



Notiziario dei Georgofili

Anno XVIII, n. 6
30 giugno 2015

ADUNANZE PUBBLICHE PROGRAMMATE PER LUGLIO 2015¹

Fino al 28 luglio

In collaborazione con il Museo di Storia Naturale dell'Università di Firenze e il Museo Galileo, Mostra su: **Firenze e le Esposizioni; le Esposizioni a Firenze. Agricoltura, Scienza, Alimentazione (1851-1911)**

Partecipano alla Mostra anche le seguenti Istituzioni:

Biblioteca di Scienze dell'Università di Firenze, Istituto d'Istruzione Superiore Statale "A. Vegni" di Cortona, Istituto Agrario di Firenze, Museo FirST – Firenze Scienza e Tecnica, Museo della Paglia e dell'Intreccio "D. Michelacci" di Signa, Museo dei Mezzi di Comunicazione di Arezzo, Società Toscana di Orticoltura.

Orario di apertura: da lunedì a venerdì, ore 15.00–18.00, ingresso libero.

Fino al 24 luglio

27 maggio 1993

La mostra degli acquerelli e dei disegni di Luciano Guarnieri è aperta, con ingresso libero, da lunedì a venerdì, ore 15.00–18.00.

ATTIVITÀ SVOLTA IN GIUGNO

New Food Industry (9 giugno)

La visita di studio presso l'azienda con sede a Bussolengo è stata organizzata dalla Sezione Nord Est dei Georgofili.

Oggi la produzione di semilavorati e prodotti finiti (funghi, vegetali, frutta, carne, pesce e latticini) per l'industria alimentare applica tecnologie diversificate di disidratazione e la New Foods ne è un esempio.

La storia di questa impresa inizia nel 1964 allo scopo di importare e commercializzare materie prime e semilavorati per l'industria alimentare, chimica e farmaceutica. Da allora

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

Piergiorgio Negri, fondatore e proprietario della Società, inizia a stringere solidi rapporti con aziende estere del settore ingredienti disidratati, come importatore e distributore esclusivo per l'Italia e successivamente si avvicina al mercato del Nord Italia.

Oggi è una realtà consolidata che esporta in tutto il mondo ed è in grado di creare ingredienti disidratati speciali e funzionali di alta resa grazie al suo sistema di disidratazione esclusivo MVD. Durante la visita gli accademici hanno potuto assistere alla lavorazione di pomodoro e funghi disidratati, nonché alla dimostrazione di analisi sensoriale sulle diverse tipologie di prodotti.

I giardini delle Ville Venete (12 giugno)

La Sezione Nord Est dei Georgofili, in collaborazione con l'Associazione Amici dei Giardini Storici della Riviera del Brenta, ha organizzato presso la villa Brusoni-Scalella (Dolo) la presentazione del libro di Camilla Zanarotti; la presentazione è stata curata da Antonella Pietrogrande Coordinatrice del Gruppo "Giardino Storico" dell'Università di Padova.

Il libro descrive 26 giardini storici dislocati in varie parti del Veneto ideati, progettati e realizzati in diverse epoche storiche presso altrettante ville, prevalentemente in stile veneziano.

Villa Brusoni Scalella, tra le più scenografiche della Riviera del Brenta, conserva al suo interno un vero capolavoro, sconosciuto ai tanti, frettolosi automobilisti che transitano in quei luoghi. Si tratta del bellissimo giardino di circa tre ettari attribuito al celebre ingegnere idraulico Giuseppe Jappelli; squisitamente romantico, il giardino è dominato da magnifiche piante secolari, tra queste alcune di dimensioni davvero notevoli, e offre sensazioni di pace e tranquillità. Il laghetto, la torre con la ghiacciaia sottostante, i ponticelli e la casetta del daino, la casa del pescatore, i finti resti di antiche rovine e molti altri particolari raccontano inoltre di geniali idee nella disposizione scenografica. Un simile capolavoro della natura non poteva dunque non rappresentare la sede ideale per la presentazione del volume di Camilla Zanarotti.

Frontiers in food science for feeding the world (15 giugno)

Workshop organizzato dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali e NutraFood dell'Università di Pisa, presso la sede del Dipartimento a Pisa.

L'incontro ha inteso porre l'accento sui diversi contributi che la ricerca può portare al settore agroalimentare per affrontare adeguatamente le sfide imposte dalla globalizzazione dei mercati; era suddiviso in tre sessioni di comunicazioni orali e una di posters e ha visto la partecipazione di numerosi gruppi di ricerca e di alcuni rappresentanti di note aziende del settore agro-alimentare.

Nell'ambito della manifestazione è stato organizzato anche un premio per i due poster "più votati" dai partecipanti, che hanno espresso la loro preferenza, in modo anonimo.

I poster vincitori sono stati:

- "Vinification of Sangiovese grapes with and without the addition of different enological tannins in order to increase the color stability of Chianti wine." Sanmartin C., Venturi F., Taglieri I., Serni E., Zinnai A.
- "Strength through unity: the synergistic effect of anethole and estragole, two main components of the fennel essential oil, in repelling stored-food insect pests". Bougherra Nehaoua H.H., Bedini S., Cosci F., Flamini G., Ascrizzi R., Belhamel K., Conti B.

All'iniziativa, che ha riscosso notevole successo, hanno partecipato numerosi docenti, ricercatori, studenti e qualificati esperti del settore.

Risultati del Progetto INNOVAGEN (Ricerca e INNOVAzione nelle attività di miglioramento GENetico animale mediante tecniche di genetica molecolare per la competitività del sistema zootecnico nazionale) (15 - 16 giugno)

Incontro promosso dal Comitato consultivo per gli allevamenti e prodotti animali dei Georgofili.

Innovagen è stata la naturale evoluzione del precedente progetto SelMol finalizzato a nuove scoperte di biologia molecolare interessanti il settore zootecnico per poi validarle nei sistemi dell'allevamento italiano con innovazioni originali.

Dopo le acquisizioni di SelMol dei modelli di selezione genomica tramite decine di migliaia di marcatori SNP, che hanno consentito di collaborare con le nazioni più evolute, Innovagen ha esplorato le tecniche correntemente più avanzate di sequenziamento genomico per conoscere tutte le possibili caratteristiche di un individuo. Ciò consente ora la selezione mirata e comprensiva al massimo livello oggi possibile. Il progetto ha anche esteso la selezione genomica ad altre specie oltre al bovino, nel quale originariamente era stata sviluppata.

Innovagen ha prodotto una base enorme di dati significativi, originali e innovativi, ricavati dalle risorse genetiche italiane e parte delle acquisizioni sono state già trasferite al sistema zootecnico per essere correntemente utilizzate. I progressi scientifici e tecnologici ottenuti durante la realizzazione del progetto hanno fatto conseguire una vasta conoscenza non prevedibile all'avvio del progetto stesso. Sono tuttavia necessari ulteriori sforzi per completare il trasferimento tecnologico e il ritorno economico delle conoscenze acquisite.

15 Giugno 2015, Sessione I

Presidente: Claudio Lorenzini

Genomica per il miglioramento genetico nella produzione del latte (UO Ajmone, Ramunno, Pilla)

Genomica per il miglioramento genetico nella produzione della carne (UO Valentini, Fontanesi)

Strumenti avanzati per la salute umana e animale, e la salubrità delle produzioni (UO Nardone, Ricci, Williams)

16 Giugno 2015, Sessione II

Presidente: Alessio Valentini

Strumenti molecolari moderni per la tracciabilità, fertilità e lo stress (UO Matassino, Galli, Silvestrelli)

Sviluppo di modelli statistici, formazione e rapporti con le ANA (UO Macciotta, Pagnacco, Negrini)

Tavola rotonda su: **Prospettive degli strumenti moderni della genomica e della biologia molecolare per il miglioramento genetico e la sostenibilità delle produzioni animali**

Presidente: Alessandro Nardone

Alessio Valentini - Conclusioni

Coping with climate change and water scarcity in Africa and Europe: improving monitoring and water use-efficiency in agriculture (17 giugno)

Il workshop è stato organizzato dalla Direzione Generale per la Ricerca e l'Innovazione della Comunità Europea, in collaborazione con la Sezione Internazionale di Bruxelles dei Georgofili, presso EXPO 2015 Padiglione dell'Unione Europea (Milano).

La finalità dell'incontro era la presentazione delle attività e dei risultati di sei progetti finanziati dall'UE per affrontare la scarsità d'acqua e l'uso nella produzione agricola; gli obiettivi comuni dei sei progetti presentati sono il miglioramento del monitoraggio, la gestione delle acque e l'uso efficiente di acqua dolce nell'agricoltura europea e africana.

Relazioni:

Massimo Burioni – Introduction

Africa Session

Riccardo Valentini, Antonio Bombelli – Project CLIMAFRICA

Cecilia Borgia – Project WAHARA

Jochen Froebrich – Project EAU4FOOD

Europe Session

Daniel Hering – Project MARS

Damià Barceló – Project GLOBAQUA

Adriano Battilani – Project FIGARO

Davide Viaggi – Closing words

La qualità della democrazia in Toscana (17 giugno)

L'incontro è nato come riflessione attorno al volume curato da Camilla Perrone e Massimo Morisi dal titolo *Giochi di potere. Partecipazione, piani e politiche territoriali* (Utet, Torino 2013).

Oltre ai due Curatori, sono intervenuti Annick Magnier, Dimitri D'andrea e Cecilia Corsi; ha moderato i lavori Pier Francesco De Robertis

Quale futuro per l'agricoltura salentina (29 giugno)

Scopo della Tavola Rotonda, organizzata dalla Sezione Sud Est dei Georgofili in collaborazione con il Comune di Galatina, è stato quello di sensibilizzare Istituzioni, produttori e le loro organizzazioni a definire comuni scelte strategiche per il futuro dell'agricoltura salentina.

Occorre iniziare ad immaginare un nuovo modello di sviluppo del territorio nel momento in cui non potrà essere sostenibile contenere la diffusione e quindi convivere con la presenza del batterio *Xylella fastidiosa*.

Sarà quindi indispensabile trovare un comune accordo su un programma di rilancio economico e sociale della provincia di Lecce che tragga origine prima di tutto da un nuovo modello di agricoltura sostenibile collegata all'ambiente e al turismo.

Moderatore: Tonio Tondo

Relazioni:

Giuseppe Mauro Ferro – Introduzione e presentazione del documento "Carta di Galatina"

Giovanni P. Martelli - La *Xylella Fastidiosa* nel Salento

Interventi: Vittorio Marzi, Alfredo Prete, Fabio Ingrosso, Paolo Leccisi, Leo Piccinno, Giulio Sparascio

Conclusioni di Michele Emiliano

Al termine dell'incontro si è tenuta la sottoscrizione del documento "Carta di Galatina".

CONFERENZE DELL'ASSOCIAZIONE AMICI DEI GEORGOFILI SVOLTE IN GIUGNO

Microbi domestici ed addomesticati (4 giugno)

Amedeo Alpi ha presentato il libro di Manuela Giovannetti (Edizioni ETS).

L'autrice spiega in maniera semplice ed efficace le straordinarie imprese compiute dai microbi benefici, addomesticati dagli esseri umani - usando sistemi sempre più precisi e raffinati - per renderli capaci di produrre alimenti e bevande prelibati, composti farmaceutici salvavita, beni industriali di grande diffusione.

PUBBLICAZIONI

Franco Scaramuzzi, *Un grande errore: demolire l'agricoltura. Improvvide "disattenzioni" e un futuro "sconvolgente"*, Estratto anticipato da «I Georgofili. Atti dell'Accademia dei Georgofili», Anno 2015 – Serie VIII – Vol. 12° Tomo I, Firenze, 2015

L'olivo e l'olio di oliva come mezzo di valorizzazione del territorio toscano e della sua arte, Quaderni, 2014-V, Firenze, 2015