



## Notiziario dei Georgofili

Anno XVIII, n. 8  
30 ottobre 2015

### ADUNANZE PUBBLICHE PROGRAMMATE PER NOVEMBRE 2015<sup>1</sup>

Giovedì 12 novembre – ore 9.30

Giornata di studio su: **Le due culture della nuova gastronomia**

Relazioni:

ANDREA FABBRI - Introduzione ai lavori

GIOVANNI BALLARINI - La multiculturalità alimentare e la sfida della omologazione

PAOLO SCARPI - Sistemi religiosi e scelte alimentari

MAURA FRANCHI - La nuova cultura alimentare e le sfide alla scienza gastronomica

LUIGI GALLO e PAOLO SAMBO - Le radici del buono: l'agricoltura, gli allevamenti e i prodotti tipici

ANDREA MENINI e ANTONIO PARBONETTI - Strategie e performance nel food & beverage italiano

DAVIDE CASSI - L'impatto delle tecnologie sulla cucina e sulla gastronomia

PAOLO PETRONI - Considerazioni conclusive

Venerdì 13 novembre – ore 9.00

La Sede accademica ospita il Workshop organizzato nell'ambito del Progetto Evergreen su: **Difesa delle colture e rispetto dell'ambiente nell'ambito dell'economia circolare**

Moderatore: ENRICA BARGIACCHI

Relazioni:

STEFANIA TEGLI – Il progetto che mira a cambiare la prospettiva della difesa delle colture

SERGIO MIELE – Impiego di estratti a base di tannini di castagno come biostimolanti per la difesa delle colture dai nematodi galligeni: risultati delle prove di campo

ANNALISA ROMANI – Polifenoli estratti dai sottoprodotti e reflui agricoli come biostimolanti e prodotti per la difesa: un'importante opportunità per ridurre i rifiuti e stimolare l'economia circolare

GIUSEPPE CICCARELLA – Nanotecnologie per salvare gli ulivi da Xylella fastidiosa

MARCO BINDI – Conclusioni

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

Lunedì 16 novembre – ore 9.00

Organizzato in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa, presso l'Aula Magna del Dipartimento (via del Borghetto 80 – Pisa), Convegno su: **L'agricoltura nel 2050: vecchi e nuovi paradigmi di fronte alla sfida ecologica. Dai precetti agroecologici di Pietro Cuppari all'agricoltura del futuro**

Relazioni:

FABIO CAPORALI - Pietro Cuppari precursore dell'agroecologia e del governo sostenibile del territorio

ROSSANO PAZZAGLI - Agricoltura, territorio e paesaggio: la storia e la modernizzazione ambigua

GIANLUCA BRUNORI - Dalla modernizzazione agricola alla modernizzazione ecologica: quali modelli agricoli di fronte alle nuove scarsità?

MARCO MAZZONCINI - Le moderne tecniche agronomiche per l'integrazione dell'agroecologia a scala aziendale

ENRICO BONARI - Sulla valutazione agro-ambientale della sostenibilità dei sistemi produttivi agricoli a scala territoriale: alcune riflessioni agronomiche

ANGELO CANALE - Biodiversità e controllo degli insetti fitofagi

ANDREA CAVALLINI - La genetica per il futuro dell'agricoltura sostenibile

Martedì 17 novembre – ore 16.00

In collaborazione con Accademia Italiana della Cucina e Rotary Club Mugello, Convegno su: **L'olio di oliva, un dono della natura per l'alimentazione e la salvaguardia della salute**

Relazioni:

NICOLA COMODO - L'olio di oliva, un dono della natura per la salvaguardia della salute

GIUSEPPE VADALÀ - La sicurezza agroalimentare, esigenza di legalità

NICOLA MENDITTO - Olio extravergine di oliva: una eccellenza della natura

PAOLO PASQUALI - Paralleli tra Olio, Farina, Musica

ALFREDO PELLE - Olio: cardine del mangiare

Giovedì 19 novembre – ore 11.00

Organizzata in collaborazione con Tuscan Food Quality Center, Giornata di studio su: **Cambiamenti climatici e ruolo del settore agricolo e forestale (stato e prospettive della Ricerca in Italia)**

Relazioni:

Prima sessione. Presiede: PAOLO NANNIPIERI

SIMONA CASTALDI - Il Progetto CARBOTREES (Strategie nazionali per la mitigazione dei Cambiamenti Climatici in sistemi arborei agrari e forestali)

MARCO BINDI - Il ruolo dei sistemi arborei nelle capacità mitigative nazionali: i casi studio di vite e olivo

MARCO MARCHETTI - Analisi di impatti e vulnerabilità ai cambiamenti climatici dei sistemi forestali. Scenari di simulazione sugli stocks, la produttività forestale e il rischio di incendi

SIMONA CASTALDI - Il potenziale di mitigazione dei suoli dei sistemi agroforestali italiani

Seconda sessione. Presiede: CONCETTA VAZZANA

PAOLO ROGGERO - Il Progetto IC-FAR (Sperimentazioni agronomiche di lunga durata e modelli matematici a supporto di strategie di adattamento)

ANTONIO BERTI - Esperimenti agronomici di lungo termine: un imperativo per la ricerca sugli agroecosistemi

ANNA DALLA MARTA - Risposta delle colture erbacee alla variabilità meteo-climatica: analisi statistiche e modellistiche basate su dataset di lunga durata

FRANCESCO DANUSO – Interoperabilità dei dataset agronomici di lunga durata e modellistica colturale

Terza sessione. Presiede MARCO BINDI

INTERVENTI PROGRAMMATI – Resoconto altri progetti a livello Nazionale e Europeo

FRANCO MIGLIETTA – Prospettive future di progetti a livello nazionale su agricoltura e foreste e cambiamenti climatici

*Martedì 24 novembre – ore 9.30*

*Organizzata dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, in collaborazione con Università degli Studi della Tuscia, Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali, Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali – Prov. Viterbo, Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali, Ordine dei Tecnologi Alimentari – Campania e Lazio, presso l’Aula Blu, Polo Didattico Riello (Viterbo), Giornata di studio su: **Innovazione nella filiera grano duro per migliorare la qualità e la sostenibilità ambientale***

*Relazioni:*

*MICHELE PISANTE - Innovazione e sostenibilità della coltivazione del frumento duro*

*CARLO BRERA, GABRIELE CHILOSI - Micotossine e criticità nella produzione di grano duro*

*DOMENICO LAFIANDRA - Nuovi indirizzi del miglioramento genetico del frumento duro*

*MARCO SILVESTRI - Barilla sustainable farming*

*ANTONIO COLACI, MARCO LOSCHI - Essiccatoio per pasta lunga Ecothermatik™: sostenibilità e qualità*

*ROBERTO NARDI - Aspetti tecnologici della pasta surgelata: dalle lasagne ai quattro salti in padella*

*EMANUELE MARCONI - Innovazioni nei prodotti funzionali da grano duro*

*MAURO MORESI - Il Carbon Footprint della pasta essiccata convenzionale ed integrale*

*MARINA CARCEA, ANNA MARIA FAUSTO - Conclusioni*

*Mercoledì 24 novembre*

*Organizzato dalla Sezione Nord Ovest dei Georgofili, in collaborazione con la Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell’Università degli Studi di Milano, la Società Agraria di Lombardia e il Museo Lombardo di Storia dell’Agricoltura, Convegno su: **Gaetano Cantoni nel bicentenario della nascita***

*ore 9.30 – Breve cerimonia presso il monumento a Gaetano Cantoni coordinata da DARIO FRISIO*

*ore 9.45 – Aula Maggiore della Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari*

*Relazioni:*

*GIAN ATTILIO SACCHI – Introduzione ai lavori*

*LUIGI MARIANI, GAETANO FORNI – Cantoni e il suo tempo*

*ANTONIO SALTINI – Cantoni nell’agronomia dell’800*

*TOMMASO MAGGIORE – Cantoni sperimentatore*

*LUCIANO SUSS – Il contributo di Cantoni nella lotta alla Pibrina, malattia del baco da seta*

*MARIO LUIGI BRUNETTI – Cantoni e l’Istituto Tecnico Agrario di Treviglio*

*GIAN FRANCESCO ESPOSITO – Cantoni in internet*

*Giovedì 26 novembre – ore 11.00*

*Organizzato dalla Sezione Nord Est dei Georgofili, presso Agripolis (Padova), Incontro su: **La tutela della qualità dei prodotti agroalimentari in un mercato mondiale in rapida trasformazione***

*Programma in via di definizione*

## **CONFERENZE DELL’ASSOCIAZIONE AMICI DEI GEORGOFILI PER IL MESE DI NOVEMBRE 2015**

*Giovedì 5 novembre – ore 16.30*

*Conferenza di EZIA MARIA PENTERICCI su: **La botanica si fa poesia***

Martedì 24 novembre - ore 16.30

Conferenza di EMANUELA FUMAGALLI SU: **Brunilde, le selvatiche, selvagge e quelle che scelgono i nidi delle aquile**

## **ATTIVITÀ SVOLTA IN OTTOBRE 2015**

### **Valorizzazione dell'origine della materia prima agroalimentare e lotta alla contraffazione nell'anno di EXPO (2 ottobre)**

Il convegno, organizzato in collaborazione con il Corpo Forestale dello Stato, è stato pensato per elaborare nuove strategie di valorizzazione dell'origine dei prodotti agroalimentari nell'anno in cui questo tema è al centro dell'Expo di Milano.

Il settore agroalimentare è oggi protagonista di nuove regole e di cambiamenti economici mondiali, ma non si deve dimenticare che il cibo e la sua materia prima sono il risultato di processi che non possono essere paragonati a quelli di altri settori di trasformazione industriale in quanto l'alimento riguarda la sopravvivenza e il benessere dell'uomo, la salubrità dell'ambiente e il territorio, i valori culturali e le tradizioni delle popolazioni.

Giampiero Maracchi ha ricordato che l'Italia, grazie alla sua storia millenaria, ha sempre avuto nel mondo un ruolo guida per gli aspetti culturali, sociali, economici e manifatturieri, quale centro di innovazione di prodotti e di stili di vita che sono ancora di esempio. Nell'attuale fase di cambiamento globale, le tradizionali regole e le consuetudini nazionali sono però sempre più influenzate e sostituite dai regolamenti comunitari e al contempo la concorrenza dei mercati è sempre più intensa. Il relatore ha espresso l'opinione che, per la tutela della qualità agroalimentare, conti più un cambiamento culturale che educi ad una maggiore consapevolezza produttori e consumatori piuttosto che credere nell'efficacia della repressione.

Francesca Rocchi ha evidenziato che il *made in*, specifico per ogni singolo Stato, deve essere reso visibile al consumatore e quindi valorizzato economicamente attraverso l'apposizione in etichetta dell'origine del cibo e attraverso i controlli di tracciabilità. La cosiddetta "*etichetta narrante*", che non sostituisce l'etichetta di legge, ma "narra" un prodotto in tutti i suoi aspetti, oltre a rendere il consumatore informato, consente al produttore di valorizzare il proprio lavoro e quindi il proprio reddito.

Marco Remaschi ha ribadito che le politiche di sviluppo messe in atto dalla Regione Toscana abbiamo al proprio centro l'importanza di tutelare e valorizzare l'origine dei prodotti agroalimentari. Secondo il relatore, per tutelare l'immagine della Toscana nel mondo servono norme semplici e chiare, ma altrettanto severe.

Giuseppe Vadalà ha ricordato come l'industria alimentare italiana insieme all'agricoltura, all'indotto e alla distribuzione, rappresentano la prima filiera economica del Paese, esportando annualmente nel mondo un valore di circa 35 miliardi di euro. L'*Italian sounding* realizza 60 miliardi di valore economico, sottratti al nostro Paese, attraverso la vendita sul mercato di prodotti agroalimentari marcatamente fasulli e superficialmente imitati o contraffatti, realizzati soprattutto all'estero.

Ha concluso i lavori Susanna Cenni, evidenziando come il modello agroalimentare italiano sia l'esempio virtuoso di valorizzazione che ogni Stato può perseguire per le proprie risorse agroalimentari e naturali, ma come sia altrettanto importante svolgere un lavoro di sensibilizzazione culturale a livello europeo, con premi alle filiere etiche e trasparenti.

Relazioni:

Giampiero Maracchi – I terreni e il territorio, risorsa strategica da tutelare e valorizzare in una visione globale di governance

Aldo Natalini – Tutela penalistica della contraffazione agroalimentare: limiti e prospettive di riforma

Francesca Rocchi – Qualità e competitività del cibo, il diritto all'informazione del consumatore

Mauro Rosati – Il mondo digitale: opportunità e pericolo per le produzioni agroalimentari italiane

Giuseppe Vadalà – Legalità e tutela della qualità: l'origine del cibo

Marco Remaschi – La Toscana, modello di sviluppo, come leva di competitività agroalimentare per un territorio e per un ambiente sostenibili

Susanna Cenni – Il "made in" agroalimentare e l'azione del Parlamento nazionale: il modello Italia

### **Innovazione di processo e prodotto nella filiera orzo per migliorare la qualità e la sostenibilità ambientale di alimenti e bevande (7 ottobre)**

La giornata di studio, organizzata su proposta delle Sezioni Centro Ovest e Centro Est dei Georgofili, ha preso spunto dal programma comunitario Horizon2020 che ha spinto la ricerca verso una nuova visione della progettazione, svolgimento e raggiungimento di obiettivi.

In particolare, le parole chiave sostenibilità e benessere dei consumatori hanno spinto il gruppo di ricerca, che aveva già sviluppato la ricerca sulla filiera dell'orzo nel progetto PRIN 2008, a proporre questo nuovo approccio nell'ambito del bando PRIN 2010/2011, ponendo nuove e maggiori sfide ad una valorizzazione della suddetta filiera.

Paolo Fantozzi ha illustrato in dettaglio le finalità della giornata, moderata e coordinata da Natale Frega e Filiberto Loreti.

Si sono quindi succedute le relazioni: Luigi Cattivelli, su innovazione e sostenibilità della coltivazione dell'orzo, Giuseppe Perretti, sulla caratterizzazione dei polisaccaridi dell'orzo; Emanuele Marconi, sull'impiego di sfarinati di orzo per lo sviluppo di alimenti funzionali; Francesco Fantozzi, sull'impiego energetico di biomasse residuali della filiera orzo-birra e, infine, Mauro Moresi sul Carbon Footprint della birra lager.

### **Produzioni tipiche e tutela delle identità territoriali (8 ottobre)**

La Sede accademica ha ospitato la VI Sessione del Convegno Internazionale "Ambiente, Energia, Alimentazione. Modelli giuridici comparati per lo sviluppo sostenibile" organizzato dalla Fondazione Cesifin Alberto Predieri.

### **Il progetto FARFALLA: per una nuova valorizzazione dell'agricoltura di qualità (12 ottobre)**

La Sede accademica ha ospitato il Convegno di presentazione del progetto.

Sono intervenuti Marco Masi, Giuliano Benelli, Andrea Ciacci, Riccardo Gucci, Silvia Scaramuzzi, Cino Chinughi de Pazzi, Carolina Taddei e Giampiero Cresti.

È seguita una Tavola rotonda con le aziende, coordinata da Elisabetta Gnudi Angelini.

### **Cambiamenti climatici e agricoltura: verso la Conferenza di Parigi (14 ottobre)**

Il workshop è stato organizzato in collaborazione con ENEA e Intesa Sanpaolo, nell'ambito delle manifestazioni di EXPO Milano 2015, presso il Padiglione di Intesa Sanpaolo.

Silvia Pieraccini ha moderato l'incontro, nato come momento di riflessione su una delle sfide più grandi che l'umanità ha davanti a sé: nutrire una popolazione globale in rapida crescita in un contesto di mutamento globale.

Giampiero Maracchi ha aperto l'incontro sottolineando il fatto che questo tema doveva essere, in realtà, il "core business" di Expo 2015. Il clima sta globalmente cambiando e se ne hanno prove sempre più certe, ma cambiano anche i flussi di prodotti e di persone sul pianeta. La soluzione consiste nella revisione del modello economico adottato fino ad ora; l'agricoltura in questo contesto svolgerà un nuovo ruolo di grande rilevanza, non solo come produttrice di alimenti, ma anche di materie prime rinnovabili.

Luigi Ponti, Maurizio Calvitti e Franco Miglietta si sono addentrati nel tema della giornata esaminando come modellistica ambientale e fitopatologica, da una parte, e sperimentazione agronomica dall'altra, possono servire a prevedere impatti, trovare soluzioni di adattamento e mitigazione del cambiamento globale e generare innovazione. Ma anche le più recenti innovazioni nel settore della meccanizzazione agraria possono dare un contributo, come ha spiegato Pietro Piccarolo, proponendo mezzi agricoli a ridotte emissioni di gas climalteranti in grado di sfruttare, ad esempio, fonti aziendali di biogas. Tema, quest'ultimo, che riguarda

molto da vicino la questione delle bioenergie, affrontato da Enrico Bonari, che ha messo bene in chiaro dove e come colture dedicate per la produzione di energia siano veramente sostenibili e non interferiscano con la necessità di conservare le funzioni primarie dell'agricoltura. Una nuova politica sulle bioenergie deve entrare nell'agenda politica, lasciando spazio all'innovazione ma anche alla ricerca a cui spetta valutare la sostenibilità dell'innovazione stessa.

Arturo Semerari ha affrontato il rapporto fra l'agricoltura e le strategie di assicurazione e riassicurazione che saranno legate ai prossimi cambiamenti globali. Meccanismi, questi, che stanno già vedendo una riduzione sostanziale degli interventi di sostegno ex-post all'agricoltore che subisce danni legati alla variabilità del clima o all'aumento di eventi meteorologici sempre più estremi, in favore, invece, dello sviluppo di un sistema assicurativo diffuso ed efficiente. Ottavio Novelli ha illustrato l'esperienza di Agriconsulting nel programma ClimaSouth.

Le conclusioni di Secondo Scanavino hanno ampliato l'orizzonte della giornata, dalla prospettiva dell'agricoltore che si trova ad assistere, talvolta impotente, al crescere dei rischi climatici e ambientali e anche al rischio associato alla globalizzazione dei commerci di *commodities* e prodotti dell'agricoltura. È emersa con forza, dalle sue parole, la necessità di un più forte legame fra agricoltura e ricerca, per instaurare un rapporto virtuoso fra chi crea innovazione e chi la deve applicare nel mondo produttivo. Ancora una volta, questo legame è stato considerato una priorità che la nostra società non può più permettersi di ignorare.

Moderatore: Silvia Pieraccini

Relazioni:

Giampiero Maracchi – Cambiamenti climatici

Luigi Ponti – Impatto dei cambiamenti climatici sull'agricoltura

Franco Miglietta – Soluzioni di agricoltura multifunzionale come contributo alla lotta al cambiamento climatico

Maurizio Calvitti – Sistemi di adattamento

Pietro Piccarolo – Il ruolo delle macchine agricole a fronte dei cambiamenti climatici

Enrico Bonari – Cambiamenti climatici e aspetti energetici in agricoltura

Arturo Semerari – Assicurazione per i rischi in agricoltura

Ottavio Novelli – L'esperienza di Agriconsulting nel programma ClimaSouth

Secondo Scanavino – Il ruolo degli agricoltori a fronte dei cambiamenti climatici

### **Il cappello di paglia di Firenze: una manifattura nota al “mondo intero” (15 ottobre)**

La Sede accademica ha ospitato l'incontro realizzato nell'ambito delle manifestazioni per Firenze Capitale 1865–2015, indette dall'Opificio Toscano di Economia, Politica e Storia.

L'iniziativa riguardava la manifattura e la confezione dei celebri cappelli di paglia negli anni di Firenze Capitale. Era un'attività molto diffusa nei comuni dell'area fiorentina e utilizzava in gran parte manodopera femminile; per questo motivo viene sempre portata ad esempio quando si parla di lavoro delle donne in questo periodo. Tutte le relazioni hanno evidenziato la forte presenza dell'industria della paglia con centinaia di donne, le trecciaiole, prevalentemente impiegate a domicilio a fare la treccia. Nelle fabbriche, invece, si confezionavano soprattutto i cappelli.

Coordinatore: Monika Poettinger

Relazioni:

Alessandra Pescarolo – Relazione introduttiva

Simonetta Soldani – Donne al lavoro nell'area fiorentina dopo l'Unità: un paesaggio in movimento

Monica Pacini – I luoghi della paglia nella Firenze capitale d'Italia

Andrea Di Martino, Alessandra Pescarolo – Letture e suggestioni multimediali

Tavola rotonda: Fonti e progetti per la storia della paglia

Marina Laguzzi – La storia economica e sociale di Firenze capitale nei documenti dell'Archivio di Stato

Mirella Scardozzi – Ricostruire un ambiente: la documentazione del Tribunale di

commercio di Firenze

Angelita Benelli – Il Museo della paglia e il suo territorio

Giovanni Contini – La memoria degli antichi mestieri attraverso le fonti orali

Interventi di Oliva Rucellai e Giuseppe Grevi

### **I viaggi avventurosi delle piante contivate. Cereali, legumi, ortaggi e piante da frutto dai centri di origine al mondo intero (15 ottobre)**

Il convegno divulgativo, realizzato nell'ambito delle manifestazioni indette per la Giornata mondiale dell'Alimentazione 2015, è stato organizzato dalla Sezione Nord Ovest dei Georgofili in collaborazione con il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura, la Fondazione Morando Bolognini, la Società Agraria di Lombardia e l'Associazione milanese Laureati in Scienze Agrarie in Scienze Forestali, presso il Castello Bolognini a Sant'Angelo Lodigiano.

Sono intervenuti Tommaso Maggiore, Luigi Mariani e Osvaldo Failla.

È seguita la cerimonia di inaugurazione del nuovo allestimento del Museo del Pane, a cura di Luigi Degano. Nel pomeriggio i partecipanti hanno potuto visitare anche il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura; sono intervenuti Gaetano Forni e Anna Maria Rizzi.

### **Cosimo Ridolfi. Agronomo e politico a 150 anni dalla scomparsa (16 ottobre)**

A 150 anni dalla scomparsa, l'Accademia dei Georgofili e la Società Toscana per la Storia del Risorgimento hanno promosso un incontro di studio sulla figura di Cosimo Ridolfi.

Presidente dell'Accademia per più di 20 anni fino alla scomparsa nel 1865, Cosimo Ridolfi fu figura emblematica dello spirito riformatore che ispirò i migliori esponenti della classe dirigente toscana prima e dopo l'unità nazionale.

Ridolfi fu agronomo illuminato e politico liberale, protagonista con Bettino Ricasoli del Risorgimento in Toscana. Fondatore della Cassa di Risparmio di Firenze e docente di materia agronomiche presso l'Istituto agrario di Pisa, fu innovatore dei metodi di coltura con la scuola di Meleto che operava presso le sue terre.

Liberoscambista, difese il contratto di mezzadria pur senza intransigenze di natura ideologica, ipotizzando che dovesse essere sospeso per favorire quelle riforme colturali delle quali non poteva essere accolto l'onere alla singola famiglia mezzadrile.

Come ministro della Pubblica Istruzione del governo Ricasoli del 1859 fondò l'Istituto di Studi Pratici e di Perfezionamento, primo nucleo della rinata Università di Firenze.

Relazioni:

Romano Paolo Coppini – Introduzione

Lucia Bigliuzzi, Luciana Bigliuzzi – Ridolfi, l'Accademia dei Georgofili e le scuole di reciproco insegnamento

Marco Cini – La Scuola di Meleto, l'economia politica e la nascita dell'Istituto agrario di Pisa

Alessandro Volpi – Ridolfi e Carlo Orazio Pucci, primo direttore della Cassa di Risparmio di Firenze

Gabriele Paolini – Ridolfi politico nel 1848 –'49

Sandro Rogari – Cavour e Ridolfi georgofili, agricoltori e politici

Paolo Bagnoli – Ridolfi e Tabarrini: due profili a confronto

Fabio Bertini – L'immagine di Ridolfi fuori d'Italia

### **La vitivinicoltura delle Cinque Terre (16 ottobre)**

Nel convegno, organizzato a Vernazza dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, in collaborazione con l'Accademia Italiana della Vite e del Vino e Consorzio 5 Terre Schiacchetrà, sono stati affrontati argomenti riguardanti l'intera filiera vitivinicola: dagli aspetti storico-paesaggistici a quelli genetico-varietali, dalla gestione del vigneto alle tecniche di vinificazione e appassimento dell'uva, per terminare con un approfondito esame del profilo aromatico e le strategie di mercato dei vini prodotti in un territorio di rara bellezza.

Cinque Terre è il nome di un lembo della Riviera Ligure che comprende i paesi di Monterosso, Vernazza, Corniglia, Manarola e Riomaggiore. Cinque borghi che si inerpicano sulle ripide pendici dei monti che scendono a picco sul mare e dove la viticoltura riveste un

ruolo fondamentale nella storia del territorio che, sui tipici terrazzamenti tra cielo e mare, ha fatto delle Cinque Terre uno dei paesaggi più suggestivi della Riviera Ligure, tanto da meritarsi di essere inseriti nella “World List dell’UNESCO” e consentire l’istituzione del Parco Nazionale. Realizzato nel corso dei secoli con sovrumani sacrifici e un grande impiego di manodopera per la costruzione e il mantenimento dei muretti a secco, ma con tanta passione per la coltivazione della vite, quello delle Cinque Terre rappresenta senza dubbio un classico esempio di *viticoltura eroica*. Si tratta di un territorio dalle caratteristiche oltremodo difficili: sentieri impervi a strapiombo su dirupi sui quali inerpicarsi quotidianamente, rendendo impossibile la meccanizzazione delle operazioni colturali, venti salmastri che, se da un lato conferiscono al vino le tipiche note salmastre-iodate, quando troppo forti e persistenti, provocano ingenti danni ai vigneti. Questi si estendono su una superficie di circa 80 ettari, compresi nei tre comuni di Vernazza, Monterosso e Riomaggiore e una limitata zona nel comune di La Spezia, denominata Tramonti. I vitigni risultati idonei sono il Bosco, l’Albarola e il Vermentino, dai quali si ottengono ottimi vini bianchi conosciuti fin dal Medio Evo, serviti persino nelle mense di Papi e Re. Attualmente vengono prodotti due tipologie di vino: il famoso passito *Cinque Terre Sciacchetrà* e il *Bianco Cinque Terre* che si fregiano della DOC dal 1973.

Relazioni:

Giusi Mainardi – Cinque Terre: valori umani, paesaggistici e culturali di un vigneto storico

Anna Schneider – Ampelografia del Levante ligure: storie di vitigni viaggiatori

Franco Mannini – Il recupero dei vitigni minori del Levante ligure: accademia o risorsa?

Bartolomeo Lercari – La gestione del vigneto

Vincenzo Gerbi – Le tecniche di vinificazione

Giancarlo Scalabrelli – Le tecniche di appassimento

Claudio D’Onofrio – Profilo aromatico dei vini delle Cinque Terre

Maurizio Sorbini – Strategie del mercato dei vini di nicchia

### **Piante officinali. Aloe, Tarassaco, Cardo, Mariano ... (20 ottobre)**

L’incontro è stato organizzato dalla Sezione Sud Est dei Georgofili nell’ambito delle manifestazioni “Il Giardino Mediterraneo” in collaborazione, tra gli altri, con l’Accademia Pugliese delle Scienze, la Società Botanica Italiana sez. Puglia e l’Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari, presso la sede della Biblioteca del Consiglio Regionale della Puglia.

Dopo i saluti di Vittorio Marzi e Daniela Daloiso, ha introdotto i lavori Anna Rita Somma; è intervenuta Caterina Origlia.

### **Agricoltura, Genomica e Prevenzione dei Tumori (22 ottobre)**

Le stime a venti anni della mortalità per cancro nel mondo sono purtroppo destinate a crescere. Parallelamente il crescente impatto economico del fenomeno, tra costi diretti e indiretti, rischia di diventare insostenibile anche per Paesi a reddito medio-alto.

Paradossalmente proprio i grandi progressi dell’oncologia, la disponibilità di nuovi farmaci che consentono significativi aumenti delle sopravvivenze, ma ad altissimo costo, rischiano di approfondire le disuguaglianze sociali e di escludere milioni di persone da trattamenti potenzialmente risolutivi.

In questo quadro l’attenzione delle politiche sanitarie di molti Stati si sta concentrando sempre di più sulla ricerca traslazionale e sulla prevenzione primaria. Grazie anche al fatto che le informazioni sul ruolo della genetica nella genesi del cancro sono cresciute in modo formidabile in pochi decenni: dalla scoperta degli oncogeni negli anni ottanta al progetto Genoma di fine millennio per arrivare alle odierne nozioni di epigenetica. Ma siamo ancora lontani dall’aver un quadro completo delle alterazioni dei geni e della modulazione della loro attività nelle cellule del cancro. Al riguardo l’interazione ambiente – geni sta divenendo un terreno di studi sempre più fertile. I fattori ambientali, tra essi in primo piano gli inquinanti e la dieta, possono causare cambiamenti nella miscela di modificazioni epigenetiche e modificare di conseguenza cellule e tessuti. Modifiche che potrebbero favorire la genesi del cancro, ma che potrebbero parimenti impedirlo, ritardarlo o determinarne una regressione.



L'Agricoltura, che condiziona massicciamente a livello planetario l'ambiente in cui viviamo e di cui ci nutriamo, può apportare un determinante contributo a questa entusiasmante prospettiva.

Obiettivo del convegno è stato quello di contribuire alla discussione su come strategie produttive, strategie alimentari e stili di vita possano contribuire alla prevenzione del cancro.

È infatti chiamato *Fattore Mediterraneo* quello che gli scienziati stanno studiando, ovvero come la dieta mediterranea nel suo complesso e non attraverso singoli ingredienti, può sviluppare nell'organismo umano modifiche epigenetiche che possono risultare protettive nei confronti della malattia: l'attenzione della ricerca negli ultimi anni si sta dunque spostando dai microingredienti agli stili di vita.

Un altro messaggio importante della manifestazione è stato che battere il cancro è un'impresa troppo grande per non richiedere il superamento di ogni steccato dottrinale e il contributo di tutte le conoscenze.

Relazioni:

Moderatori: Leonardo Santi e Donato Matassino

Antonio Pedicini – Introduzione al tema

Lucio Luzzatto – Genetica ed epigenetica del cancro

Salvatore Panico – Strategie alimentari e prevenzione del cancro

Paolo Ajmone Marsan, Michele Morgante, Alessandro Nardone, Chiara Tonelli – Genetica vegetale e animale: quali prospettive per la produzione di alimenti funzionali alla salute umana?

Luigi Nicolais – Ricerca, innovazione e integrazione multidisciplinare a tutela della salute

### **Sfide e indirizzi futuri della politica agraria comune (22 ottobre)**

La lettura di Vittoria Alliata di Villafranca è stata organizzata dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo.

### **Visita agli impianti della Società Antonio Carraro (27 ottobre)**

La visita agli stabilimenti di Campodarsego è stata organizzata dalla Sezione Nord Est dei Georgofili.

Il livello qualitativo dei prodotti (trattori compatti, molto versatili) è elevato, la capacità di vendita risulta buona e il bilancio con saldo attivo; la Società gestisce rapporti di vendita con numerose sedi extra-europee (Stati Uniti d'America, Australia, Sud-America). Particolare attenzione ha destato una nuova tipologia di trattore a cingoli (doppio cingolato), con baricentro basso, che consente di lavorare anche in condizioni quasi estreme (pendenze elevate) senza possibilità di pattinamento, anche su terreno bagnato, o di ribaltamento.

Non ultimo per importanza il buon affiatamento che dimostrano lo staff dirigenziale e i dipendenti: in sostanza un'azienda ben strutturata e gestita che ha tutte le carte in regola per proseguire, con successo, nel suo percorso produttivo.

## **CONFERENZE ORGANIZZATE DALL'ASSOCIAZIONE AMICI DEI GEORGOFILII - OTTOBRE 2015**

### **Un Pegaso nel giardino. (27 ottobre)**

La conferenza di Cristina Acidini ha trattato il sogno del volo nella storia delle immagini.