



## Notiziario dei Georgofili

Anno XIX, n. 4  
2 maggio 2016

### COMUNICAZIONI DEL PRESIDENTE

Voglio ringraziare i Georgofili che hanno accolto il nostro appello ed hanno destinato all'Accademia la quota del 5 per mille dei redditi dichiarati per l'anno 2013/2012 (non sono ancora pervenuti i dati per l'anno successivo).

Anche quest'anno desidero quindi richiamare l'attenzione sulla possibilità di contribuire, attraverso la suddetta destinazione, alle nostre esigenze di bilancio.

Questa importante collaborazione richiede solo di dedicare un momento di attenzione nel redigere la prossima denuncia dei redditi. Basterà indicare, nell'apposito riquadro dei Modelli 730/2016, UNICO PF/2016 o CUD/2016, alla voce "Sostegno del volontariato e delle altre organizzazioni non lucrative di utilità sociale, delle associazioni di promozione sociale...", il Codice Fiscale dell'Accademia dei Georgofili **01121970485** ed apporre la propria firma.

L'Accademia dei Georgofili ha ufficialmente aderito alla Alleanza Italiana Sviluppo Sostenibile, nata il 3 febbraio del 2016 per far crescere nella società, nei soggetti economici e nelle istituzioni la consapevolezza dell'importanza dell'Agenda 2030 per il futuro dell'Italia e per diffondere nel Paese la cultura della sostenibilità.

Tutte le informazioni sull'Alleanza e le sue finalità sono scaricabili dal sito istituzionale dei Georgofili ([www.georgofili.it](http://www.georgofili.it)).

### PROTOCOLLI DI INTESA SOTTOSCRITTI DALL'ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

L'intento dei protocolli di intesa è quello di promuovere ed attivare, anche in una dimensione internazionale, iniziative congiunte tra i firmatari, destinate a contribuire al progresso dell'agricoltura, alla tutela ambientale, alla sicurezza e qualità alimentare, allo sviluppo del mondo rurale.

Nel corso del mese di aprile 2016 è stato sottoscritto un protocollo con Aboca.

## ADUNANZE PUBBLICHE PROGRAMMATE PER MAGGIO 2016<sup>1</sup>

3 maggio – ore 10.30

Giornata di studio su: **Tra educazione e vocazione. Anna Lapini e l'educazione contadina nella Firenze del XIX secolo**

Moderatore: ALESSANDRO NARDONE

Relazioni

ZEFFIRO CIUFFOLETTI - Il tema dell'educazione delle donne e quello delle fanciulle contadine

ANDREA DE GIORGIO - Anna Lapini. Una pioniera dell'educazione degli ultimi: le fanciulle del mondo contadino

Interventi programmati di Giancarlo Rocchiccioli e Roberto Mori

GIAMPIERO MARACCHI – Conclusioni

3 maggio – ore 16.00

Inaugurazione della Mostra di pittura di CECILIA D'ANGELA su: **Giardini. Mediterraneo**

Interventi di MASSIMO MARGOTTI e SERAFINO REALI

La mostra resterà aperta fino a venerdì 20 maggio, da lunedì a venerdì ore 15.00 – 18.00.

Ingresso libero

4 maggio – ore 15.00

Lettura di CLAUDIO PERI su: **Frantoi più efficienti. Un'opportunità competitiva per l'olivicoltura italiana di eccellenza**

5 maggio – ore 16.30

Organizzato in collaborazione con Società Toscana di Orticoltura, Nicla Edizioni, FAI – Presidenza Regionale Toscana e Distretto Rurale Vivaistico Ornamentale di Pistoia, Convegno di **Presentazione del Disegno di Legge A.S. 1896 – Misure di agevolazione fiscale per interventi di “sistemazione a verde” di aree scoperte di pertinenza delle unità immobiliari di proprietà privata**

Prenotazione obbligatoria

Moderatore: ALBERTO GIUNTOLI

Interventi di GIANLUCA SUSTA, GIAMPIERO MARACCHI, ROSALBA CAFFO DALLARI, SIBILLA DELLA GHERARDESCA, NICOLETTA CAMPANELLA, ROSI SGARAVATTI, FRANCESCO MATI

12 maggio – ore 15.00

Giornata di studio su: **Realtà e prospettive nella coltivazione della douglasia in Italia**

Coordina: GIOVANNI BERNETTI

ORAZIO LA MARCA - La crisi della selvicoltura di impianto e la coltivazione della douglasia

DAVID POZZI - Dalla selvicoltura d'impianto della douglasia alla rinnovazione naturale

ROBERTO SCOTTI - Proiezione a 10 anni del valore di un impianto: la modellistica dendroauxometrica

MARCO FIORAVANTI - Valutazione degli effetti delle pratiche selvicolturali sul legno di douglasia

MICHELE BRUNETTI, ROBERTO ZANUTTINI - Contributi tecnologici alla valorizzazione industriale del legname di douglasia

ALESSANDRO RAGAZZI, SALVATORE MORICCA - Pseudotsuga menziesii: patogeni introdotti e di temuta introduzione

JACOPO BATTAGLINI, TIZIANA PANZAVOLTA, RIZIERO TIBERI - Aggiornamento sull'entomofauna fitofaga della douglasia

FULVIO DUCCI - Gestione delle risorse genetiche della douglasia in Italia in relazione agli

---

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

scenari dei cambiamenti globali

16 maggio – ore 15.00

Organizzato in collaborazione con il Centro Studi Emergenze e CESVOT (Centro Servizi Volontariato Toscana), Tavola rotonda su: **L'Arno fa ancora paura?**

Interventi di GIAMPIERO MARACCHI, SALVATORE ARCA, GIORGIO FEDERICI, IGNAZIO BECCHI, MARCELLO BRUGIONI, VITTORIO BUGLI, BERNARDO GOZZINI e PAOLO MASETTI

20 maggio – ore 9.30

Seminario organizzato dalla Sezione Nord Ovest dei Georgofili in collaborazione con Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura, Fondazione Morando Bolognini e Società Agraria di Lombardia, presso il Castello Morando Bolognini di Sant'Angelo Lodigiano, su:

**Intolleranze al glutine. Aspetti medici, nutrizionali ed agronomici**

Relazioni:

LUIGI DEGANO – Introduzione ai lavori

TOMMASO MAGGIORE – Il frumento. Origine, note di tecnica colturale e prodotti

ALBERTO BETTEZZATI – La celiachia e altri disturbi causati dal glutine del frumento

MARIANGELA RONDANELLI – Quali cereali per sostituire i frumenti teneri e duri per gli intolleranti al glutine

AMBROGINA PAGANI – I prodotti da forno

SERGIO SCARPATI – La pasta

20 maggio – ore 15.00

Organizzata dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, Giornata di studio su: **AGRICOLTURA 3.0 - oltre l'Agricoltura di Precisione**

Moderatore: FILIBERTO LORETI

MARCO VIERI - Evoluzione dell'innovazione nella agricoltura moderna

STEFANO GIORDANO - I nuovi orizzonti tecnologici della comunicazione

STEFANIA LOMBARDO - I FabLab, esperienze induttive nello sviluppo permanente delle conoscenze tecniche

LUCIA BARACCHINI - Il ruolo della formazione istituzionale nello sviluppo endogeno di un territorio

FAUSTA FABBRI - Agricoltura 3.0: conoscenza e innovazione nello sviluppo endogeno di una comunità produttiva rurale.

FABIO BOSCALERI - La visione europea della futura agricoltura.

MARCO REMASCHI - Conclusioni

24 maggio – ore 9.30

Organizzata su proposta del Comitato consultivo dei Georgofili per la difesa delle piante, Giornata di studio su: **Quale certificazione per la qualificazione dei materiali di propagazione delle piante da frutto?**

Coordina i lavori: PIERO CRAVEDI

Relazioni:

GIOVANNI P. MARTELLI - Emergenze fitosanitarie: aspetti di patologia vegetale

CARMELO RAPISARDA, GIUSEPPE MASSIMINO COCUZZA, GIUSEPPE MARANO, FILADELFO CONTI – Emergenze fitosanitarie: aspetti entomologici

CARLO FIDEGHELLI - Aspetti pomologici e qualitativi dei materiali di propagazione

LUIGI CATALANO, MARINA BARBA, GIOVANNI BENEDETTINI - La qualificazione delle produzioni vivaistiche: dai programmi regionali al Servizio Nazionale di certificazione volontaria

VITO SAVINO, FRANCO FINELLI - La quarantena: strumento per prevenire le emergenze

BRUNO CAIO FARAGLIA, PAOLO GIORGETTI - I cambiamenti normativi e la necessità di riorganizzare il sistema di certificazione

GIANDOMENICO CONSALVO, DAVIDE VERNOCCHI - Il ruolo dell'interprofessionale

GIUSEPPE BLASI - Considerazioni conclusive

27 maggio

Nell'ambito delle manifestazioni per il XXIII anniversario dell'atto dinamitardo di via dei Georgofili:

ore 9.00 – Chiesa di S. Carlo (via dei Calzaiuoli, Firenze), Messa in suffragio delle vittime;

ore 10.30 – presso la Sede accademica, apertura al pubblico della mostra degli acquerelli e dei disegni di Luciano Guarnieri su: **27 maggio 1993**

Ingresso libero.

## **CONFERENZE ORGANIZZATE DALL'ASSOCIAZIONE AMICI DEI GEORGOFILII - MAGGIO 2016**

17 maggio – ore 16.30

VALERIO TESI terrà una conferenza sulle **Opere di Misericordia** ed il loro restauro.

## **ATTIVITÀ SVOLTA IN APRILE 2016**

### **I Georgofili e le innovazioni in agricoltura (dalla nascita dell'Accademia ad Arrigo Serpieri) (5 - 22 aprile)**

La mostra storico documentaria è stata curata da Lucia Bigliuzzi e Luciana Bigliuzzi ed ha sviluppato alcune delle molteplici tematiche dell'attività svolta dai Georgofili.

Il percorso espositivo era suddiviso in quattro sezioni: Conoscenza ed interventi sul territorio; Attrezzi, strumenti e meccanizzazione; Agricoltura, Agronomia, Agrologia: da "semplice mestiere" a "scienza"; La vita della popolazione rurale.

### **I benefici dell'olio di oliva extravergine d'oliva sulla salute (5 aprile)**

La presentazione del volume di Antonio Capurso e Sara de Fano è stata organizzata dalla Sezione Sud Est dei Georgofili a Castellana Grotte, nell'ambito delle manifestazioni de "Il Giardino Mediterraneo".

Nel volume, ricco di informazioni utili per la salute, sono evidenziati, in particolare, gli effetti dell'olio extravergine d'oliva, elemento centrale della Dieta Mediterranea, su alcune patologie quali arteriosclerosi, infarto miocardico, coagulazione e trombosi, ipertensione arteriosa, diabete mellito, diversi processi neuro-degenerativi come la Malattia d'Alzheimer ed alcuni tumori.

Dopo i saluti delle autorità e l'introduzione di Anna Rita Somma, è intervenuto Antonio Capurso.

Al termine dell'incontro si è svolta una degustazione di pane e olio extravergine d'oliva a cura degli oleifici locali.

### **Inaugurazione 263° anno accademico (8 aprile)**

Alle ore 9.00, presso la Sede accademica, ha avuto luogo una Riunione di tutti i Georgofili, nel corso della quale sono stati consegnati i diplomi ai nuovi Accademici Corrispondenti e Aggregati.

Alle ore 11.00, nel Salone dei Cinquecento in Palazzo Vecchio, ha avuto inizio la cerimonia ufficiale di inaugurazione del 263° Anno Accademico

Dopo il saluto di Caterina Biti, in rappresentanza della città di Firenze, è seguita la relazione del Presidente dei Georgofili, Giampiero Maracchi, su **Scenari del futuro**.

Luca Lazzaroli ha quindi tenuto la prolusione inaugurale su **Rilanciare la crescita e la competitività in Europa: l'azione della Banca Europea per gli Investimenti**

Nel corso della cerimonia sono stati consegnati i diplomi ai nuovi Accademici Emeriti ed Ordinari.

Sono stati conferiti il "Premio Antico Fattore", il Premio *Prosperitati Publicae Augendae* e un riconoscimento speciale al "Manifesto dei Giovani".

L'edizione 2016 del "Premio Antico Fattore", realizzata con il contributo di Bonifiche Ferraresi S.p.A., era dedicata alle attività olivicole e dell'olio di oliva. Il Consiglio dell'Accademia dei Georgofili ha assegnato il premio per la categoria MODERNE TECNOLOGIE DI GESTIONE E DIFESA DELL'OLIVETO a Giovanni Benelli, per il lavoro "*Contest experience enhances aggressive behaviour in a fly: when losers learn to win*", con la seguente motivazione: "Il lavoro, utilizzando come modello la mosca delle olive, approfondisce il tema di come l'esperienza di combattimento acquisita influenzi gli esiti dei combattimenti successivi. I risultati hanno stabilito che, contrariamente a molte specie animali, i maschi della mosca dell'olivo, risultati vincitori o perdenti in almeno due combattimenti consecutivi, acquisiscono una maggiore aggressività nei combattimenti successivi. I risultati della ricerca hanno risvolti pratici di grande interesse per il miglioramento della tecnica dell'insetto sterile. In considerazione dell'elevato *Impact Factor* della rivista, la pubblicazione si pone sicuramente ai vertici dell'attenzione da parte della comunità scientifica internazionale".

Per la categoria BIOLOGIA, GENETICA, CHIMICA E BIOCHIMICA VEGETALE, BIOLOGIA MOLECOLARE PER DISEGNARE L'OLIVO DEL FUTURO a Davide Guerra, per il lavoro "*Transcriptome changes associated with cold acclimation in leaves of olive tree (Olea Europaea)*", con la seguente motivazione: "Il lavoro affronta il tema dell'acclimatamento dell'olivo alle basse temperature, studiando i cambiamenti di natura molecolare, indotti nei tessuti fogliari dell'olivo cultivar Leccino, da un graduale abbassamento della temperatura. I risultati hanno chiarito che l'acclimatamento dell'olivo alle basse temperature coinvolge un'ampia porzione del trascrittoma, da geni codificanti enzimi associati a cambiamenti nella composizione lipidica delle membrane a geni stress-correlati. Il lavoro ha anche messo in luce specifiche peculiarità del meccanismo di acclimatamento al freddo dell'olivo. L'originalità del disegno sperimentale, il rigore metodologico e la ricchezza di dati sperimentali pongono il lavoro in una posizione di eccellenza scientifica".

Per la categoria ELAIOTECNICA: DALLA GESTIONE DELL'ELAIOPOLIO ALLE MODERNE TECNOLOGIE PER MIGLIORARE LA QUALITÀ DEL PRODOTTO a Maria Lisa Clodoveo, per il lavoro "*Mechanical Strategies to Increase Nutritional and Sensory Quality of Virgin Olive Oil by Modulating the Endogenous Enzyme Activities*", con la seguente motivazione: "Il lavoro, consiste in una rassegna che offre un esauriente quadro delle principali attività enzimatiche operanti nelle diverse fasi del processo di estrazione dell'olio extravergine di oliva. Il lavoro di revisione della letteratura scientifica si avvale anche di una discussione critica dell'influenza di ogni fase del processo estrattivo sulla composizione qualitativa del prodotto finale, fornendo suggerimenti utili ai produttori di olio extravergine di oliva e spunti per ulteriori sviluppi da conseguire attraverso specifiche attività di ricerca. L'elevata qualità scientifica del lavoro trova adeguata conferma nell'elevato *Impact Factor* della rivista".

Il Premio "Prosperitati Publicae Augendae" Ed. 2015, indetto dalla Sezione Internazionale dei Georgofili di Bruxelles, destinato a una tesi di Laurea magistrale su argomento riguardante l'agricoltura e settori correlati. Il premio è stato assegnato a Matteo Callegari per la tesi "Valutazione in campo e potenziale probiotico di microrganismi simbiotici dell'ape da miele" con la seguente motivazione: "L'utilizzo di microrganismi simbiotici per il controllo della peste americana delle api costituisce un tema innovativo e di ampia attualità a livello europeo. La tesi e le sue chiare conclusioni ne evidenziano l'efficacia per il controllo della peste e aprono interessanti prospettive per il controllo di altre malattie degli insetti con evidenti impatti positivi a livello ambientale e socio economico".

La Sezione Internazionale dell'Accademia dei Georgofili ha attribuito anche un Riconoscimento speciale al "Manifesto dei Giovani", un'iniziativa ispirata da Fondazione Barilla Center for Food and Nutrition.

Il Manifesto dei Giovani esprime il punto di vista di oltre 100 giovani leaders provenienti da tutto il mondo e sottolinea le responsabilità di ognuno di noi – agricoltori, educatori, attivisti, ricercatori, giornalisti, imprenditori o politici – ad unirsi in una lotta condivisa contro lo spreco alimentare, le patologie legate al cibo come l'obesità o la malnutrizione e a promuovere l'agricoltura sostenibile.

### **Nuovi prodotti e nuovi processi per una cinaricoltura sostenibile e di qualità (9 aprile)**

L'incontro è stato organizzato dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili, presso il Museo dell'Architettura Contemporanea del Comune di Ramacca (CT).

Il carciofo e il cardo sono due colture di notevole interesse e in fase espansiva specialmente nella Sicilia orientale dove, accanto al tradizionale "violetto di Sicilia", sono state introdotte altre varietà.

Giovanni Mauromicale si è soffermato sulle principali innovazioni di prodotto e di processo nel settore agronomico, sull'arricchimento del panorama varietale nell'ultimo ventennio e sulla recente costituzione di nuovi cloni di Violetto di Sicilia e Spinoso di Palermo, nonché su un modello di coltura esclusivo per l'industria di trasformazione, sulla messa a punto di una specifica attività vivaistica e sull'utilizzo dell'irrigazione nebulizzante.

Il quadro varietale della Sicilia occidentale è stato presentato Calogero Romano, che si è soffermato sulle tipologie prevalenti a raccolta autunnale e sugli ecotipi spinosi che entrano in produzione nel mese di dicembre.

Le innovazioni nel post-raccolta sono state illustrate da Cristina Restuccia e collaboratori i quali hanno evidenziato che La shelf-life dei capolini di carciofo, commercializzati sia come prodotto fresco che come prodotto minimamente processato, è principalmente limitata da alterazioni sia di natura fisiologica che microbiologica.

Sui metodi di controllo biologico e integrato dei parassiti animali, Gaetano Siscaro, dopo avere richiamato la normativa vigente sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari (PAN), ha sottolineato la necessità di applicare strategie di controllo dei principali insetti fitofagi del carciofo, in particolare afidi e lepidotteri, ricorrendo a razionali strumenti di prevenzione, ad affidabili sistemi di monitoraggio e di previsione, al fine di adottare efficaci misure di protezione delle piante.

Gaetana Mazzeo ha relazionato sull'importanza degli impollinatori nella coltivazione del carciofo per l'ottenimento di seme, illustrando i risultati di studi condotti su due diverse cultivar con insetti pronubi, in particolare Apoidei, utilizzati per l'impollinazione.

Claudio Scalisi ha fatto il punto sulle nuove strategie di marketing evidenziando come esse si adattino sempre più alle mutate esigenze dei consumatori e delle grandi catene di distribuzione.

Relazioni:

G. Mauromicale, S. Lombardo, G. Pandino, G.R. Pesce - Innovazione di prodotto e di processo nel settore agronomico

C. Romano - Il panorama varietale della Sicilia occidentale e le problematiche inerenti alla propagazione ed alla commercializzazione

G. Muratore, C. Restuccia, F. Licciardello - Innovazione di prodotto e di processo post-raccolta

G. Mazzeo, G. Siscaro - Metodi di controllo biologico e integrato dei parassiti animali per la tutela del consumatore e dei pronubi

G. Scalisi - Nuove strategie di marketing

### **After the extreme – measuring and modeling impacts on terrestrial ecosystems when thresholds are exceeded (13 aprile – 15 aprile)**

La Sede accademica ha ospitato il ClimMani/INTERFACE workshop.

### **La comunicazione dei vini artigianali (14 aprile)**

La lettura di Maurizio Sorbini è stata organizzata dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, presso l'Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa.

Fino agli anni 60 del secolo scorso i produttori di vino non hanno mai avuto la necessità di comunicare, i vini status-symbol si sostenevano da soli mentre quelli popolari erano sostenuti dalla domanda crescente e dalla facilità di collocamento di qualsiasi produzione adatta a quel consumo. In Italia il problema venne affrontato negli anni '70 portando alla diffusione della strategia del "vin mediatique" che è stata integrata dagli anni '90 e poi in parte sostituita da una successiva strategia di "marketing sociale".

La prima strategia, nata dalle paure generate dalla incisiva crisi del consumo tradizionale nel decennio 70-80, riteneva che fosse giunto il fine-ciclo del vino e che fosse necessario un restyling del prodotto per individuare e raggiungere nuovi indispensabili consumatori ai quali rivolgersi con una comunicazione aggressiva, coinvolgendo tutti i media, allo scopo di indirizzare e stimolare l'acquisto d'istinto.

I costi crescenti e la scarsa efficacia di quella strategia, stimolò una migliore analisi delle propensioni dei consumatori abituali di vino, ancora molto numerosi sebbene con scelte di consumo aggiornate rispetto alle abitudini tradizionali.

Vennero focalizzate le ansie generate dal vino e dall'opacità del settore e l'incidenza del nuovo protagonismo del consumatore moderno; si accertò l'indispensabilità dei nuovi requisiti di *naturalità, artigianalità, origine e trasparenza*, ormai abitualmente aggiunti ai caratteri organolettici tradizionali.

Alla comunicazione si riteneva di poter affidare l'obiettivo di far conoscere l'essenza reale del vino, dei suoi processi tecnologici e dei suoi protagonisti attraverso una informazione tecnica puntuale ed esaustiva, adottando gli obiettivi e le procedure proprie del moderno marketing sociale per un acquisto ragionato e non solo istintivo.

La natura dei vini artigianali (piccole-medie dimensioni, stretta connessione con le aree di produzione, forte influenza del produttore originale) e la versatilità delle moderne metodiche di comunicazione hanno favorito la scelta e la diffusione della strategia di marketing sociale.

In definitiva i produttori "artigianali" si sono trovati a disporre di una strategia che consente di modificare ancora più radicalmente la loro attenzione al consumatore fino ad organizzare uno specifico e conveniente marketing diretto e una moderna, imprescindibile, continua relazione bi-direzionale (customer relationship management) con il fine principale di implementare la fiducia.

Anche i produttori artigianali, come tutti gli altri, hanno problemi e scelte difficili da affrontare. Le disponibilità tecniche innovative sono numerose, tutte affidabili in se, sebbene non tutte sempre applicabili in aziende con vincoli dimensionali, strutture difficili da adeguare, con costi sempre meno facilmente gestibili.

Tuttavia la vera sfida del produttore artigianale resta il rapporto col consumatore.

La comprensione accurata delle sue attese e la disponibilità dei moderni mezzi di comunicazione consente di immaginare, senza costose modifiche strutturali, di incontrare anche i consumatori più esigenti per offrire un prodotto adatto, capace di attenuare le loro ansie e di esaltare il piacere del consumo.

### **Attualità e prospettive delle vitivinicoltura italiana (18 aprile)**

La Sede accademica ha ospitato la Cerimonia di Inaugurazione del 67° anno di attività dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino. Ha svolto la prolusione Danilo Riponti su "Nuove metodologie analitiche per un approccio scientifico ai controlli vitivinicoli: problematiche giuridiche inerenti la prova scientifica".

### **Echi veneziani in terra euganea tra i possedimenti dei dogi (20 aprile)**

I Colli Euganei sono la terra del privilegio: le favorevoli condizioni climatiche, l'intimo contatto tra le chiare rocce sedimentarie e le scure rocce laviche e la posizione strategica nella pianura padana hanno favorito l'insediarsi dell'uomo, dando vita ad un'alternanza di civiltà e popoli.

La lunga parentesi di pace, che ha coinciso con il Dominio della Serenissima Repubblica, ha favorito l'insediamento delle ville venete e il conseguente sviluppo dell'agricoltura. Le ville da un lato hanno accelerato la messa a coltura delle terre incolte, con relative sistemazioni agrarie e sperimentazioni agricole, dall'altro hanno diffuso in maniera indiretta la cultura enogastronomica veneziana le cui ricette sono passate di cucina in cucina.

Si tratta di un bagaglio culturale di inestimabile valore, non ancora valorizzato adeguatamente, i cui retaggi hanno lasciato il segno nei dettagli del paesaggio euganeo.

L'escursione dibattito, riservata ai soli accademici, è iniziata dal borgo fluviale di Battaglia Terme, ha attraversato i centri rurali di Arquà Petrarca, Valle San Giorgio e Cinto Euganeo, per raggiungere Lozzo Atestino (con una sosta nei pressi di villa Lando Correr), dove è stato possibile ripercorrere le principali tappe dell'evoluzione agricola delle terre euganee di pianura.

Le forme della terra e le sistemazioni idrauliche agrarie raccontano le imprese dei primi retratti, ovvero dei lavori di bonifica che hanno permesso la messa a coltura dei terreni e lo scavo dei canali per favorire il commercio tra i Colli Euganei e le città di Padova, Chioggia e Venezia. I partecipanti hanno poi raggiunto il borgo di Valnogaredo (comune di Cinto Euganeo) costruito in maniera scenografica attorno alla Villa Contarini – Piva, dove sono visibili le antiche sistemazioni di collina (ciglionamenti, muretti a secco e lunette) sulle quali si coltivano la vite e l'ulivo; l'esclusiva dimora del doge Domenico Contarini conserva ancora i resti di un antico frantoio.

### **La ricerca scientifica e la tutela delle risorse naturali (22 aprile)**

All'incontro, organizzato dalla Sezione Sud Est dei Georgofili, nell'ambito delle manifestazioni per la Giornata Mondiale della Terra, a cura di Italia Nostra - Sez. Sud Salento e Comune di Maglie, ha partecipato Giampiero Maracchi.

### **L'innovazione in agricoltura per essere competitivi nei mercati globali (22 aprile)**

Tavola rotonda organizzata dalla Sezione Sud Est presso Cantine Due Palme a Cellino S. Marco.

Moderati da Roberto De Petro, hanno partecipato Massimo Inguscio, Paolo De Castro, Giampiero Maracchi, Luca Braia, Francesco Loreto, Gianluca Nardone e Luigi De Bellis.

### **Il punto sull'agrumicoltura della Campania, della Calabria e della Sicilia (29 aprile)**

Convegno organizzato dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili presso l'Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo.

Sono intervenuti Stefano Colazza, Claudio Di Vaio, Pierluigi Taccone, Antonio Schiavelli, Alessandra Gentile e Giovanni La Via.

### **Dieta mediterranea: per una cultura della prevenzione. I colori del benessere di frutti e ortaggi (29 aprile)**

Incontro organizzato dalla Sezione Sud Est nell'ambito delle iniziative de "Il Giardino Mediterraneo", presso la sede AIOS, Protezione civile, di Carbonara (BA).

Sono intervenuti Giacomo Pellegrino, Daniela Daloso, Anna Rita Somma e Giovanna Lollino. È seguita una degustazione di centrifugati di frutta e ortaggi a cura di Antonella Furio.



## **CONFERENZE ORGANIZZATE DALL'ASSOCIAZIONE AMICI DEI GEORGOFILI - APRILE 2016**

Martedì 26 aprile

Valentino Mercati ha svolto una conferenza dal titolo **Il ruolo dell'agricoltura nel contesto evolutivo. Aboca da fattoria tradizionale ad innovazione per la salute**

## **PUBBLICAZIONI**

*Difesa delle piante mediante biotecnologie*, Quaderni, 2015-II, Firenze, 2016

*Opuscolo sulla Attività svolta*, Accademici, Pubblicazioni, Anno 2015, Firenze, 2016