

agenzia quotidiana di informazioni
Fondatore: Giovanni Martirano
direttore responsabile:
Letizia Martirano

agra press

Anno LII

www.agrapress.it



Notiziario dei Georgofili

Anno XVII, n. 8
31 ottobre 2014

Assemblea del Corpo Accademico

Per l'elezione del nuovo Vice Presidente è stata indetta l'Assemblea del Corpo Accademico (Accademici Emeriti e Accademici Ordinari) lunedì 10 novembre 2014 alle ore 13.00 in prima convocazione e alle **ore 14.00 in seconda convocazione** per l'esame del seguente Ordine del giorno:

- 1) Votazioni per la designazione del Vice Presidente per il completamento del quadriennio 2012-2016, scrutinio delle schede e lettura dei risultati;
- 2) Varie ed eventuali.

ADUNANZE PUBBLICHE PROGRAMMATE PER NOVEMBRE 2014¹

Venerdì 7 novembre – ore 10.00

In collaborazione con il Comune di S. Marco Argentano, il Dipartimento LISE dell'Università della Calabria e il Centro Studi Normanno-Svevo, presso l'Aula Magna dell'Università della Calabria (Arcavacata di Rende, Cosenza), Incontro su:

Giovanni Cherubini e i suoi scritti sul mezzogiorno

Interventi di FRANCESCO ALTIMARI e PIETRO DALENA

GIOVANNI CHERUBINI – I miei studi sulle campagne calabresi in Età Medievale

PAOLO NANNI - Conclusioni

Sabato 8 novembre – ore 9.30

Organizzato dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina (Deleg. Pisa Valdera), presso il Museo Piaggio (Pontedera – PI),

Convegno su: **Le spezie ed i profumi in cucina**

Presiede: FILBERTO LORETI

¹ Ove non altrimenti indicato, le manifestazioni si svolgono presso la Sede accademica.

GIAMPAOLO LADU – *Introduzione al tema*

SILVANA CHIESA – *Le vie delle spezie*

GIORGIO VOLTOLINA – *La gestione agronomica delle spezie*

LUISA PISTELLI – *Spezie ed aromi nei prodotti per la salute*

LUCIANO ZAZZERI, FABRIZIO LORENZINI e CECILIA TESSERI – *Le spezie ed i profumi in cucina*

GIUSEPPE BENELLI – *Il tema delle spezie tra sapori e saperi*

GIOVANNI BALLARINI – *Conclusioni*

Sabato 8 novembre – ore 10.00

In collaborazione con il Comune di S. Marco Argentano, il Dipartimento LISE dell'Università della Calabria e il Centro Studi Normanno-Svevo, presso la Sala Consiliare del Comune di S. Marco Argentano, Incontro su:

Giovanni Cherubini e i suoi scritti sul mezzogiorno

Moderata: ANGELA PETRASSO

Interventi di PAOLO NANNI e FAUSTO COZZETTO

GIOVANNI CHERUBINI – I miei studi sulle campagne calabresi in Età Medievale

Martedì 11 novembre – ore 15.00

Mostra documentaria su: **Aspettando Expo 2015. “Delle specie diverse di frumento e di pane siccome della panizzazione”. Storia di fame e di carestie. Studi, ricerche e “mezzi per rimediarvi” (Sec. XVIII–XX)**

La mostra resterà aperta fino a giovedì 18 dicembre 2014. Orario di apertura: da lunedì a venerdì, ore 15.00 – 18.00

Giovedì 13 novembre – ore 15.00

Giornata di studio su: **Gli OGM: a che punto giuridico siamo?**

Relazioni:

GIULIO SGARBANTI – Il punto su: la coesistenza fra colture geneticamente modificate, convenzionali e biologiche

ELEONORA SIRSI – Il punto su: l'etichettatura degli alimenti e dei mangimi GM

È previsto un intervento di ANDREA BALDANZA

Martedì 18 novembre – ore 16.00

In collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina e Rotary Area Medicea, Convegno su: **L'Olivo e l'Olio di Oliva come mezzo di valorizzazione del territorio toscano e della sua arte**

Relazioni:

GIAMPIERO MARACCHI – Clima e olivo

CRISTINA ACIDINI - Iconografia dell'olivo attraverso i secoli

PAOLO PASQUALI - L'olio tra bellezza e mercato

ALFREDO PELLE - L'oro liquido: un cardine del mangiare

ENRICO CINI - La sostenibilità del frantoio aziendale: risparmi e recuperi

Giovedì 20 novembre – ore 16.30

Lettura MARCO RICCUCCI su: **Importanza dei Chiotteri in agricoltura e selvicoltura**

Venerdì 21 novembre – ore 15.00

Giornata di studio su: **Agroenergia: scelte coerenti e soluzioni sbagliate**

Relazioni:

MARIARITA D'ADDEZIO – Lo scenario giuridico sulle agroenergie: una lettura all'insegna dei canoni di sostenibilità, competitività e sicurezza

SILVIA BOLOGNINI – Emergenza energetica ed emergenza alimentare: quale futuro per il diritto delle agroenergie?

Lunedì 24 novembre – ore 16.00

GIOVANNI CIPRIANI presenterà il volume di BARBARA LOMBARDI SANTORO **Natale in Famiglia. Ricordi, tradizioni, miti, storia, curiosità e dolci ricette per la più bella festa del mondo** (Sarnus Editore). Sarà presente l'Autrice

Martedì 25 novembre – ore 17.00

Lettura di ANDREA RINALDO su: **Il governo dell'acqua. Ambiente naturale e ambiente costruito**

Giovedì 27 novembre – ore 17.00

Lettura di CARLO FIDEGHELLI su: **Le innovazioni genetiche che stanno cambiando la frutticoltura**

ATTIVITÀ SVOLTA IN OTTOBRE

Il Chianti nelle fotografie di Elio Conti (2 ottobre)

Paolo Pirillo ha presentato il volume a cura di Italo Moretti e Sergio Raveggi (Edizioni Polistampa).

Il volume è suddiviso in due parti; la prima, curata da Sergio Raveggi, traccia il ricordo di Elio Conti. La seconda, curata da Italo Moretti, esamina il paesaggio immortalato nelle fotografie dal professore fiorentino negli anni sessanta del XX secolo. Le zone illustrate dalle fotografie si riferiscono al circondario di Panzano, Selvole e Spaltenna e testimoniano non tanto il Chianti della mezzadria, quanto più un Chianti dell'abbandono prima dei forti mutamenti che porteranno a larghe estensioni di vigneti, numerosi oliveti e ville padronali trasformate in agriturismi.

I formaggi siciliani di tradizione: il Maiorchino, il Piacentinu, la Tuma Persa, il Fiore Sicano, il Ficu di Capra 'Nturcina (7 ottobre)

L'incontro è stato organizzato dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili in collaborazione con l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio – Delegazione Sicilia Occidentale, presso l'Aula Magna "G.P. Ballatore" del Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo (Parco d'Orleans).

Guido Falgares ha spiegato le peculiarità ambientali e le tecniche produttive di un "formaggio tipico di tradizione" gli elementi costitutivi della sua storia e come tali elementi interagiscano con la storia del territorio nel suo complesso.

I formaggi tipici di tradizione mostrano una diversità intrinseca sicuramente ascrivibile alla razza, al pascolo, all'alimentazione delle greggi che forniscono la materia prima, al casaro, all'utilizzazione di latte crudo (con i suoi sentori aromatici e organolettici e la sua naturale flora microbica), nonché agli strumenti di caseificazione ed ai centri di stagionatura naturali.

Mauro Ricci ha svolto una relazione sull'analisi sensoriale di un formaggio.

Sono quindi intervenuti i produttori che hanno esposto le proprie tecniche di produzione, mentre gli assessori comunali che li accompagnavano hanno raccontato il territorio di appartenenza.

Nelle sue conclusioni, Baldassare Portolano ha sottolineato la strategia competitiva rappresentata dalla qualità, auspicando una forte politica di consolidamento strutturale e di valorizzazione nonché una organizzazione commerciale volta ad affermare il prodotto.

Verso Pompei: l'Agricoltura dell'epoca nella storia e nelle immagini (9 ottobre)

Il convegno è stato organizzato dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili, in collaborazione con il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli, presso la Sala Cinese del Palazzo Reale a Portici.

Ernesto De Carolis ha trattato il tema "Gli spazi verdi nelle domus pompeiane"; originariamente, nella società romana, le abitazioni potevano presentare uno spazio verde costituito da un modesto *hortus*, situato alle spalle del tablino e delimitato verso l'esterno da un alto muro perimetrale, utilizzato per la coltivazione di prodotti necessari al vitto giornaliero. In seguito, per la sempre maggior influenza della cultura ellenistica legata al progressivo espandersi di Roma nel Mediterraneo occidentale ed orientale, l'*hortus* perse l'iniziale valore utilitaristico per le esigenze quotidiane della famiglia trasformandosi, grazie alla coltivazione di arbusti e fiori a scopo decorativo, in un'area verde che completava ed arricchiva esteticamente l'abitazione. Il cambiamento della destinazione di uso si lega anche ad un processo di dilatazione dello spazio verde che assume una forma rettangolare delimitata da un porticato colonnato (peristilio) su cui si aprivano gli ambienti di soggiorno e di rappresentanza.

La relazione di Gaetano Di Pasquale verteva sul paesaggio di Pompei e dell'area vesuviana in epoca romana. La grande eruzione vesuviana del 79 d. C. ha determinato la conservazione di uno dei più patrimoni archeologici dell'umanità; pochi sanno che in questa area è stato preservato anche quello che può essere considerato come il più grande archivio di materiali botanici ed agronomici dell'antichità classica. Il progredire delle ricerche permette oggi di analizzare questi resti di piante con metodologie diverse, che si basano sulla identificazione botanica dei materiali, carbonizzati e non, che sono stati sepolti a seguito dell'eruzione.

Le conoscenze botaniche degli antichi Romani attraverso l'analisi delle fonti letterarie era il tema trattato da Daniela Romano.

Le principali fonti di informazione sulle conoscenze botaniche degli antichi Romani sono rappresentate dalla letteratura botanica e da evidenze archeologiche. Le ricerche sui resti delle piante presenti nelle aree archeologiche e sulle rappresentazioni iconografiche hanno consentito di pervenire ad indicazioni certe su quali siano le specie conosciute in epoca romana. Un limite è comunque rappresentato dal fatto che, se l'evidenza archeologica consente l'identificazione della specie, non sempre riesce a determinare con certezza quale fosse l'impiego della pianta stessa; per questo aspetto, le fonti letterarie sono uno strumento prezioso di ricerca.

Massimo Ricciardi nella sua relazione "Testimonianze dell'agricoltura romana del I secolo: i materiali carbonizzati dall'eruzione di Pompei del 79 d.C." ha evidenziato come, durante gli scavi delle città sepolte dall'eruzione vesuviana del 79 d. C., nel sito identificato come l'antica Oplonti, sia stata dissepolta una considerevole quantità di resti carbonizzati di piante in eccellente stato di conservazione. È quindi stato possibile analizzare un consistente campione di piante non coltivate che crescevano nell'ambiente in epoca romana. Di questi materiali si è tentata l'identificazione delle entità; i riconoscimenti non di

rado si sono rivelati piuttosto ardui e talora sono rimasti inevitabilmente dubbi a causa della frammentarietà e della incompletezza dei resti.

In tutto sono state identificate 128 entità rappresentanti 79 generi e 31 famiglie. Di queste 128, per 107 è stata identificata la specie mentre per 19 è stato possibile identificare solo il genere e per 2 solo la famiglia.

“Gli orti sepolti di Pompei” era il titolo della relazione tenuta da Stefania De Pascale. Lo scavo stratigrafico e l’etnobotanica, insieme a testimonianze preziose come quella di Plinio nelle *Naturalis Historia* e agli affreschi che decoravano le case romane dell’area vesuviana, hanno consentito di ricostruire la fisionomia dei giardini pompeiani con informazioni dettagliate sulle specie botaniche e sui loro molteplici usi: dalla decorazione del giardino all’ornamento delle corone, all’uso in medicina e in cucina.

Le piante officinali e aromatiche (9 ottobre)

La Sezione Centro Ovest dei Georgofili, in collaborazione con il Dipartimento di Farmacia dell’Università di Pisa, ha organizzato un incontro tecnico-scientifico presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Agro-Ambientali dell’Università di Pisa, attraverso il quale ha inteso far conoscere la storia e l’attualità delle piante officinali, le piante endemiche del territorio toscano, illustrando la filiera dalla produzione agricola alla trasformazione in prodotti per la salute e in prodotti cosmetici, soffermandosi anche sull’uso delle aromatiche in cucina.

Con il termine piante officinali si intende un insieme di specie vegetali molto eterogeneo, che comprende, in base alle principali destinazioni d’uso, le piante medicinali, aromatiche e da profumo e che svolgono da sempre un ruolo di primaria importanza nelle medicine tradizionali e nell’alimentazione di tutti i popoli.

Il Ministero della Salute si è impegnato attivamente, a livello nazionale ed europeo, nel raggiungimento di una adeguata disciplina dell’impiego delle piante officinali e dei loro estratti. L’obiettivo è quello di garantire ai consumatori la sicurezza d’uso dei prodotti e un’adeguata informazione sulle loro proprietà. La nascita di una filiera di un prodotto nazionale sarebbe auspicabile per rassicurare i consumatori sulla qualità dei prodotti a base di piante officinali, che vanno sempre più diffondendosi, anche attraverso canali di vendita nuovi e spesso poco controllati. La situazione attuale, fotografata e analizzata da ISMEA, mostra un quadro particolare e dinamico sia a livello nazionale che internazionale.

Presidente: Filiberto Loreti

Relazioni:

Luisa Pistelli – Introduzione al tema

Paolo Emilio Tomei – Piante officinali e aromi nella storia dei popoli

Andrea Primavera – La produzione di piante officinali e aromatiche in Italia: stato dell’arte

Lorenzo Peruzzi – Le piante officinali e aromatiche in Toscana con particolare riferimento alle endemiche

Fabrizio Morgenni – Trasformazione e utilizzo delle piante officinali e aromatiche

Alfredo Pelle – Il profumo nel piatto

Esposizione di piante officinali e aromatiche e prodotti di trasformazione

Insetti utili: miele, seta e usi alimentari (16 ottobre)

Il Seminario è stato organizzato dalla Sezione Nord Ovest dei Georgofili, in collaborazione con il Museo Lombardo di Storia dell’Agricoltura, la Società Agraria di Lombardia, l’Associazione Milanese Laureati in Scienze Agrarie, la Fondazione Giangiacomo Morando Bolognini, presso il Salone dei Cavalieri, Castello Visconteo di S. Angelo Lodigiano.

Dopo l'apertura dei lavori con la presentazione del seminario da parte di Tommaso Maggiore, Luciano Suss ha fatto un quadro generale sugli insetti utili e non solo su quelli sui quali si sarebbe svolto il seminario. Hanno poi fatto seguito relazioni tese a inquadrare l'allevamento dell'ape per la produzione del miele e in particolare: Gaetano Forni sulla storia antica dell'allevamento dell'ape e della produzione del miele; Maria Cristina Reguzzi sulla evoluzione dell'allevamento dell'ape e sui problemi attuali; Carla Giacomelli sulle tecnologie di produzione del miele, le tipologie di miele e sue caratteristiche organolettiche e qualitative; Federico Tesser sugli aspetti economici dell'allevamento delle api e della produzione del miele.

È intervenuto anche Marco Bascapè per illustrare l'Archivio Golgi-Redaelli come fonte documentaria di storia dell'agricoltura.

Il pomeriggio, dopo la visita al Museo, è stato dedicato prevalentemente al baco da seta. Alberto Cova si è soffermato sugli aspetti di storia economica del gelso e del baco da seta in Lombardia mettendo in evidenza come l'industrializzazione della Regione ha come fondamento proprio la gelsibachicoltura; Luciana Cappelozza ha tracciato, in breve, la storia della bachicoltura con particolare riferimento all'Italia ed ha poi trattato gli aspetti attuali dell'allevamento del baco da seta visto essenzialmente per produzioni di particolari qualità; Tommaso Maggiore ha relazionato sugli aspetti storici del gelso in Italia per poi mostrare alcune esperienze recenti sul "prato gelso" da utilizzare, se necessario, sia per il ritorno all'allevamento del baco da seta, sia per la zootecnia; Roberto Belluzzi ha fatto un quadro dell'industria della seta oggi in Italia.

Luigi Mariani ha fatto cenno alla produzione di insetti per l'alimentazione e sulla produzione di proteine con l'allevamento degli insetti.

Oswaldo Failla ha quindi tratto le conclusioni del seminario.

Frutti antichi del Molise (16 ottobre)

Convegno organizzato dalla Sezione Sud Est dei Georgofili presso la Sala Convegni della Comunità Montana "Alto Molise" ad Agnone (IS).

Il Molise, per l'integrità ambientale di buona parte del territorio, la conformazione geomorfologica e variabilità climatica, è provvisto di un'estimabile risorsa genetica vegetale ancora tutta da esplorare e mettere a frutto. La Regione Molise, consapevole di tale importanza, nell'ambito della Misura 214 - Azione 7 del PSR Molise 2007-2013, ha predisposto un progetto ed emanato un bando pubblico relativo al *Patrimonio arboreo e naturalistico del Molise e possibile ruolo nei sistemi produttivi regionali*.

Il progetto, indirizzato all'individuazione, conservazione e descrizione del materiale genetico, è stato eseguito secondo la linea metodologica: ricerca bibliografica - indagine sul territorio - reperimento delle accessioni - acquisizione e screening - rilievi pomologici - compilazione volume monografico.

Il lavoro ha riguardato le specie di melo, pero, cotogno e sorbo a rischio d'estinzione. Le piante rinvenute (60 varietà di meli, 70 peri, 3 cotogni e 4 di sorbi) sono state fotografate, georeferenziate e descritte in un'apposta scheda pomologica al fine di formare una mappa di distribuzione regionale e vari poster. I dati raccolti dovranno formare un'anagrafe della biodiversità arborea frutticola del Molise, da estendere nel prossimo futuro anche alle altre specie, in modo da costituire una "banca dati unica" del germoplasma autoctono.

Le specie e varietà recuperate sono state messe a dimora in un campo-madre di collezione regionale e verranno sottoposte alle osservazioni fenologiche e alle ricerche fitosanitarie e genetiche.

In relazione al lavoro svolto e alle esperienze acquisite, Michele Tanno ha compilato il volume monografico illustrato *Frutti Antichi del Molise*, con lo scopo di far conoscere il

patrimonio arboreo agli operatori agricoli, turistici, gastronomici nonché a tutte le scuole professionali agrarie e alberghiere.

Moderatore: Nicola Mastronardi

Interventi:

Antonio Valerio - Biodiversità vitivinicola e spazi di mercato internazionale: il caso della D.O.C. Pentro e della Tintilia

Aurelio Manzi - La biodiversità dei frutti dell'Abruzzo e del Molise

Michele Tanno - I Frutti antichi del Molise

Pardo Tarasca - Le strutture e i servizi regionali

Nicolina Del Bianco - La Biodiversità nel nuovo Programma di Sviluppo Regionale 2014-2020

Multifunzionalità dell'impresa agricola ed equivoci sull'agroalimentare: la PAC snaturata (16 ottobre)

Nel Trattato istitutivo della CEE fu riconosciuta, in primis, la particolare natura dell'attività produttiva agricola rispetto a quella del settore secondario e di quello terziario; si è compreso che l'incontro della domanda e dell'offerta, che avviene con forte automatismo in questi ultimi due settori, in quello primario non ha, normalmente, tale caratteristica. Infatti, la produzione incerta e l'estrema frammentazione delle imprese agrarie rispetto a quelle che acquistano i suoi prodotti fanno sì che l'agricoltore sia in una posizione di estrema debolezza a fronte del mercato, salvo che proponga prodotti fortemente individualizzati e altrettanto conosciuti, come possono essere, normalmente, solo dei trasformati e non delle materie prime. L'eccezionalità del regime previsto per l'agricoltura, che doveva essere costruito sulla base delle indicazioni vincolanti dell'art. 39 del Trattato, portava a prevedere una forte attività legislativa della Comunità, come, in effetti, avvenne, e l'agricoltura europea fiorì per decenni grazie a sistemi protettivi efficaci.

La PAC, riformata improvvidamente nel 2003, con lo scopo di favorire un rinnovo dell'Accordo agricolo contenuto nel Trattato di Marrakech (rinnovo non ancora avvenuto) ha rovesciato l'originaria impostazione favorendo la riduzione delle produzioni agricole; eliminando le protezioni che stabilizzavano il mercato dei prodotti agricoli con la conseguenza di portare gli agricoltori europei a confrontarsi con i produttori del mondo, che hanno palesemente costi di produzione del tutto diversi (e gli agricoltori, se de localizzano le loro imprese, abbandonano i terreni europei); rendendo precarie le condizioni di reddito delle imprese agricole e dei loro imprenditori; permettendo che il mercato europeo sia assoggettato, per i differenti prodotti, a sbalzi che non garantiscono prezzi ragionevoli ai consumatori. Tutto ciò è avvenuto nonostante la vigenza dell'art. 39 (oggi 39 ancora, nel Trattato sul funzionamento dell'Unione europea di Lisbona), che è restato immutato. Balzano agli occhi, in tutta evidenza, le grandi violazioni del Trattato operate dai riformatori del 2003 e da quelli successivi, che aggravano il distacco dal dettato del Trattato di riforma in riforma. Occorre intervenire per il rispetto dei Trattati.

Luigi Russo ha svolto la lettura per conto di Luigi Costato, impossibilitato a partecipare.

Futuro dell'allevamento da latte in Val Padana (22 ottobre)

Il convegno, organizzato dalla Sezione Nord Ovest dei Georgofili, in collaborazione con la Società Agraria di Lombardia, presso la Fiera di Cremona, ha inteso presentare un progetto avviato dalla Sezione che mira a fare il punto sul complesso di tematiche che riguardano il futuro dell'allevamento bovino da latte nella Valle Padana, area che concentra circa i tre quarti della produzione lattiera italiana.

Dopo l'introduzione del presidente della Sezione, Dario Casati, che coordinava i lavori, Roberto Pretolani ha affrontato il tema "Aspetti economici e prospettive del comparto lattiero", mettendo in luce l'evoluzione recente del comparto nei suoi sviluppi strutturali, produttivi e di mercato, delineando anche le prospettive connesse ai cambiamenti in atto. Gianfranco Piva ha presentato le "Problematiche dell'allevamento (genetica, alimentazione, sistemi foraggeri)" proponendo i temi da affrontare nei diversi ambiti indicati. Franco Sangiorgi e Giorgio Provolo hanno riferito sulle principali tematiche connesse a "Strutture, ambienti di allevamento, automazione, software di gestione, problematiche della gestione degli effluenti principali" con particolare riguardo alla corretta attuazione del concetto di benessere animale ed all'evoluzione tecnologica e strutturale degli allevamenti. Giorgio Giraffa ha presentato gli "Aspetti economici, tecnici e organizzativi dell'industria lattiero-casearia".

Le conclusioni sono state tratte da Tommaso Maggiore

The rebirth of Sicily's wine culture (22 ottobre)

Bill Nesto e Frances di Savino hanno presentato il volume "The world of Sicilian Wine" (University of California Press). Dopo una prima analisi storica dei territori presi in esame dal loro studio, si sono soffermati su alcune delle maggiori realtà produttive dell'isola.

Le api e l'impollinazione delle piante (23 ottobre)

Incontro è stato organizzato dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili nell'aula "Jannaccone" del Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari dell'Università di Catania
Relazioni:

Gaetana Mazzeo - Le api e l'impollinazione delle piante spontanee e coltivate

Santi Longo - Le modalità di comunicazione delle api

Alessandra Gentile - Aspetti biologici ed agronomici dell'impollinazione delle piante arboree

Cherubino Leonardi - L'impollinazione delle colture ortive: il caso del pomodoro

Giovanni Signorello - Il valore economico dell'impollinazione: un'analisi della letteratura

Piante straordinarie: il melograno. Storia, coltivazione, proprietà salutistiche, bellezza, benessere (23 ottobre)

Incontro organizzato dalla Sezione Sud Est, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti dell'Università degli Studi di Bari e, tra gli altri, con la Biblioteca del Consiglio Regionale della Puglia, la Società Botanica Italiana sez. Pugliese e l'Accademia Pugliese delle Scienze, nell'ambito de "Il Giardino Mediterraneo", presso la Biblioteca del Consiglio Regionale della Puglia (Bari).

Dopo l'introduzione di Anna Rita Somma, sono intervenuti Giuseppe Ferrara, Andrea Pacifico e Sante Radogna.

Valorizzazione della vitivinicoltura del Consorzio di Montecucco (24 ottobre)

Il Convegno, organizzato presso la Sala Colle Massari in località Poggi del Sasso (Cinigiano – GR) dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili congiuntamente con l'Accademia Italiana della Vite e del Vino e con il Consorzio Tutela Montecucco, ha inteso approfondire le conoscenze sulle peculiarità di questo territorio, caratterizzato da un ricco germoplasma viticolo e in particolare dal Sangiovese, offrendo spunti di riflessione per la valorizzazione dei suoi vini.

Il territorio della Denominazione di Origine Montecucco è situato nella zona nord-orientale della provincia di Grosseto, alle pendici del Monte Amiata, inserendosi tra le DOCG Brunello di Montalcino e Morellino di Scansano.

E' una zona suggestiva situata tra la montagna e il mare, i cui terreni derivano da arenaria frammentata nelle zone più basse, mentre presentano composti lavici a ridosso del Monte Amiata. L'orografia del suolo garantisce buone escursioni termiche e condizioni favorevoli per la coltivazione della vite e soprattutto per il Sangiovese, che grazie ad una esperienza secolare dona vini sapidi e distintivi.

Il vino Montecucco ha ottenuto la DOC nel 1998 e la DOCG nel 2011 a testimonianza di grande impegno dei viticoltori e del Consorzio di Tutela, nato nell'anno 2000. Si tratta di una Denominazione emergente che ha saputo investire nella ricerca tutelando nello stesso tempo i valori tradizionali.

Relazioni:

Paolo Nanni, Giancarlo Scalabrelli – Aspetti storici ed evoluzione del territorio del Montecucco

Giancarlo Scalabrelli – Ricerche sul germoplasma viticolo e sul Sangiovese nella zona del Montecucco

Claudio D'Onofrio – Profili aromatici delle uve e gestione della qualità aromatica dei principali vitigni della denominazione Montecucco

Paolo Storchi – Caratterizzazione e potenziale fenolico delle uve di biotipi e cloni del Sangiovese

Stefano Chioccioli – I vini della denominazione Montecucco

Claudio D'Onofrio – Il database viticolo italiano

Il giardino medioevale nella campagna fiorentina: un esempio di recupero e linee guida d'intervento (30 ottobre)

La lettura di Claudio Conese e Massimo Montanelli, organizzata su proposta del CeSIA/Accademia dei Georgofili, ha preso spunto da un progetto di giardino medievale realizzato da uno dei relatori nelle pertinenze della casa di proprietà.

Il complesso architettonico detto Montioni è una tipica "Casa da Signore" con torre, tipologia molto diffusa nel territorio fiorentino a partire dalla seconda metà del 1200, situata in località Rosano.

In seguito a ricerche storiche e catastali fatte sulla casa, è nato il desiderio di estendere anche allo spazio esterno i lavori di ristrutturazione e restauro, calibrandolo alle esigenze utilitaristiche e ricreative di una dimora di suddetta tipologia in riferimento ad un'epoca compresa indicativamente fra la metà del '200 e la metà del '400, in rapporto anche al rango sociale dei suoi proprietari. L'intento quindi della lettura era quello di dare, a coloro che desiderassero caratterizzare un proprio spazio verde con elementi tipici dei giardini medievali, delle linee guida per realizzare interventi mirati con procedure relativamente semplici ed economiche.