



Notiziario dei Georgofili

Anno IX, n. 3 – 31 marzo 2006

Assemblea del Corpo Accademico

Si è svolta, il 30 marzo u.s., l'Assemblea ordinaria del Corpo Accademico durante la quale è stato approvato all'unanimità il Rendiconto finanziario anno 2005, precedentemente giudicato con unanime parere favorevole dal Collegio dei Revisori dei Conti e approvato dal Consiglio accademico.

Assemblea straordinaria del Corpo Accademico

Giovedì 27 aprile 2006 alle ore 9.30, presso la **Sede Accademica**, avrà luogo l'Assemblea Straordinaria di tutti gli Accademici per la consegna dei diplomi ai nuovi **Corrispondenti ed Aggregati**. Ciascuno dei nuovi Corrispondenti ed Aggregati farà, come è consuetudine, una brevissima autopresentazione.

Inaugurazione del 253° Anno Accademico

Giovedì 27 aprile 2006 alle ore 11.00, nel **Salone dei Cinquecento** in Palazzo Vecchio, si svolgerà la Cerimonia di Inaugurazione del 253° Anno Accademico. Dopo il saluto del Sindaco e la relazione del Presidente, il Dott. Lorenzo Bini Smaghi, Membro del Comitato Esecutivo della Banca Centrale Europea, terrà la Prolusione sul tema *Squilibri globali, politiche globali*.

Nel corso della Cerimonia, saranno consegnati i diplomi ai nuovi Accademici **Onorari, Emeriti, Ordinari e Corrispondenti stranieri**. Sarà anche consegnato ai vincitori il **Premio Antico Fattore 2006**.

Alle **ore 13.00** è previsto un pranzo sociale presso il Circolo Borghese. Al termine, sarà possibile partecipare ad una visita guidata alla Mostra "Giambologna: gli dei, gli eroi", presso il Museo del Bargello.

La giornata inaugurale del nuovo Anno Accademico rappresenta un momento significativo nelle attività dei Georgofili, e si confida pertanto nella più ampia partecipazione a questa importante occasione annuale di incontro.

Escursione–dibattito nell’Alto Lazio (17 – 20 maggio) e in Basilicata (7 – 11 giugno)

Le richieste di iscrizione devono pervenire entro e non oltre il prossimo lunedì 10 aprile alla Segreteria dell’Accademia dei Georgofili, con la scheda di iscrizione debitamente compilata e sottoscritta.

ADUNANZE PUBBLICHE PROGRAMMATE PER APRILE¹

Nei giorni dal 2 al 9 aprile, in occasione della VIII settimana della Cultura in Italia, l’Accademia dei Georgofili organizza un evento espositivo sul proprio sito web sul tema: **Sapienza e conoscenza antiche: i proverbi e il mondo agricolo**. Si tratta di un percorso legato al mondo dell’agricoltura, scandito da proverbi ed aforismi quali segno tangibile della trasmissione di conoscenze e consuetudini che costituiscono la cultura orale, spesso l’unica, di tanta parte della popolazione. Immagini tratte dai fondi documentari dell’Accademia accompagnano questo cammino.

Mercoledì 5 aprile – ore 17.00 – Presso l’Aula Orabona della Facoltà di Ingegneria di Bari (Campus Università)

Organizzata dalla Sezione Sud-Est in collaborazione con BPW Italy FIDAPA Sezione Bari, conferenza di Damiano Grassi su: **Il retaggio dell’obliata vita rupestre della gente di Puglia**

Giovedì 6 aprile – ore 17.00

Lettura di Stefano Mancuso su: **Il Plantoide: un possibile, prezioso robot vegetale**

Mercoledì 12 aprile – ore 17.00

In collaborazione con il Museo di Storia Naturale dell’Università degli Studi di Firenze, Inaugurazione della Mostra: **I Targioni Tozzetti tra ’700 e ’900**. Nell’occasione il Prof. Renato Pasta, del Dipartimento di Studi Storici e Geografici dell’Università di Firenze, terrà una lettura sul tema *I Targioni Tozzetti, una famiglia di scienziati al servizio dei Lorena*.

(La Mostra resterà aperta fino a venerdì 19 maggio, da lunedì a venerdì ore 15.00 – 18.00)

Martedì 25 aprile – ore 16.00 – Presso la Sala Consiliare di Poggio San Marcello (AN)

Organizzata dalla Sezione Centro-Est in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell’Università Politecnica delle Marche, Giornata di studio su: **Educazione al gusto**

Relazioni:

Francesco Orlandi

Natale Giuseppe Frega

Mercoledì 26 aprile – ore 9.30 – Presso l’Aula Magna dell’Istituto Tecnico Agrario Statale “G. Fortunato” a Eboli (SA)

Organizzato dalla Sezione Sud-Ovest, Incontro su: **Germoplasma frutticolo campano**

Relazioni:

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

Marcello Forlani, *Tipicità delle produzioni frutticole e viticole della Campania: recupero e valorizzazione delle cultivar autoctone*

Claudio Di Vaio, *Le cultivar di olivo autoctone della Campania: salvaguardia e valorizzazione delle produzioni*

Italo Santangelo, *Iniziative della Regione Campania per la salvaguardia e la valorizzazione del germoplasma frutticolo campano*

Venerdì 28 aprile – ore 9.00 – Presso l’Aula Magna della Facoltà di Agraria di Pisa (via del Borghetto 80)

Organizzata dalla Sezione Centro-Ovest, Giornata di studio su: **La genomica funzionale delle piante: da Arabidopsis alle piante coltivate**

Relazioni:

Pierdomenico Perata, *Da Arabidopsis alle piante coltivate: l’era della “translational plant biology”*

Michele Morgante, *Struttura dei genomi e variazione genetica funzionale nelle piante: il ruolo del DNA spazzatura (Junk DNA)*

Enrico Pè, *Modulazione della espressione genica in ibridi eterotici di mais*

Giovanni Vendramin, *Diversità neutrale ed adattativa in specie forestali*

ATTIVITÀ SVOLTA NEL MESE DI MARZO

NUOVE PUBBLICAZIONI

✍ *Gli usi civici oggi*, «I Georgofili. Quaderni», 2005-II

✍ *Innovazioni nel miglioramento qualitativo della produzione delle specie legnose da frutto attraverso l’irrigazione*, «I Georgofili», 2005-IV

ADUNANZE PUBBLICHE

Nei giorni dal 13 al 19 marzo l’Accademia ha organizzato un evento espositivo sul proprio sito web sul tema **L’acqua elemento di vita per l’uomo e per la terra. Testi ed immagini ai Georgofili**, a cura delle dottoresse Luciana Bigliuzzi e Lucia Bigliuzzi. Attraverso testi ed immagini tratti dai fondi documentari ed iconografici dell’Accademia si è inteso proporre la centralità dell’acqua come elemento vitale, dalle regimazioni all’economia domestica, dalla sua indispensabilità all’uso ludico nei parchi e nei giardini.

Il controllo della mosca delle olive (*Bactrocera Olea*): stato attuale delle ricerche e nuove strategie (Bosa [NU], 3 marzo)

La Giornata di studio organizzata dalla Sezione Centro-Ovest ha avuto lo scopo di fare il punto sullo stato delle conoscenze relative al controllo della mosca delle olive, con particolare riferimento ai metodi preventivi e alle strategie alternative alla lotta chimica. Alla relazione introduttiva del prof. Sandro Dettori sulla situazione del comparto olivicolo della Sardegna, è seguito l’intervento del prof. Gavino Delrio sulle

strategie di controllo della mosca. Il prof. Alfio Raspi, dell'Università di Pisa, ha concluso illustrando i risultati delle ricerche più recenti in tema di controllo biologico.

Controllo della qualità dei prodotti ortofrutticoli come previsto dalla legge n. 71 del 29-4-2005 “Interventi nel settore agro alimentare” (Bari, 3 marzo)

La relazione introduttiva di Roberto Tundo si è soffermata sulle problematiche relative all'accertamento delle caratteristiche di qualità dei prodotti ortofrutticoli freschi soggetti alle norme di conformità sulla base delle classificazioni in categorie commerciali, destinati sia al mercato interno che all'import/export. I controlli sono stati fino al 31 dicembre 2005 competenza dell'Istituto Nazionale per il Commercio Estero (I.C.E.), che ha avuto il compito di controllare l'applicazione e la conformità delle norme Ue. Dal 1 gennaio 2006 i prodotti ortofrutticoli devono sempre corrispondere a determinati requisiti comunitari di qualità, ma i controlli sono diventati competenza dell'Agecontrol, alla quale dunque gli operatori interessati dovranno fare riferimento. Alla Giornata di studio organizzata dalla Sezione Sud-Est presso l'Aula Magna della Facoltà di Agraria di Bari, hanno partecipato coltivatori e rappresentanti di associazioni del settore e istituzioni.

Dalla vigna al Sottotetto (10 marzo)

L'Aceto Balsamico Tradizionale deriva dalla fermentazione alcolica ed acetica del mosto di uve locali cotto e lievemente concentrato. Ha colore bruno scuro e gusto agro-dolce. Protetto da DOP si può produrre solo nelle province di Reggio Emilia e Modena. Da sempre prodotto in queste terre per le sue qualità ed invecchiato fino a diventare di grande valore, compare negli atti notarili che registrano matrimoni, eredità, donazioni e nei documenti di archivio di tutte le acetarie della famiglia Estense. La lettura di Ugo Rangone, Presidente della Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano, ha messo in luce gli aspetti immutati nel tempo e le trasformazioni di questo prodotto dalla sua origine ai giorni nostri.

Bioenergia: possibilità d'impiego di fonti alternative e rinnovabili di energia. Una nuova prospettiva per l'agricoltura della Capitanata (Foggia, 10 marzo)

L'attuale grave problematica nel soddisfare i fabbisogni energetici, può trovare una adeguata soluzione nella ricerca di fonti alternative di energia alle tradizionali, di cui già si avvertono preoccupanti segnali di carenza. La produzione di energia rinnovabile da biomasse agricole e forestali potrebbe, in Italia come nel resto d'Europa, contribuire a ridurre la dipendenza energetica e allo stesso tempo limitare l'emissione di CO₂ di origine fossile. Numerosi sono stati, in questi anni, i contributi di studio sulla possibilità d'impiego di biomasse agro-forestali assai diverse fra loro e con costi di produzione molto eterogenei. Nel corso del convegno organizzato dalla Sezione Sud-Est insieme all'Università e alla Provincia di Foggia, con l'Accademia Pugliese delle Scienze, presso la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura, è emerso che i prodotti ottenibili da specie erbacee da destinare alla filiera etanolo ed oli combustibili possono interessare gli operatori agricoli, alla luce delle attuali disposizioni della politica comunitaria nell'applicazione del disaccoppiamento.

Modellistica e telerilevamento per applicazioni agrometeorologiche alla difesa dalle malattie (16 marzo)

La competitività della agricoltura è legata alla disponibilità di valide informazioni di qualità già elaborate. È possibile in questo modo limitare rischi e incertezze nelle decisioni e di conseguenza minimizzare gli eccessi di input ed incrementare i profitti. Una via per conseguire questi obiettivi è rappresentata dall'uso dei modelli e dall'applicazione del telerilevamento, per ottenere un monitoraggio di dettaglio del territorio e informazioni e previsioni sul comportamento dei sistemi colturali. Durante la giornata di studio sono stati presentati i risultati conseguiti nell'ambito di un progetto finanziato dal MIUR. L'obiettivo è stato quello di realizzare un sistema per la stima della bagnatura fogliare e delle altre variabili agro-meteorologiche, che integri le tradizionali reti di rilevamento a terra e gli sviluppi più recenti della modellistica, dei GIS e del remote sensing da satellite e radar per applicazioni nella difesa delle colture dalle malattie.

Alimenti biocompatibili per il miglioramento del benessere animale e della qualità delle produzioni zootecniche (Bari, 16 marzo)

Durante il Convegno organizzato dalla Sezione Sud-Est con le Università di Bari e di Foggia, l'Accademia Pugliese delle Scienze e la Regione, sono stati presentati i risultati del progetto ALBIO per la valutazione di fonti proteiche (leguminose da granella) ed energetiche (sottoprodotti agro-industriali) biocompatibili per l'alimentazione del bestiame. La ricerca inerente all'effetto dei trattamenti termici sul valore nutritivo delle leguminose ha evidenziato, ad esempio, che tali trattamenti riducono la solubilità dell'azoto e conseguentemente la degradabilità ruminale delle proteine. Le ricerche relative allo studio di adattabilità di specie leguminose da granella nell'Italia meridionale e all'introduzione di innovative tecniche di fertilizzazione delle stesse, basate sull'utilizzo di compost ottenuti da miscele con reflui zootecnici, hanno evidenziato che tutte le specie studiate possono essere introdotte negli ordinamenti colturali estensivi del Tavoliere delle Puglie in sostituzione delle tipiche colture cerealicole.

Politiche di *food security* nei paesi ad alto reddito (Milano, 17 marzo)

La *food security* è definita come la certezza nel tempo di un approvvigionamento alimentare adeguato in termini sia quantitativi che nutrizionali. Il divario nelle disponibilità di alimenti tra paesi "ricchi" e paesi "poveri" può portare a condizioni di grave indigenza, capaci di creare gravi problemi di sopravvivenza e di generare tensioni e conflitti socio-culturali, insieme a situazioni di spreco delle risorse. Anche nei paesi ad alto reddito, tuttavia, sono presenti problemi di povertà e di sottanutrizione/malnutrizione. Le politiche di *food security*, oltre alla predisposizione di interventi mirati ad alleviare situazioni endemiche o di crisi nello scenario mondiale, riguardano quindi anche la situazione interna dei paesi ad alto reddito. Gli interventi messi in atto finora presentano diverse modalità di esecuzione e rivestono differenti ruoli nell'ambito delle politiche agricole e di welfare. La lettura del prof. Dario Frisio, docente di economia ed estimo rurale presso la Facoltà di Agraria di Milano, ha approfondito e analizzato una tematica poco conosciuta in Europa.

Le biotecnologie molecolari a difesa delle tradizioni agro-alimentari (23 marzo)

Gli alimenti rappresentano il prodotto finale delle attività agro-alimentari. Essi sono il risultato di un insieme di differenti saperi che costituiscono il peculiare patrimonio culturale delle Facoltà di Agraria. Ciascun alimento, tradizionale e non, presenta specifiche connotazioni chimico-strutturali, nutrizionali, funzionali, sensoriali ed un proprio grado di sicurezza d'uso. Purtroppo in questo contesto si dimentica, o si sottovaluta, l'apporto fondamentale dovuto a specifiche componenti microbiche. Le biotecnologie molecolari hanno consentito di mettere in evidenza che le biodiversità microbiche costituiscono lo strumento principe per poter definire "tradizionale" un alimento e per identificarne la tracciabilità. In base alle ricerche presentate dal prof. Pier Luigi Manachini nella sua lettura si è potuto proporre da prima una *Carta di identità dei microrganismi di interesse agro-alimentare* e successivamente una *Carta di identità microbiologica degli alimenti*, nonché la costituzione di una *Collezione Italiana di Colture microbiche di interesse agro-alimentare, industriale e ambientale*.

Primo incontro sui temi della conoscenza e della cultura dell'olio extra vergine di oliva (30 marzo)

L'Incontro è stato il primo organizzato dal Centro Studi per la Qualità dell'Accademia dei Georgofili dedicato a questi temi. Lo scopo è stato quello di fornire tutte le indicazioni necessarie per il raggiungimento e la garanzia di standard qualitativi di eccellenza, alla luce delle più recenti acquisizioni scientifiche e delle procedure per la garanzia e la certificazione della qualità.

ATTIVITÀ DEGLI AMICI DEI GEORGOFILI

Lunedì 3 aprile – ore 16.00

Organizzata in collaborazione con il Garden Club – Firenze, Presentazione del libro: **Theatrum Rosarum**, di Elena Accati e Elena Costa, ed. Umberto Allemandi & C.

Interventi:

Angelo Garibaldi, Paolo Raddi, Giovanni Serra

Venerdì 21 aprile – ore 17.00 – Presso la Sala Consiliare del Comune di Grosseto

Presentazione del libro: **Transumanza. Dal Casentino alla Maremma. Storie di uomini ed armenti lungo le antiche dogane**, di Moreno Massaini (Introduzione a cura del Dott. Domenico Saraceno)

Interventi:

Ivo Biagiatti, Università degli Studi di Siena

Mario Belardi, Liceo Linguistico "V. Colonna" di Arezzo