ammessi solo autori italiani che abbiano pubblicato, negli anni 2017-2018, un lavoro che abbia apportato un contributo conoscitivo per le categorie sotto riportate e che alla data di pubblicazione del lavoro non abbiano compiuto 40 anni.

Sono previste quattro categorie di Premi:

La prima a carattere letterario, con riferimenti agli aspetti storici, culturali e paesaggistici

Le altre tre a carattere scientifico sulle seguenti tematiche:

- Moderne tecnologie di gestione e difesa del vigneto
- Biologia, genetica, chimica e biochimica vegetale, biologia molecolare per disegnare la vite del futuro
- Pratiche enologiche: dalla gestione della cantina alle moderne tecnologie per migliorare la qualità del prodotto.

Il bando completo è disponibile sul sito dei Georgofili ([www.georgofili.it](http://www.georgofili.it))

### **PREMIO CREA - GIAMPIERO MARACCHI 2018**

È istituito il "Premio CREA - Giampiero Maracchi 2018" dedicato ai temi dell'agroclimatologia allo scopo di incentivare nei giovani la passione per la Ricerca. Possono partecipare ricercatori italiani che abbiano pubblicato un lavoro sul tema dell'agroclimatologia, su rivista internazionale con IF.

Il lavoro deve essere stato pubblicato nel 2018 (o accettato entro dicembre 2018).

Il bando completo è disponibile sul sito dei Georgofili ([www.georgofili.it](http://www.georgofili.it))

## **ADUNANZE PUBBLICHE PROGRAMMATE PER GENNAIO 2019<sup>1</sup>**

Martedì 22 gennaio

Organizzato in collaborazione con il Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi alimentari, Seminario su: **Impatto e percezione della tecnologia alimentare. Un patrimonio economico, culturale, professionale, storico e sociale da valorizzare**

Interventi di: FRANCESCO MAIETTA, MASSIMO MONTANARI, CLAUDIO PERI, LUIGI SCORDAMAGLIA  
Moderatore: MASSIMILIANO BORGIA

Mercoledì 23 gennaio – ore 10.00

Organizzato in collaborazione con CIA-Agricoltori Italiani, presso l'Auditorium di Sant'Apollonia (via S. Gallo 25/A, Firenze), Forum su: **Innovazione varietale in viticoltura.**

**Prospettive di impiego dei vitigni di ultima generazione resistenti alle malattie**

Il programma è scaricabile dal sito istituzionale dei Georgofili ([www.georgofili.it](http://www.georgofili.it))

Per la partecipazione al Forum è obbligatoria la registrazione

---

<sup>1</sup> Ove non altrimenti indicato, le manifestazioni si svolgono presso la Sede accademica.

Venerdì 25 gennaio – ore 8.30

*Organizzata dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, presso la Sala Gronchi del Parco di Migliarino, San Rossore, Massaciuccoli, Giornata di studio su: **Le pinete litoranee come patrimonio culturale***

*Il programma è scaricabile dal sito istituzionale dei Georgofili ([www.georgofili.it](http://www.georgofili.it))*

## **ATTIVITÀ SVOLTA NEI MESI DI DICEMBRE 2018**

### **Festival dell'Olio Extravergine di Oliva Pugliese (1 dicembre)**

Il festival è stato organizzato a Villa Castelli con la collaborazione, tra gli altri, della Sezione Sud Est dei Georgofili.

### **Trattato di Botanica Forestale. 1 – Parte Generale e Gimnosperme (4 dicembre)**

La presentazione del volume di Paolo Grossoni, Piero Bruschi, Filippo Bussotti e Federico Selvi ha visto la partecipazione di Consolata Siniscalco.

### **Potenzialità della tecnologia *genome editing* per la difesa delle piante (5 dicembre)**

Giornata di studio organizzata a Pisa dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, dal Comitato Problemi difesa delle piante dei Georgofili, dal Comitato Biologia Agraria, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali e con il Corso di Laurea Biotecnologie Vegetali e Microbiche dell'Università di Pisa.

La finalità dell'incontro era quella di illustrare le possibili applicazioni della tecnica del genome editing per la gestione delle malattie delle piante.

Dopo i saluti istituzionali, ha aperto i lavori Michele Stanca, Presidente di UNASA, e Vicepresidente dell'Accademia dei Georgofili.

I successivi interventi hanno fatto il punto sulla ricerca italiana nell'ambito dell'impiego delle tecniche di genome editing, in particolare la CRISPR-Cas, per il ritocco genico delle piante (Francesco Licausi) e lo studio della resistenza a malattie nei cereali (Adriano Marocco).

Giovanni Vannacci e Giuseppe Saccone hanno fornito alcuni esempi di come la tecnica CRISPR-Cas possa essere utilizzata su funghi ed insetti responsabili di importanti perdite di produzione, quantitative e qualitative, in piante di interesse agrario, mostrando un possibile utilizzo del genome editing per una difesa delle colture più rispettosa dell'ambiente.

I lavori si sono conclusi con l'intervento di Claudio Moser che ha mostrato alcuni risultati riguardanti l'utilizzo della CRISPR-Cas per ritoccare il genoma di piante da frutto finalizzato alla difesa dalle principali malattie che colpiscono, ad esempio, vite e fragola e con l'intervento di Eleonora Sirsi che ha permesso di avere un quadro esaustivo dell'attuale posizione della Comunità Europea in merito all'impiego di questa nuova tecnica in agricoltura e dei possibili sviluppi normativi futuri.

### **Bucine e la Valdambra. OliOnostrum, biodiversità e innovazione per un olio EVO di qualità (6 dicembre)**

L'incontro è stato organizzato in collaborazione con il Comune di Bucine, nell'ambito del Progetto OliOnostrum. La manifestazione è iniziata con la proiezione del video "Olivo ritrovato: una storia biodiversa" a cura di Caterina Mazzolin.

Relazioni:

Nicola Benini – Il ruolo dell'ente locale come attore di promozione e sviluppo territoriale:  
Progetto OliOnostrum

Claudio Cantini, Graziano Sani, Paolo Pestelli – L'olivone di Montebenichi. Il recupero, la salvaguardia e la valorizzazione della biodiversità olivicola in Valdambra

Alessandro Parenti – Un frantoio innovativo per la Valdambra  
Marina Lauri – Valorizzare un territorio attraverso la formazione delle aziende e la promozione dei prodotti tipici  
Interventi programmati

### **L'olivicoltura in Toscana, fra passato e futuro** (10 dicembre)

Giornata di studio organizzata in collaborazione con Fondazione Clima e Sostenibilità, Regione Toscana, DiSPAA-Università di Firenze e Scuola Universitaria Superiore Sant'Anna.

L'olivicoltura toscana da alcuni anni sta vivendo una profonda trasformazione legata ad un passaggio generazionale che vede il progressivo abbandono di vecchi oliveti locati in aree orograficamente svantaggiate ed un aumento di nuovi impianti in terreni dove, fino ad alcuni anni fa, veniva preferita la coltivazione del frumento. In tutto questo non mancano le situazioni intermedie caratterizzate da mille sfumature nei metodi di coltivazione. Nel contempo anche le tecnologie di trasformazione stanno vivendo un fervido momento di rinnovamento sotto la spinta della richiesta di prodotti di elevata qualità. Testimonianza del rinnovato interesse verso questo settore è dato dai tre Progetti Integrati di Filiera (PIF) del bando del 2015, del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Toscana, che hanno visto molteplici investimenti da parte di aziende agricole e di trasformazione che operano nel settore oli-olivicolo. Per questo motivo l'Accademia dei Georgofili, la Regione Toscana e la Fondazione Clima e Sostenibilità hanno dedicato questa giornata di studio alle misure d'innovazione legate ai tre progetti, così da delineare un quadro rappresentativo del comparto oli-olivicolo toscano ed avere un'occasione di confronto sulle ulteriori necessità d'innovazione.

Presidente: Massimo Vincenzini

Relazioni:

Gennaro Giliberti - I Progetti Integrati di Filiera nel PSR Toscana 2014-2020

Marco Toma - La sottomisura 16.2 - Progetti pilota e di cooperazione. Settore olivicolo-oleario  
Progetto SEMIA - Indirizzi di Sanità, Sostenibilità ed Eccellenza della olivicoltura

MedIterraneaA - Massimo Neri, Andrea Vannini

Progetto ASIOLBIO-SI - Applicazione di nuove Strategie e tecniche Innovative in Olivicoltura  
BIOlogica in provincia di Siena - Mario Mori, Ruggero Petacchi

Progetto APPAGO - Applicazioni Agronomiche innovative per la Gestione dell'Olivicoltura  
collinare - Lara Formichi, Antonio Belcari, Stefano Grazzini

### **Giornale Agrario *on line*** (10 dicembre)

Presso la sede della Fondazione Museo Scienza e Tecnica di Firenze sono stati presentati i risultati del progetto di digitalizzazione e di messa on line del Giornale Agrario Toscano. Si è trattato di una proficua collaborazione tra Accademia dei Georgofili, Fondazione Scienza e Tecnica e Museo Galileo.

Dal sito istituzionale dei Georgofili ([www.georgofili.it](http://www.georgofili.it)) è possibile raggiungere la pagina dedicata all'interno della Biblioteca Digitale del Museo Galileo.

### **I territori della Toscana e i loro prodotti. Amiata** (11 dicembre)

Anche questa giornata di studio sul tema è stata organizzata in collaborazione con ANCI Toscana e con il patrocinio di UNICOOP Firenze.

Sono stati evidenziati alcuni elementi fondamentali utili a promuovere e valorizzare i prodotti tipici: coinvolgimento dei produttori, tutela delle piccole produzioni, innovazione nel marketing con attenzione particolare a qualità e unicità, promozione fra i prodotti di nicchia della grande distribuzione.

### **Visita** (13 dicembre)

La classe Terza del Liceo Scientifico delle Scienze Applicate /IIS Mattei di Rosignano Solvay, ha preso parte ad una visita guidata della Sede e della mostra *Cacao*, allestita nei locali dell'Accademia.

**Vini naturali: provocazione o realtà** (14 dicembre)

L'incontro è stato organizzato a Marsala dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili, in collaborazione con l'Accademia Italiana della Vite e del Vino.

Moderatore: Rosario Di Lorenzo

Relazioni

Guido Falgares - L'agricoltura biologica, una scelta di vita

Stefania Chironi - Vini naturali: quale informazione hanno i consumatori?

Giancarlo Moschetti - Diversità microbica e complessità dei vini naturali

Onofrio Corona - Ruolo delle tecniche enologiche e dell'Enologo nella produzione dei vini naturali

Salvo Foti - I VINI UMANI: bellezza, etica ed eccellenza

Antonio Rallo - Vini naturali: limiti e nuove opportunità per la DOC Sicilia

Interventi programmati: Nino Barraco, Luciano Cinquanta, Francesco Asaro

**Cacao** (18 dicembre)

Si è chiusa la mostra aperta il 12 novembre 2018 (curata da Fausto Barbagli, Davide Fiorino e Daniele Vergari) che si era prefissa lo scopo di presentare il Cacao e raccontarne l'origine, le caratteristiche botaniche, la diffusione e l'utilizzo nel mondo, attraverso pannelli, libri, reperti naturalistici poco conosciuti e di particolare pregio.