

aria, acqua,
terra, sole
..vita: agri-cultura

informazioni dai Georgofili

"Poste Italiane s.p.a. – Spedizione in Abbonamento Postale – D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. I, comma I, DCB Firenze"

Interventi pubblici e competitività dell'agricoltura

Se veramente si volesse sostenere la competitività della nostra agricoltura, bisognerebbe riflettere sulle difficili condizioni in cui è stata oggi posta. Costretta a dibattersi fra i vincoli di un numero crescente di norme, regolamenti e direttive (europee, nazionali, regionali e persino a livelli comunali), subisce forti limiti a quelle libertà di azione che sono invece indispensabili per qualsiasi attività imprenditoriale, in tutti i settori.

Gli interventi pubblici, oggi più che mai necessari per sostenere le produzioni e lo sviluppo complessivo del settore prima-

rio, rimangono tradizionalmente basati su appositi piani e programmi formulati in sedi tecnico-politiche, a diversi livelli. In genere, queste risentono della lentezza delle procedure che le Amministrazioni sono costrette a mettere in atto, richiedendo inevitabilmente lunghi periodi di elaborazione prima di poterle rendere operative. Questi tempi contrastano con la crescente rapidità delle nuove acquisizioni scientifiche e delle conseguenti innovazioni tecnologiche, spesso imprevedibili. Tali impari ritmi rendono necessa-

Franco Scaramuzzi (segue a pag. 2)

Summit FAO

Dal 3 al 5 giugno 2008 si è svolto a Roma, presso la FAO, un Summit, una Conferenza di alto livello sulla sicurezza alimentare mondiale e le sfide del cambiamento climatico, delle bioenergie e dei crescenti prezzi delle derrate. Vi hanno partecipato i Capi di Stato o di Governo di 181 Paesi, l'attuale e il precedente Segretario Generale delle Nazioni Unite, i vertici dell'IFAD (Fondo per lo sviluppo agricolo), PAM (Programma alimentare mondiale), World Bank, Fondo Monetario e Internazionale, e l'Istituto "Bioersity International" in rappresentanza del siste-

Scarascia Mugnozza (segue a pag. 2)



Il Georgofilo Jacques Diouf svolge la prolusione alla Inaugurazione dell'Anno Accademico del 1996

Politica agraria e prodotti alimentari

Creare un certo imbarazzo affrontare un problema come quello delle strategie di valorizzazione dei prodotti agricoli nel momento in cui il mercato mondiale sta attraversando una delle crisi più allarmanti degli ultimi decenni. In realtà le due questioni trovano un loro collegamento nella logica di un mercato, quello globale, di cui rappresentano due distinti aspetti, complementari e non contrastanti. Da anni i prezzi agricoli sono in flessione per effetto di un incremento di offerta dovuto al progresso tecnico e per la crescente apertura dei mercati. In questo contesto i consumi alimentari nei Paesi ricchi sono entrati in una fase di ridotti incrementi, mentre la competizione toglieva quote di mercato via via più ampie. Venne individuata, come strumento di valorizzazione dei prodotti agricoli la strada della differenziazione basata sull'origine. Il tentativo, timidamente introdotto a latere della riforma della Pac iniziata nel 1992, ha incontrato un sensibile favore nell'opinione pubblica, tanto da essere spesso indicato come la soluzione vincente per i problemi di competitività del sistema agricolo italiano. In realtà il mercato dei consumi alimentari è molto più vasto di quello dei prodotti tipici. Secondo le stime più accreditate questi coprono il 4,5%-5% del valore dei prodotti alimentari alla produzione e circa il 6% di quello delle relative esportazioni, ma sono molto importanti fra i formaggi,

dove la loro quota arriva al 38% del mercato e fra i salumi con il 21%. Un altro elemento interessante è il fatto che i 5 prodotti più importanti, tre formaggi e due prosciutti, coprono circa il 70% del valore alla produzione, al consumo e all'esportazione dei tipici. Tutti gli altri insieme, per converso, devono contendersi il restante 30%, troppo poco per assicurare potenzialità di successo. La scelta strategica della valorizzazione non è bene accetta ai nostri partner mondiali ed anche all'interno della stessa UE. Oltre a tutto è stata seguita senza considerare alcuni aspetti critici, poi emersi drammaticamente, come con la sconfitta subita per il Tokai, o con l'effetto boomerang della mozzarella campana o dei vini a

Dario Casati (segue a pag. 3)

In questo numero:

Luciana G. Angelini

Dino Bellussi

Dario Casati

Stefania De Pascale

Piero Fiorino

Renzo Landi

Giacomo Lorenzini

Fiorenzo Mancini

Giovanni P. Martelli

Letizia Martirano

Francesco Maria Raimondo

Silviero Sansavini

Franco Scaramuzzi

Gian Tommaso Scarascia Mugnozza

Andrea Segrè

Maurizio Sorbini

Daniele Vergari

Summit FAO

(continua da pag. 1)

ma del CGIAR (Gruppo internazionale per la ricerca agricola). La Conferenza è stata inaugurata da un nobile discorso del Presidente della Repubblica che ha richiamato gli "Obiettivi del Millennio" (lotta contro la povertà e la fame e riconoscimento dei diritti umani fondamentali a ciascuna persona) ed ha sollecitato i Paesi sviluppati alla revisione critica delle passate politiche, specie di quelle di mercato, ed all'urgenza di un forte incremento della produttività e produzione agricola, compartecipando con i Paesi in via di sviluppo alla professionalità degli agricoltori, alla diffusione di tecniche appropriate e di infrastrutture ed al miglioramento scientifico e tecnico delle specie locali, vegetali e animali, ambientalmente adatte. Si sono susseguite relazioni del Segretario Generale delle Nazioni Unite e del Direttore Generale della FAO il quale - tra l'altro - ha manifestato la sua frustrazione per la insufficienza di finanziamenti adeguati ai progetti di sicurezza alimentare mondiale nonostante numerosi appelli e denunce. Eletto presidente del Summit il Presidente S. Berlusconi, nelle sessioni plenarie del 3 e 4 giugno sono intervenuti tutti i Capi di Stato o di Governo, e successivamente i Ministri. In generale, le Autorità dei PVS hanno spesso esposto le particolari situazioni, le esigenze ed emergenze del proprio Paese chiedendo solidarietà internazionale. I rappresentanti dei Paesi avanzati (concreti i discorsi dei Ministri Frattini e Zaia che hanno anche rimarcato il ruolo e gli

obblighi dell'Italia essendo Roma la "capitale agricola dell'ONU") hanno dimostrato, pur riconoscendo una decrescente attenzione all'agricoltura e alla ricerca scientifica nei propri Paesi e quindi anche nelle collaborazioni con i PVS, volontà politica e intensificazione dell'impegno contro la crisi alimentare, ravvisando la necessità di un forte partenariato internazionale. Nel secondo giorno, contemporaneamente alla sessione plenaria, si sono svolti panel specialistici. Molti dei 4500 delegati hanno affollato i panel durante i quali i problemi più ricorrenti sono stati: la corsa dei prezzi, l'insufficienza di derrate, la riduzione delle scorte, il protezionismo e la liberalizzazione dei mercati, le politiche di sussidi, il settore energetico e i biocarburanti, le risorse idriche, i cambiamenti climatici comportanti - soprattutto nei PVS della fascia intertropicale - l'innalzamento delle temperature, la riduzione della piovosità e i danni della siccità, il degrado del suolo ed in particolare l'estendersi delle marginalità e della desertificazione, ecc.

Attenzione relativa è stata data al ruolo vitale della biodiversità e in particolare delle risorse genetiche locali, non tanto in termini di conservazione quanto nel valore di fonte, se studiata dal livello morfofisiologico al molecolare, di costrutti genici idonei all'ottenimento nelle specie locali di nuove varietà e razze migliorate, anche tramite l'ingegneria genetica. Aperture



"Con la manina appoggiata sulla grande mano bianca, un bimbo del Natingo (Nord Dahomey) affida il suo futuro" (Fototeca REDA - Accademia dei Georgofili)

agli o.g.m. sono state manifestate dai Paesi avanzati (Italia compresa) e in transizione (Cina, India, Brasile, Argentina). Lunga è stata, per parte del secondo e per tutto il terzo giorno, la discussione fra le delegazioni per la stesura del comunicato finale: lunga, frazionata in molti argomenti, non sempre orientati verso una rapida riduzione del numero dei malnutriti, verso un forte e generale (specie nei PVS) incremento delle produzioni agroalimentari per procurare sicurezza alimentare e nutrizionale alle crescenti popolazioni.

In vari momenti, per la prolissità, la dispersione degli argomenti, la distanza fra le premesse del Summit e la insistita discussione in tema di biocarburanti, di o.g.m., di liberalizzazione dei mercati, di approvvigionamento di sementi e fertilizzanti, ecc., si è avuta la percezione di un'alquanto deludente conclusione; e si è temuta la compromissione della grande occasione di risolvere, in tempi certi e ravvicinati, la maggior crisi della società contemporanea affrontandone con responsabilità i fatti (e non con declamatorie dichiarazioni come più volte nel passato) e le cause.

In parte ne è prova la dichiarazione finale che si apre con la solenne affermazione che la sicurezza alimentare mondiale è ormai materia di permanente politica internazionale in cui ONU, Unioni Regionali, Governi, Società civile, devono sentirsi impegnati e coinvolti.



Sede generale della F.A.O. (Food and Agriculture Organization) delle Nazioni Unite in una zona centrale dell'antica Roma, fra il Circo Massimo e le Terme di Caracalla

La dichiarazione finale distingue fra misure immediate e a breve termine, misure a medio termine e interventi a medio-lungo periodo. Riassumendo per sommi capi, tra le prime misure si insiste per assicurare alle Agenzie dell'ONU (FAO, ecc.) mezzi per assistere i popoli più colpiti nella lotta alla povertà e fame migliorandone l'alimentazione, e per avviarvi - con iniziali attenzioni ai problemi di mercato - un'agricoltura produttiva ed ecosostenibile mediante collaborazioni tecniche Sud-Sud e Paesi industrializzati-Paesi in sviluppo. Tra le misure, le strategie, per il medio termine, e tendenzialmente da orientare nel medio-lungo periodo, il documento finale indica: impegno internazionale per lo sviluppo di una politica centrata sull'appoggio all'agricoltore-imprenditore onde incrementare produttività e redditi; modernizzazione e produttività degli agroecosistemi sfidando i cambiamenti climatici per la cui adattabilità coltivazioni, foreste e allevamenti devono ricorrere alle risorse genetiche dell'agrobiodiversità; valutazione delle opportunità della produzione di biocombustibili nel quadro mondiale delle risorse energetiche; sottolineare alla comunità internazionale, settore privato compreso, l'urgenza di potenziare decisamente investimenti in formazione, assistenza professionale, scienza, innovazione, tecnologie, trasferimenti, infrastrutture (strade, informatica, servizi tecnici ecc.); perseverare nella liberalizzazione dei mercati per un equo commercio mondiale delle produzioni agroalimentari. Si può però notare che in un sistema in via di globalizzazione il ruolo cruciale, innovativo, incisivo della scienza e della ricerca applicata per il raggiungimento della conclamata (e comunque imprescindibile) centralità dell'agricoltura (per la produzione di alimenti), non sembra sufficientemente sostenuto e rilanciato come in altri settori della vita sul pianeta.

Gian Tommaso Scarascia Mugnozza

Interventi pubblici e competitività dell'agricoltura

(continua da pag. 1)

rio un continuo e tempestivo adeguamento di qualsiasi programmazione, anche la più razionale e meditata. Sarebbe quindi opportuno che i sostegni al settore agricolo venissero distribuiti anche con approcci diversi, più diretti e lungimiranti, assecondando maggiormente lo spirito di iniziativa e la libera assunzione dei rischi da parte di

imprenditori capaci e meritevoli. Innanzitutto, bisogna metterli in condizione di disporre di tutte le informazioni necessarie per poter fare le proprie consapevoli scelte, lasciando loro la possibilità di organizzare i relativi programmi. Le conseguenti numerose iniziative avrebbero una grande importanza per la collettività, perché gli errori od i successi conseguiti possono comunque illuminare molti nuovi percorsi ed aprire con maggiore frequenza strade più valide, come è sem-

pre avvenuto nella storia dell'agricoltura.

Occorre una nuova e più attenta riflessione sull'impiego migliore delle risorse pubbliche formalmente destinate all'innovazione ed alla competitività dell'agricoltura. Bisogna pensare ad un'importante revisione concettuale, non facile e tantomeno rapida, confidando nell'impegno di uomini che siano capaci di sottrarsi al pusillanimo conformismo dominante.

Franco Scaramuzzi

“Ragionamenti sopra l'agricoltura” 250 anni fa

Quando nel 1759 furono pubblicati i *Ragionamenti sopra l'agricoltura toscana* (Lucca, Presso Jacopo Giusti), Giovanni Targioni Tozzetti era ormai uno scienziato affermato nel panorama scientifico e culturale italiano. Medico, naturalista, allievo e discepolo di Pietro Antonio Micheli, bibliotecario e riordinatore della Magliabechiana, era stato tra i fondatori, insieme a Ubaldo Montelatici, dell'Accademia dei Georgofili nel 1753.

Rinnoamento dell'agricoltura e, soprattutto, un nuovo approccio scientifico furono i temi animatori dell'attività di Giovanni Targioni Tozzetti.

I *Ragionamenti* raccolgono alcune memorie lette “ai Georgofili” fra il 1757 e il 1759 che si inseriscono con forza nel panorama della trattatistica agronomica toscana del periodo.

Il volume, dedicato ai Georgofili e rivolto agli accademici stessi, raccoglie l'esperienza del Targioni Tozzetti maturata nei primi anni di vita dell'Accademia. Lo scritto – al quale significativamente manca un indice – prende così la forma di una raccolta a prima vista eterogenea dove accanto alle *Riflessioni sopra il metodo di studiare l'agricoltura* e le *Riflessioni sopra i lavori della terra necessari per l'agricoltura* si inseriscono dissertazioni sulla *Coltura de' gobbi* o sul *Progetto per tentare la ricolta del mastice nelle maremme di Cecina*.

Ma la “raccolta”, apparentemente disorganica, è funzionale e contribuisce alla realizzazione di quel “sistema generale e Filosofico dell'arte georgica” che lo stesso Targioni – sull'onda dell'insegnamento muratoriano – cerca di proporre attraverso una riforma tecnica dell'agricoltura nel tentativo di superare le resistenze dei contadini abituati a seguire consuetudini e tradizioni.

La riforma dell'agricoltura,

nelle intenzioni dello stesso Targioni, deve permettere all'uomo di stabilire “le vere ragioni naturali ed i veri fondamenti filosofici della metodica e ragionata agricoltura”: un'ampia prospettiva di studio che affronti i terreni più adatti alle coltivazioni, “l'esame del clima, dell'aria, delle meteore”, le abitazioni dei contadini, i criteri di scelta delle piante e l'allevamento degli animali.

Non stupisce quindi trovare, inserita nel volume, il *Discorso intorno alla qualità velenosa di certo cacio*: il metodo analitico e descrittivo con cui viene analizzato – con una singolare analogia con l'attuale metodologia di analisi dei rischi – il processo di manifattura del Pecorino Marzolino di Lucardo testimonia le intenzioni e il metodo usato da Giovanni Targioni Tozzetti.

Un ultimo particolare sull'esemplare conservato presso la prestigiosa Biblioteca dell'Accademia fiorentina: il volume è infatti la copia inviata e dedicata a Pietro Leopoldo, ancora Arciduca, da Ubaldo Montelatici: nella carta che precede il frontespizio è possibile infatti leggere la dedica “Per l'altezza reale del Sig. Arciduca Leopoldo Principe ereditario della Toscana in segno di umilissimo ossequio del Sig. P. Ubaldo Montelatici Fiorentino Can. Reg. Lat. Scritto di Vienna da Santa Dorotea”. Il libro, anche se non vi sono riferimenti certi, è stato probabilmente consegnato da Montelatici in occasione del suo viaggio a Vienna nel 1763. Questo rende l'esemplare un documento unico a testimonianza della formazione del giovane principe che, una volta sul trono toscano con il nome di Pietro Leopoldo, sarà protagonista di una importante stagione di riforme. Ci piace pensare che il giovane Pietro Leopoldo possa avervi trovato ispirazione.

Daniele Vergari

I Georgofili e la pena di morte

Con 104 voti a favore, 54 contrari e 29 astensioni l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite ha approvato il 18 dicembre 2007 la moratoria per l'abolizione della pena di morte.

Fin dal 1764 Cesare Beccaria, nell'opera *Dei delitti e delle pene*, ne aveva proposta l'abolizione sostenendone l'inefficacia come mezzo di prevenzione e rilevando la possibilità dell'errore giudiziario.

Prima in Europa, la Toscana, quando era Granduca Pietro Leopoldo, abolì la pena di morte con la legge LIX del 30 nov. 1786. La dominazione francese e le vicende politiche della fine del XVIII secolo spinsero il Granduca Ferdinando III al suo ripristino nel 1795. Si è fatto comunque rilevare che raramente fu applicata e non venne mai inflitta dal 1829 al 1838 anno nel quale venne promulgato un dispositivo legislativo che ne impediva praticamente l'applicazione. Tornò in vigore nel 1852 ma “la mitezza e l'indipendenza dei magistrati non la vollero mai applicata”.

Nel 1859 il Governo provvisorio della Toscana, rilevando “che la civiltà fu sempre più forte della scure del carnefice” formulò la frase “Ha decretato e decreta: la pena di morte è abolita”.

Nel maggio 1861 l'Accademico ordinario Francesco Bonaini presentò una memoria nella quale invitava l'Accademia ad esprimere con un suo voto “che la pena di morte, come sovranamente ingiusta, è incom-

patibile con i tempi di civiltà” e propose di “porgere istanza al parlamento nazionale perché nel codice che sarà scritto pel nuovo Regno d'Italia non trovi luogo la pena dell'estremo supplizio.”

Ricorderemo che Francesco Bonaini, titolare della cattedra di Diritto Canonico nell'Università di Pisa, nel 1852 venne incaricato da Leopoldo II della direzione dell'Archivio di Stato. Fondatore dell'Archivio Centrale degli Uffici è considerato oggi il caposcuola degli studi archivistici italiani.

La proposta del Bonaini fu attentamente esaminata da un'apposita commissione, costituita da Celso Marzucchi, Enrico Poggi e Ferdinando Andreucci, che nell'adunanza ordinaria del 6 ottobre 1861 alla presenza del Ministro delle Finanze, del Senatore Cosimo Ridolfi, del Prefetto, del Gonfaloniere, ecc., così concludeva i suoi lavori: “Fu anche prima del passato secolo la Toscana ad abolire la pena di morte; ed oggi è forse la sola a non avere il carnefice. Possa il carnefice esser cacciato da tutta Italia, e possa la Toscana compiacersi di aver dato anche in ciò l'esempio. E la legge che sancirà questo gran fatto, possa esser proclamata dal Campidoglio, donde il popolo Romano mandava per mezzo delle sue legioni le sue leggi al mondo; ma sul quale il popolo Italiano non altro vorrà ispirarsi all'antichissima italica sapienza per dare esempi di civiltà degni che siano imitati dalle altre nazioni”.

Renzo Landi

Politica agraria e prodotti alimentari

(continua da pag. 1)

tortato ritenuti contraffatti. Per tornare all'attualità dobbiamo ricordare che i nostri prodotti tipici ottenuti dalla filiera zootecnica sono globalmente dipendenti dalle importazioni; come un prodotto classico dell'alimentare italiano, la pasta, è tributaria dei grani duri importati. Se per un prodotto a marchio industriale questo è un

problema superabile, non si può dire lo stesso per le denominazioni d'origine che derivano il loro valore dalla provenienza. Un elemento di riflessione in più, nel momento della riduzione dell'offerta mondiale, sulle scelte di politica agraria seguite sin qui e che hanno concorso improvvidamente a depotenziare la nostra agricoltura, minandone anche le possibilità di valorizzazione economica.

Dario Casati

Lettera al Direttore

Caro Direttore, desidero brevemente chiosare l'interessante articolo dell'illustre Collega e carissimo Amico Renzo Landi apparso sul numero 1 di questo periodico.

Landi ha proprio ragione nel lamentare nella nostra Italia una urbanizzazione scriteriata e spesso molto dannosa per l'assetto del territorio e di regola anche priva di fantasia e di immaginazione. Perché non prevedere nei dintorni dei paesi spazi per gli orti, quegli spazi che poi la gente non di rado se li è già trovati, spinta anche dai prezzi dell'insalata e degli ortag-

gi. Sta di fatto che sia gli agronomi che noi studiosi del suolo e della dinamica del paesaggio siamo stati sopraffatti da una congerie di persone che, spesso senza rendersi conto di cosa sarebbe successo, hanno pensato solo a far quattrini.

Il bello è che abbiamo splendidi documenti anche antichi che avrebbero potuto aiutare chi dava permessi di edificazione.

In Lombardia si è edificato in una zona difficile di pianura, addirittura una conca. Bastava consultare quello splendido documento che è il catasto lombardo-veneto voluto da

quella saggia e stupefacente donna che fu Maria Teresa imperatrice, per trovare per quella località un molto eloquente toponimo "paludet".

Mi parrebbe molto semplice e naturale capire che realizzando non solo edifici ma anche nuove strade e piazzali asfaltati cambiano due aspetti. Il primo è che gran parte delle acque non sono assorbite dal terreno lavorato o no, il secondo che queste acque ben copiose fluiranno molto più velocemente.

Gli idrologi e gli ingegneri idraulici direbbero che è molto cresciuto il coefficiente di deflusso, cioè la percentuale d'acqua piovuta che transita a valle per una data sezione del corso d'acqua e molto diminuito il tempo di

corrvazione, quindi il tempo, in ore e minuti che intercorre tra la caduta delle gocce di pioggia in una località e il loro passaggio alla sezione sopraindicata.

Come convincere chi si occupa di pianificazione del territorio e quindi di urbanizzazione che bisogna allargare i piccoli fossi e ovviamente anche il letto dei torrentelli perchè tutta l'acqua che proviene dalle aree impermeabilizzate possa defluire placidamente a valle?

Landi e altri agronomi, noi pedologi e geomorfologi l'abbiamo detto e scritto tante volte. Non perdiamoci d'animo, forse prima o dopo ci ascolteranno.

Amen. Grazie per l'accoglienza.

Fiorenzo Mancini

Il "nuovo" vino artigianale

Negli anni '80 si completava la demolizione definitiva del vino prodotto nelle vecchie, piccole e malmesse cantine familiari. Molti ricordano che fino ad allora aveva resistito fra i consumatori tradizionali il mito del "vino del contadino" in contrapposizione al vino del "cantinone", sentina di tutti i sospetti di imbrogli e di pericoli per la salute. Allora si pensava che in Italia si chiudesse definitivamente una epoca.

Eppure, alla fine di quel decennio '80, soprattutto nel nord della California, al ricercatore italiano, orgoglioso rappresentante del sistema vitivinicolo più grande del mondo ed in tangibile evoluzione, poteva capitare di sentirsi vantare ancora i pregi del "vino del contadino". Qualche piccolo produttore di quelle Contee aveva il coraggio di presentarsi come produttore di vino artigianale e come avanguardia del futuro produttore di qualità. Erano pochi ma determinati. Si vantavano della piccola scala di produzione che permetteva loro di raggiungere la perfezione dell'artigiano, di evitare i vitigni internazionali per puntare su quelli tradizionali, di aver studiato prima dell'implan-

to del vigneto il perfetto abbinamento fra terreno e vitigno. Si intestardivano a sottolineare sempre di aver ridotto i processi chimici fino ad usare solo quelli fisici e di avere eliminato le barriques e la cosiddetta maturazione in legno. Aggiungevano di voler comunicare sempre al consumatore, nella massima trasparenza, i mezzi impiegati e i risultati ottenuti, specialmente gli insuccessi e le annate negative, nelle quali sconsigliare l'acquisto del loro vino, al massimo accettando le prenotazioni per la campagna successiva. Sembravano marziani anche se evidentemente riuscivano a trovare consumatori disposti ad apprezzare i loro vini artigianali e costosi.

Poi nel 2000 uscì un piccolo saggio (non tradotto in Italia), *The Real Wine* di Patrick Matthew, elaborato dopo serrate osservazioni in giro per il mondo e specialmente in aree prestigiose della California e della Francia. L'autore aveva il coraggio di far affiorare immediatamente tutte le perplessità dei consumatori esperti di vino sui metodi tecnologici usati "...some of the methods and ingredients of modern winemaking sound distinctly unappetizing.

People might not support or understand the use of fungicides, herbicides, and synthetic chemical additives, or modern machinery which adjust the levels of water, vinegariness or alcohol..." (pag. 8). Aveva la franchezza necessaria a smascherare il cosiddetto "vino mediatico" allora in apparente inarrestabile espansione "...I've been wondering about so-called "great wine..." There is no disputing that hype is at an all time high. Prices keep going up; wine writers have become media stars; winemakers are spending more time keeping up their public profile on the tasting circuit than in the vineyard..." (pag. 13). In fine con disarmante semplicità poteva presentare la sintesi filosofica del moderno vino artigianale "...Wines are the sum of a series of choices... the more these choices respect both nature and people, the better the wine will be" (pag. 14).

Dal successo del libro si percepiva che quei pochi ex marziani degli anni '80 erano diventati i produttori di riferimento dei "consumatori esperti", ovvero di quel piccolo segmento di consumo (3-5%) che anticipa sempre di un decennio le tendenze di consumo dei consumatori consapevoli e informati (25-30%) e di almeno due decenni quelle del grande segmento dei consumatori tradizionali (60-70%). In questi ultimi anni il vino artigianale è ormai diventato una tendenza

anche per i consumatori informati.

A questi consumatori non è stato proposto direttamente il "vino artigianale" ma se si decifrano i messaggi del settore si possono scoprire tante evidenze dirette e indirette che testimoniano l'affiorare prepotente dei vini artigianali anche se vengono definiti con fantasiosi e cangianti sinonimi in associazione con altri messaggi (spesso con *autoctono* e *territorio*).

La conferma della affermazione definitiva della categoria dei vini artigianali fra i consumatori *consapevoli*, almeno per gli USA e per i loro consumatori, mi sembra di trovarla nel messaggio di un happening a pagamento che si è tenuto a fine maggio a San Francisco promosso da COPIA (The American Center for Wine Food & Arts):

Guided Wine Flights: Celebrating Artisan Wines.

We'll sample six hard-to-find artisan wines (produced by wineries making fewer than 5,000 cases a year) with a tasting plate of artisan breads and cheeses...

Se i flussi di tendenza fra i consumatori si confermeranno ancora una volta, anche in Italia fra poco (...alcuni mesi, non molti anni) torneremo a parlare dei vini artigianali e qualcuno, fra i meno attenti nella grande filiera italiana del vino, penserà alla rinascita del vecchio "vino del contadino" anche tecnologicamente avanzato.

Maurizio Sorbini

Le specie legnose da frutto

Liste dei caratteri descrittivi

Opera realizzata a cura di Elvio Bellini (nella foto), con la collaborazione di Edgardo Giordani, Giovanni Giannelli, Enzo Picardi. Edita in doppia lingua (italiano ed inglese) da Press Service srl, grazie al sostegno finanziario di ARSIA - Regione Toscana. Quasi 1100 pagine, raccolte in due eleganti volumi, molto ricchi di illustrazioni, per descrivere i caratteri distintivi nell'ambito di 41 specie arboree da frutto, documentano lo stato attuale delle conoscenze pomologiche. Si riportano alcune parti della presentazione di Franco Scaramuzzi.

Chi conosce Elvio Bellini, il suo costante impegno, l'instancabile laboriosità, la volitiva personalità, può comprendere il significato di quest'opera che non esito ad apprezzare come espressione di un poderoso bagaglio di conoscenze, messe ordinatamente a disposizione di quanti operano nel settore. Senza indulgere in un'analisi dei singoli capitoli e senza entrare nel merito delle considerazioni espresse dagli autori, vorrei sottolineare come questa grande opera assolva, nella storia della pomologia, a un ruolo significativo: quello di raccogliere in forma organica le conoscenze finora acquisite in materia. Siamo tutti consapevoli che ciò

non costituisce uno statico punto di arrivo, ma vuole rappresentare un utile contributo per l'ambiziosa ricerca interdisciplinare di ulteriori strumenti innovativi per lo sviluppo di una moderna pomologia basata sulla definizione di tutti i caratteri distintivi più costanti delle moltissime entità tassonomiche di interesse frutticolo, siano essi morfologici, fisiologici, genetici, o comunque oggettivamente riconoscibili a tutti i livelli, oggi anche biomolecolari. I riflessi applicativi assumono una grande rilevanza, non solo agronomica e merceologica, per il progressivo miglioramento delle produzioni, ma anche assecondando una rigorosa tutela dei diritti di chi si dedica alla costi-



tuzione di utili innovazioni genetiche, con tutti i mezzi che le conoscenze scientifiche mettono a disposizione con crescente rapidità. La moderna pomologia è inoltre strumento indispensabile per lo sviluppo di una razionale tutela del germoplasma, impostato su rigorose basi scientifiche.

I transgeni naturali

Nel genoma della vite, la cui costituzione molecolare è stata di recente determinata, è stata riscontrata la presenza di sequenze nucleotidiche appartenenti ad un non identificato pararetrovirus delle piante (M. Morgante, comunicazione personale), imparentato con la famiglia *Caulimoviridae* (da "Caulimovirus", virus del mosaico del cavolfiore).

Non è questa una novità assoluta, né sorprendente, poiché analoghe inserzioni genomiche di origine virale erano già state rilevate fin da una decina di anni addietro in altre specie vegetali quali, ad esempio, pomodoro, patata, petunia, tabacchi (*Nicotiana* spp.), orzo e banana. I "pararetrovirus" sono virus a DNA che infettano in natura un'ampia gamma di ospiti vegetali coltivati e non, ai quali possono infliggere malattie di rilevanza economica. Essi sono stati così denominati per distinguerli dai "retrovirus" dei vertebrati, che hanno genoma ad RNA e temibilissimi rappresentanti quali, ad esempio, il virus dell'immunodeficienza umana (HIV), responsabile dell'AIDS (sindrome da immunodeficienza acquisita).

A parte le differenze nella morfologia delle particelle e nei meccanismi di diffusione naturale (epidemiologia), ciò che distingue i due tipi di virus è, come si è accennato, il diverso tipo di acido nucleico che ne costituisce il patrimonio genetico (RNA o DNA). Ciò che invece li accomuna è: 1) l'intervento nel loro ciclo replicativo di un enzima noto come trascrittasi inversa (o retrotrascrittasi, da cui la denominazione degli agenti infettivi che la posseggono), in grado di sintetizzare molecole di DNA da uno stampo di RNA; 2) la capacità di integrarsi nel genoma dell'ospite a seguito di ricombinazione genica (trasferimento orizzontale).

Ma anche quest'ultima caratteristica è fonte di differenziazione poiché, mentre nei vertebrati è l'intero genoma virale che si disloca in quello della cellula ospite trasformandola, ciò avviene più di rado nei vegetali, nei quali si conoscono solo tre esempi (banana, petunia e tabacco) di integrazione di un genoma pararetrovirale completo. Questi eventi sfociano nella "nascita" di veri e propri virus endogeni che si trasmet-

tono alla progenie (trasferimento verticale) e che di norma sono silenti, ma in grado di attivarsi a seguito di stress (ferita, estremi termici, siccità, modifica del fotoperiodo), dando così origine a malattie analoghe a quelle prodotte da infezioni esogene.

Sin qui la similitudine, anche comportamentale, tra virus retroviroidi degli animali e delle piante. In queste ultime tuttavia, è stata più di frequente riscontrata la presenza non di interi genomi virali (come nella vite, ad esempio), bensì di loro frammenti, costituiti da sequenze nucleotidiche ripetute che si integrano in loci diversi dei loro cromosomi. Sembra evidente che queste incomplete inserzioni esogene non possano generare malattie. Ci si è pertanto chiesti se esse abbiano un qualche significato per la pianta che li ospita, e quali funzioni eventualmente svolgano. Una possibile risposta la si è trovata nei risultati degli studi sulla resistenza conferita alle piante geneticamente modificate dal trasferimento artificiale di geni virali (resistenza indotta dal patogeno). È stato infatti dimostrato che il principale meccanismo che sottende alla acquisizione di resistenza transgenica ai virus è il "silenzamento genico postriscritturale", un processo innescato dal transgene

(RNA espresso dal gene usato per la trasformazione) che scatenava l'inattivazione sequenza-specifica dell'RNA virale invasore. È plausibile infatti che le sequenze pararetrovirali endogene rappresentino dei veri e propri "transgeni naturali" i cui RNA verrebbero individuati dalle cellule ospiti come invasori, mettendo così in moto il sistema di silenziamento genico della pianta, a protezione dall'infezione di virus esogeni dello stesso tipo.

La morale di questa storia è che l'inserimento di geni virali nel genoma delle piante, che determina sviluppo di resistenza alle infezioni da virus omologhi, è un fenomeno naturale vecchio di anni (verosimilmente centinaia di migliaia, se non milioni), che si ritiene abbia preso corpo nel corso del processo co-evolutivo ospite-virus. L'uomo, pertanto, con le recenti applicazioni biotecnologiche (ingegneria genetica), non ha fatto altro che imitare, quanto la natura aveva già da lungo tempo messo in opera. E questo, con buona pace di coloro che avversano l'uso dell'ingegneria genetica in agricoltura, ritenendola una manipolazione innaturale ed eticamente riprovevole.

Giovanni P. Martelli

Un Jeans dal sapore medievale

Fino alla fine del XIX secolo tutti i colori erano di origine naturale, la gamma di sostanze coloranti, minerali, animali e vegetali, era molto ampia e molto articolate e profonde erano le conoscenze dell'arte della tintura e dei metodi della loro applicazione su substrati diversi. Per quanto riguarda i coloranti di origine vegetale, fin dal Medioevo la coltivazione delle piante tintorie, l'estrazione dei coloranti e il loro impiego nella tintura del tessile, hanno rappresentato un'importante attività economica per molti Paesi europei, Italia compresa. Con l'invenzione dei coloranti sintetici, quelli naturali persero la loro importanza economica. Di conseguenza, anche le piante di interesse tintorio vennero progressivamente abbandonate grazie ai numerosi vantaggi offerti dai composti di sintesi rispetto a quelli naturali, quali la maggiore uniformità e riproducibilità del colore ed il minore costo delle tinte.

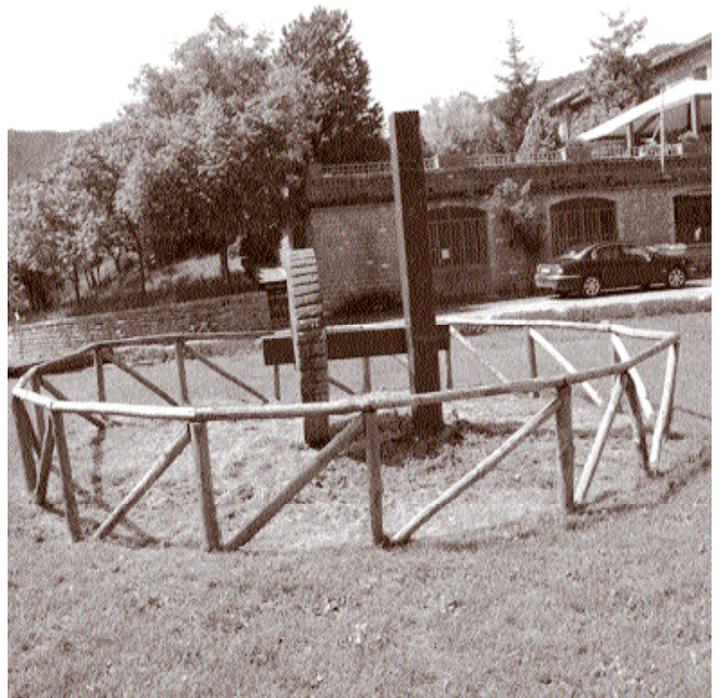
Attualmente, sotto la spinta di un consumatore sempre più attento alle preoccupazioni ambientali e salutistiche, diversi settori industriali, tra cui quello tessile, hanno mostrato un crescente interesse verso i coloranti naturali.

Nonostante le specie in grado di produrre coloranti vegetali siano numerose, secondo alcuni autori ben oltre 1000, solo alcune di queste presentano promettenti potenzialità di sviluppo, sia per la qualità dei loro principi coloranti, sia per un insieme di caratteristiche agroecologiche quali buona capacità produttiva e facilità di coltivazione. Tra le piante tintorie utilizzate nella colorazione dei tessuti e note fin dall'antichità, sono da annoverare il guado (*Isatis tinctoria* L., famiglia Cruciferae), una specie erbacea biennale considerata la più antica fonte di colore blu da indaco in Europa; la reseda (*Reseda luteola* L., famiglia Resedaceae), sicuramente la più importante tra le numerose piante da giallo presenti in natura; e la robbia

(*Rubia tinctorum* L., famiglia Rubiaceae), dalle cui radici si ottiene il più bel colore rosso, conosciuto già in epoca preistorica. Queste specie, largamente coltivate tra il XV e il XVII secolo in diversi Paesi europei, in particolare in Italia, Francia, Germania e Inghilterra, venivano usate per la tintura sia della seta che della lana e costituivano un ciclo produttivo completo e autonomo, dalla produzione agricola, alla raccolta della materia prima, alla sua estrazione, fino alla colorazione dei tessuti. L'indaco da guado fu impiegato nelle manifatture tessili e nei manufatti artistici di pregio e fu un componente essenziale nel commercio e nello sviluppo economico di intere regioni europee. Il guado veniva coltivato in maniera intensiva e serviva soprattutto per la tintura dei pannilana, poi l'economia legata a questa pianta subì nel XVI secolo una forte scossa a causa dell'introduzione in Europa dell'indaco indiano prodotto dall'*Indigofera* tintoria, importata dalla Compagnia delle Indie e giudicato allora di migliore qualità. Alla fine del XIX secolo la sintesi chimica dell'indaco decretò la definitiva scomparsa della coltivazione del guado in Italia e in tutto il resto dell'Europa.

Su questo retroterra è cresciuto il desiderio di provare ad avviare/ricostruire una filiera di colture da coloranti e da fibre naturali in grado di fornire, con l'aiuto essenziale della ricerca, soluzioni innovative per l'industria del settore tessile/abbigliamento. Grazie ad alcuni importanti progetti di ricerca europei tra imprese industriali e mondo della ricerca universitaria (www.spindigonet), nonché grazie a progetti regionali territoriali e partenariati di ricerca pubblico/privata, sono stati affrontati e in parte risolti molti dei problemi legati alla produzione della materia prima, ai procedimenti di estrazione e formulazione fino ai procedimenti di tintura industriale, confezionamento e marketing.

Sono state così realizzate collezioni di moda *eco-fashion* risultate di sperimentazioni condot-



Un'antica macina usata per la lavorazione del guado.



Membri dell'Accademia Nazionale di Agricoltura durante la visita al Museo dei Colori Naturali di Lamoli.

te, tra antichi metodi e nuove tecnologie, in collaborazione con il Dipartimento di Agronomia e Gestione dell'Agroecosistema (www.agr.unipi.it/colorinaturali) della Facoltà di Agraria dell'Università di Pisa (www.agr.unipi.it). Ad esempio Karada Italia ha realizzato la linea Corpo Nove di giacche da uomo in fibra di ortica e colori vegetali presentata a Pitti Immagine Uomo 2002. Melys Maglieria ha creato il progetto Kos dove l'indaco e altri colori vegetali si sono uniti alla fibra preziosa del cachemire in una collezione di maglieria presentata a Pitti Immagine Uomo 2002 e 2004. L'ultimo nato è il progetto Essentia, presentato nel dicembre scorso nella showroom del marchio

Dondup. Si tratta di un progetto nato dalla collaborazione tra aziende del Montefeltro, come Arcadia di Fossombrone, il Museo dei Colori Naturali di Lamoli e il Dipartimento di Agronomia di Pisa. Qui il cotone organico si sposa con il guado per dare origine ad una collezione estesa che porta ai jeans e oltre, con caratteristiche di reale unicità. Indossare un jeans tinto come si faceva nel 1400 non è cosa comune e adesso 10.000 capi sono pronti per il mercato USA e Giappone e il guado, coltivato nel Montefeltro e nella Valtiberina Toscana nel Medioevo, fa così il suo ritorno in queste zone.

Luciana G. Angelini

Last Minute Market

Il mondo agricolo-alimentare sta vivendo almeno tre paradossi difficili da digerire. Il primo è questo: la FAO stima che la produzione agricola mondiale potrebbe nutrire abbondantemente 12 miliardi di esseri umani, il doppio di quelli attualmente presenti sul pianeta. Com'è possibile, allora, che nonostante summit e dichiarazioni il numero di affamati non diminuisca (sono oltre 800 milioni)? Mentre l'obesità è tanto in crescita in molti Paesi dell'Europa occidentale, sulla scia di quanto già avvenuto negli Stati Uniti dove è soprappeso il 30% della popolazione, da far proporre a qualcuno una tassazione ad hoc sugli alimenti eccessivamente calorici. Dunque produciamo troppo, ma non in modo sufficiente per tutti. E poi mangiamo anche male, tanto da pensare di tassare il cibo spazzatura (*junk food*).

Il secondo paradosso riguarda proprio la spazzatura, dove finisce invece tutto il cibo sprecato. Qualche dato solo per percepire la magnitudo del fenomeno: in Gran Bretagna ogni anno oltre un terzo dell'intera produzione alimentare viene sprecato. Vale circa 30 miliardi di euro, cifra che equivale a 5 volte quanto lo stesso Paese destina agli aiuti internazionali e che, secondo le stime delle Nazioni Unite, potrebbe contrastare la fame di 150 milioni di africani. In Italia lo spreco annuo di prodotti alimentari ancora perfettamente consumabili ammonta a 1,5 milioni di tonnellate, pari a un valore di mercato di 4 miliardi di euro.

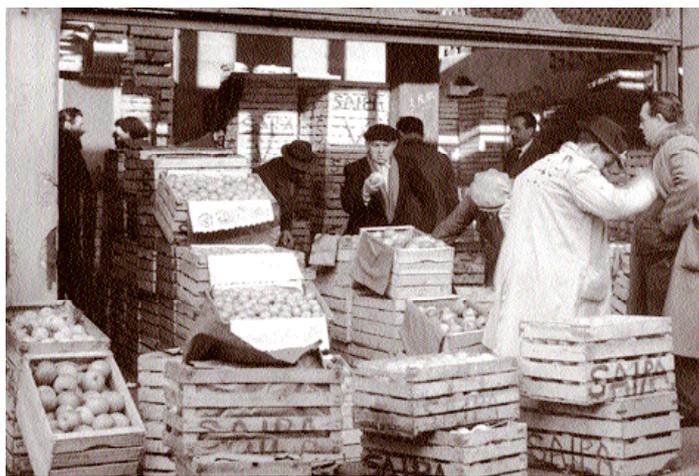
Amartya Sen sosteneva che: "la fame è il risultato del non avere abbastanza da mangiare. Non il risultato del non esserci abbastanza da mangiare". Dunque il vero problema sta nella gestione e distribuzione delle risorse, spesso addirittura sprecate soprattutto nei Paesi sviluppati, a fronte di costi economici e ambientali rilevanti. Il che vale, pur se con

proporzioni diverse, anche per i Paesi in via di sviluppo e in transizione. Cinquant'anni fa Keynes affermava che la disoccupazione di massa in una società ricca è una vergognosa assurdità. Il che è ancor più vero oggi per la fame, tanto più se pensiamo a quanto cibo viene sprecato ogni giorno lungo tutta la catena agroalimentare, un po' dappertutto.

Insomma nel nostro mondo scarsità e abbondanza, fame e sazietà, produzione e consumo si scontrano ma convivono spesso senza incontrarsi: sono i rovesci della stessa medaglia. Ma qualcosa, in fondo lega tutto. Questo qualcosa è lo spreco. Dunque per fronteggiare il problema della fame si può e si deve procedere non solo perseguendo politiche di sviluppo agricolo e di equilibrio e sicurezza alimentare, ma anche - e in taluni casi soprattutto - adottando comportamenti capaci di ridurre e recuperare almeno ciò che si spreca. Osservando poi i fenomeni in chiave dinamica emerge in tutta la sua durezza il terzo paradosso: spreco e povertà (fame) aumentano quasi ovunque.

Bisogna dunque intervenire: lo spreco di alimenti si può, anzi si deve, contrastare. Questo è il senso di un'iniziativa partita dalla Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna (Last Minute Market), che si è posta l'obiettivo di ideare e sperimentare progetti di recupero capaci di intervenire su tutti gli anelli della filiera agroalimentare a beneficio degli indigenti. Last Minute Market permette la creazione di valore mediante l'implementazione di un'azione socialmente utile, che contribuisce ad una migliore perequazione sociale, e che ha positive ricadute anche a livello ambientale ed economico. Provare per credere (www.lastminutemarket.org).

Andrea Segrè



La "genomica" irrompe in agricoltura

Le biotecnologie genetiche hanno rivoluzionato l'agricoltura in larga parte del mondo. In Italia, invece, sono state in gran parte frenate; la ricerca, le attività produttive ed il Paese ne hanno sicuramente sofferto. Fa eccezione un settore: quello della genomica, che in pochi anni ha raggiunto cospicui risultati (vedi il recente sequenziamento del genoma della vite). Vi sono risultati e scoperte che potrebbero in breve portare all'introduzione di genotipi e varietà su misura, per razionalizzare i processi produttivi, per migliorare la qualità dei prodotti, la sicurezza alimentare, l'introduzione di cibi funzionali con valore aggiunto nutraceutico. L'individuazione di migliaia di geni, attraverso sequenziamento, clonaggio e mappaggio, aprono enormi possibilità di uti-

lizzo, in programmi di miglioramento genetico mirati, in tecniche di propagazione e difesa ecocompatibili e biologiche, nel predisporre appropriati metodi di irrigazione e di somministrazione di nutrienti, ecc. Si potrà cioè sviluppare e applicare, specie per specie, fino a livello varietale, una nuova "biologia dei sistemi". Perché si conoscerà la funzione dei singoli geni, la loro interazione, i meccanismi di regolazione, le proteine da essi codificate e la loro espressione nei *patway* metabolici della pianta. Si potranno anche ipotizzare molti interventi agronomici innovativi. Per es., come attivare geni induttivi per la resistenza alla siccità e agli stress salini o biotici (resistenza a patogeni vari, ticchiolatura, fire-blight, sharka, ecc.).

Silviero Sansavini

Frumento e pane toscano

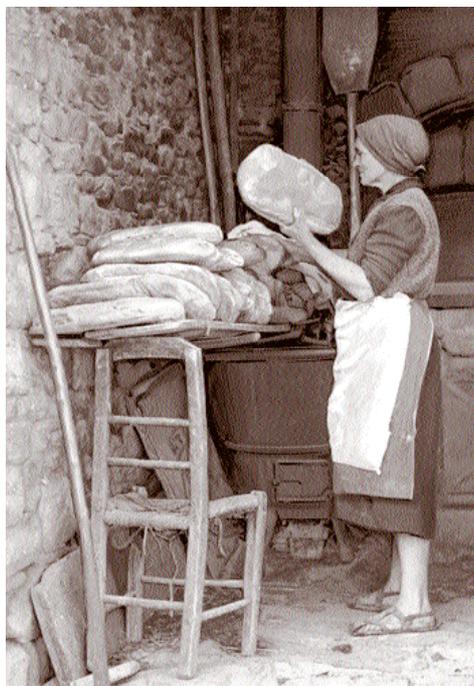
Il 10 maggio ed il 23 giugno si sono svolte ad Asciano e a Pelago due manifestazioni che avevano per obiettivo la valorizzazione di antichi sapori: il pane e le prestigiose varietà toscane di frumento.

Vogliamo qui ricordare che in passato più Accademici si sono occupati degli aspetti storici e tecnologici riguardanti il frumento ed il pane della Toscana; tra questi: Ildebrando Imberciadori, Gianfrancesco Guerrazzi ed Alberto Oliva.

Altri Georgofili (Avanzi, Michahelles, Gasparini, ecc.) si sono cimentati in attività di miglioramento genetico conseguendo risultati di grande successo. Ci piace comunque ricordare che fin dal 1804 Matteo Biffi Tolomei (Saggio d'agricoltura pratica, presso Giuseppe Tofani, 1804 pag 131) scriveva che la varietà Gentil bianco, come quello che si coltivava a Quinto e a Sesto, dava un pane così bianco e di qualità tanto apprezzata nella Francia meridionale da alimentare una consistente esportazione verso Marsiglia.

I richiami alla qualità delle produzioni toscane ci giungono da tempi molto lontani. Elenio (Aelianus Claudius) diceva che gli etruschi accompagnavano a suon di flauto la preparazione della pasta di pane. Plinio nella sua monumentale "Naturalis Historia" affermava che a Siena ed Arezzo un moggio di farro pesava ben 25 libbre (c.xi, l.vii) e che l'alica (T.spelta) proveniente da Pisa era eccellentissima (c.xi, l.xviii). È comunque opportuno rilevare che già nel 147 a.C. e a sorta a Roma una corporazione dei fornai (Collegium pistorum) che ai tempi di Augusto assomavano a più di 400.

E ad Altopascio, in quelle terre della Toscana dove si produceva un frumento di grande qualità,



in tempi molto più recenti è sorto un altro Collegium per non dimenticare sapori e odori della più antica e prestigiosa tradizione. È sorto sulle orme dei monaci ospedalieri detti Cavalieri del Tau, che, proprio per assistere i pellegrini, poveri e ricchi, che percorrevano la francigena avevano costruito in città un ospedale, modello ed esempio per tanti altri ospedali sorti in tutta Europa, nel quale si offriva il celebre "calderone" e si impiegava tutto quel pane che richiedeva la disponibilità di grana, molini e forni.

A Pelago l'Ente Toscano Sementi ha descritto il recupero di certe varietà di frumento coltivate su tutto l'Appennino tra le quali il Verna di Gasparini, che presenta eccezionali qualità di panificazione.

Ed infine il tema del pane richiama alla mente la riflessione di S. Agostino sulla panificazione. L'acqua impiegata per l'impasto è l'elemento che purifica e la cottura alimentata dal fuoco delle tentazioni è un processo utile perché è la prova delle tribolazioni che gratifica gli uomini giusti. (Sir 27,5). Ed infatti è il pane che rappresenta simbolicamente il giusto compenso del duro lavoro dei campi ed in genere del lavoro dell'uomo.

Renzo Landi

Malus Crescimannoi

Il genere *Malus* Mill. comprende 35 specie legnose e alcune varietà. In Europa è rappresentato da sei taxa specifici ripartiti fra la Sect. *Malus* e la Sect. *Eriolobus* (DC.) C.K. Schneider. In Italia, oltre alle forme coltivate di *M. domestica* (Borkh.) Borkh., sono noti *M. sylvestris* (L.)

Mill. e *M. florentina* (Zuccagni) C. K. Schneider; quest'ultima della sezione *Eriolobus* ritenuto ibrido di *Pyrus malus* L. [*M. domestica*] × *Sorbus torminalis* Focke. Questa notho-specie in Sicilia manca e per di più non vi sono mai state indicate entità diverse da *M. sylvestris* e *M. domestica*.

Indagini sulle popolazioni selvatiche di rosacee legnose imparentate con specie coltivate hanno messo in luce una popolazione di *Malus* significativamente differente dalle specie conosciute nella flora europea. Caratteri distintivi sono il portamento, la lunghezza e lo spessore dei rami fertili, il margine fogliare, le dimensioni degli elementi involucrali dei fiori – particolarmente dei petali, diversi anche per forma e colore – e la minore lunghezza degli stami rispetto agli stili. Anche il pomo risulta diverso per forma e dimensione ed è sostenuto da un peduncolo più lungo e robusto rispetto a quello di *M. sylvestris*. La popolazione, pressoché uniforme nei caratteri, ha una buona consistenza e si presenta con individui di varie classi di età.

L'analisi tassonomica, condotta su basi comparative, ha permesso di riconoscere nella popolazione indagata una specie distinta che per l'originalità dei caratteri è stata descritta con il nome di *Malus crescimannoi* in onore del prof. Francesco Giulio Crescimanno già ordinario di



Particolare del fiore e dei boccioli di *Malus crescimannoi*

Coltivazioni arboree nell'Università di Palermo, studioso del settore.

La nuova specie, riferita alla Sect. *Malus* del genere, allo stato delle attuali conoscenze è presente solo in Sicilia ed è localizzata nella parte montana del bacino del Fiume Flascio, affluente dell'Alcantara, in territorio di Floresta. Nel contesto dei Nebrodi, la specie ricorre con individui anche annosi nella fascia dei querceti caducifogli compresa tra 1000-1200 m s.l.m..

Nel contesto geografico di riferimento abbondano diverse altre rosacee legnose tra cui lo stesso *Malus sylvestris*, *Pyrus spinosa* L., *P. pyrastrer* (L.) Duroi, *Crataegus monogyna* Jacq., *Prunus spinosa* L., ecc.

Malus crescimannoi fiorisce in maggio e matura i frutti in ottobre. Prove di germinazione dei semi, avviate un mese dopo la raccolta, ed effettuate in pien'aria presso l'Orto botanico di Palermo, hanno fornito buoni risultati.

A seguito della istituzione della nuova specie, il genere nella flora siciliana viene ad essere rappresentato da tre distinti taxa specifici fra i quali figura *M. domestica*, specie agronomica espressa da numerose cultivar. Tutti i tre taxa rientrano nella Sect. *Malus* a cui si riferiscono specie con foglie intere, calice persistente e frutto privo di sclereidi.

Francesco Maria Raimondo

II Florovivaismo Marsalese

All'attuale sviluppo florovivaismo nella provincia di Trapani, i Georgofili hanno dedicato nel mese di giugno un "Dibattito itinere". È emersa una interessante e promettente realtà efficacemem - te sintetizzata in questa nota.

In Sicilia Occidentale, nella provincia di Trapani (Comuni di Marsala, Mazara del Vallo e Petrosino), il florovivaismo ha mosso i primi passi all'inizio degli anni '70 con la produzione di piante ornamentali da interno. A partire dagli anni '80 si è andata sviluppando una floricoltura più specializzata grazie anche alla nascita di strutture commerciali che hanno indotto i produttori locali ad intensificare le coltivazioni. Alcune aziende, per lo più quelle di maggiori dimensioni, si sono dedicate alla coltivazione su larga scala di piante verdi, soprattutto kentie, mentre i "piccoli" produttori si sono andati specializzando nella coltivazione di fiori recisi. La nascita di una struttura organizzata per la vendita dei fiori recisi, con il sistema dell'asta all'olandese, ha contribuito sensibilmente a promuovere la diffusione delle colture floricole. Oggi il florovivaismo rappresenta il comparto agricolo più redditizio e dalle maggiori prospettive. In particolare, il territorio

marsalese, generalmente conosciuto come grande bacino vitivinicolo, è diventato un importante centro di produzioni florovivaistiche grazie anche ad una PLV che si aggira intorno ai 23 milioni di €. La cifra è ancora più rilevante se si considera che le aziende florovivaistiche sono poco più di 300 e tutte operanti sull'asse Marsala-Petrosino. Qui, le elevate capacità imprenditoriali degli operatori marsalesi, le moderne strutture di protezione e commercializzazione contribuiscono a "capitalizzare" i vantaggi che, per gran parte dell'anno, il clima mediterraneo offre per le coltivazioni (alcune aziende arrivano a ottenere anche più di 50 € per ogni metro quadrato di serra!). Inoltre, le difficoltà logistiche e la carenza di infrastrutture che caratterizzano l'area unitamente alla naturale deperibilità dei prodotti floricoli, in particolare dei fiori recisi, rendono questa realtà produttiva "un'isola nell'isola" lontana dai principali centri di consumo ma anche dalle attuali "ombre" del mercato globalizzato.

Il settore florovivaistico marsalese si distingue in due comparti con caratteristiche tecniche e commerciali ben distinte: quello del fiore reciso e quello delle piante ornamentali che comprende anche arbusti e palmee destinate all'arredo di giardini ed aree verdi. Il comparto del fiore reciso, con 250 aziende su una superficie di circa 50 ettari e una produzione lorda vendibile di 8 milioni di €, riveste un ruolo importante nell'economia agricola del Marsalese e un ruolo sociale altrettanto importante in considerazione dell'elevato numero di addetti (1000 senza con-

siderare l'indotto) e della giovane età degli imprenditori. Tra le specie spiccano le produzioni di rosa, gerbera, garofano, gipsofila e stative più altre specie considerate minori e, tra le bulbose, gladiolo e lilium. L'intera produzione di fiori recisi viene venduta all'asta nei mercati locali per poi raggiungere tutta la Sicilia e, nei periodi più freddi (autunno-inverno), anche il Nord Italia. L'80% della floricoltura è praticata all'interno di strutture di protezione tradizionali, spesso a conduzione familiare. Nelle serre di più moderna concezione, tutte termocondizionate e con coltivazioni fuori suolo (anche a ciclo chiuso con ricircolo della soluzione nutritiva), vengono prodotti più di 20 milioni di rose di eccellente qualità. Specificità della floricoltura marsalese è che quasi tutta la produzione viene venduta all'asta nei due mercati che operano nel territorio di Marsala: "Florabella" e "Il Contadino". "Il Contadino" è una struttura cooperativa che effettua, in prevalenza, la vendita del prodotto conferito dai soci. Il mercato "Florabella" è, invece, una s.r.l. che riceve dai produttori i fiori in conto vendita. L'asta si tiene due volte la settimana (il lunedì e il mercoledì) dalle 7:30 alle 11:30 e segue, in linea di massima, il procedimento delle aste olandesi con l'ausilio di un pannello elettronico simile ad un orologio sul cui display sono fornite, tra le altre, informazioni sul produttore, la tipologia e la qualità dei fiori, il prezzo unitario di vendita ed il codice dell'acquirente. Le vendite vengono eseguite con il sistema dell'asta "al ribasso": il prezzo parte da un livello massimo stabilito dall'astatore (sulla base dell'analisi dei prezzi dei mercati nazionali e internazionali) e viene lasciato scendere durante la contrattazione. I compratori possono fare le loro offerte utilizzando un telecomando personale mediante il quale possono bloccare l'orologio ed aggiudicarsi così la partita. Altro punto interessante è l'assistenza tecnica fornita agli imprenditori dagli enti di sviluppo agricolo in collaborazione con i mercati e le associazioni di categoria ope-



Fiori in attesa di esser battuti all'asta

ranti in zona anche attraverso la promozione e l'organizzazione di manifestazioni florovivaistiche destinate a richiamare i "grandi consumatori" dai principali centri di commercializzazione e tecnici specializzati italiani e stranieri e consentire così ai produttori di aggiornarsi sulle innovazioni tecnico-gestionali ed intrecciare utili rapporti commerciali con le diverse figure della filiera.

Relativamente alle piante ornamentali, lungo la fascia costiera Marsala-Petrosino "fioriscono" realtà economiche di tutto rispetto. Le aziende *Trapani Piante* e *Martinico Plants* sono esempi di aziende florovivaistiche che hanno assunto una connotazione europea per dimensioni aziendali, assortimento dell'offerta, standard qualitativi e mercati di commercializzazione. Negli ultimi anni questo comparto, nonostante le grandi distanze dai principali centri di consumo, ha fatto registrare un trend positivo ed è in continua evoluzione. In particolare, si assiste ad una continua diversificazione dell'offerta con l'introduzione di un numero crescente di specie fiorite (più richieste dal mercato) caratterizzate da basse esigenze (in termini di tecnica culturale), dimensioni ridotte e facilità di trasporto. Resta alta l'offerta delle piante da foglia come la kentia e le "palmee", per le quali la Sicilia detiene un indiscusso primato produttivo grazie, soprattutto, alle ideali condizioni climatiche riscontrabili per la loro coltivazione ed alla elevata specializzazione produttiva delle aziende. Altre strategie di diversificazione produttiva sono rappresentate dall'ottenimento di nuove "forme" per i prodotti tradizionali, attraverso nuove modalità di allevamento delle piante (es. ad "alberello", a "cespuglio", a "piramide", ad "arco") e dall'introduzione di nuove cultivar. Va tuttavia rileva-



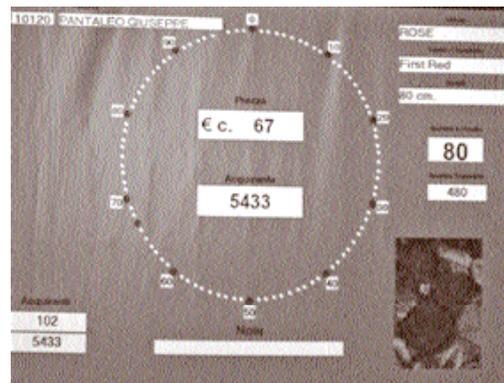
Serra per la produzione dell'olivo come pianta ornamentale (con fusti elicoidali)

to che, per quanto riguarda il comparto delle piante ornamentali, non esiste alcuna organizzazione commerciale di riferimento per cui ogni produttore si organizza autonomamente, sia per le scelte tecniche che per la commercializzazione, affidandosi, nella maggioranza dei casi, alla vendita diretta sul mercato locale.

In conclusione i punti di forza del florovivaismo marsalese risultano: le condizioni climatiche che consentono di ottenere produzioni extrastagionali, la disponibilità d'acqua irrigua, la "vocazione agricola" della popolazione, l'elevata specializzazione produttiva raggiunta dalle aziende, la professionalità degli operatori, l'adozione di tecnologie produttive a basso impatto ambientale (es. i sistemi fuori suolo a ciclo chiuso per le produzioni floricole), la ricchezza della flora "mediterranea" che consente di valorizzare le specie autoctone per ampliare l'offerta nel comparto delle

piante ornamentali, la presenza nel comparto delle piante ornamentali di grandi aziende ad elevato "know how" in grado di offrire prodotti di elevata qualità e tali da imporsi anche sui mercati esteri e il sistema di commercializzazione all'asta per i fiori recisi. In particolare, il sistema di vendita dei fiori all'asta, contribuisce a determinare le condizioni di trasparenza necessarie allo sviluppo razionale del settore. Attraverso tale sistema di vendita, infatti, i floricoltori possono accedere "in tempo reale" alle principali statistiche ed affrontare le principali scelte imprenditoriali (es. introduzione di nuove specie/varietà, investimenti strutturali) sulla base di dati concreti ed accurate indagini di mercato piuttosto che su esperienze "trasferite" da ambienti di coltivazione diversi e, troppo spesso, da venditori interessati. Tra i punti di debolezza sono da segnalare l'elevata polverizzazione delle imprese

(fatte salve le due grandi aziende di piante ornamentali citate) e la necessità di diversificare le produzioni. Nonostante il settore, ancora relativamente giovane, abbia realizzato notevoli passi in avanti, riconvertendo le produzioni tradizionali e sostituendole con specie maggiormente richieste dal mercato, molto rimane ancora da fare. In prospettiva, occorre guardare alla possibilità di introdurre nuove specie per il mercato siciliano (ogni anno vengono importate piante ornamentali per oltre 30 milioni €), oltre alla concreta possibilità di incrementare la produzione delle specie già coltivate. Appare evidente che la com-



Quadro con "orologio" che segnala le quotazioni in senso decrescente antiorario e riporta contestualmente tutti gli elementi di valutazione, dal nome del produttore (in alto a sx) a quello della specie, varietà e caratteri del prodotto (in altro a dx), quantità oggetto della vendita, prezzo, codice dell'afferente e codice dell'acquirente/destinatario

piessità della filiera nazionale, l'inefficienza delle principali piattaforme commerciali e le difficoltà della logistica, rendono l'aggregazione dell'offerta condizione necessaria per competere sui mercati nazionali ed internazionali e per uno sviluppo sostenibile di questo promettente florovivaismo.

Dino Bellussi e
Stefania De Pascale

La raccolta meccanica e la spinta verso gli impianti "superintensivi" in olivicoltura

Nel mese di marzo, si è tenuto a Spoleto l'incontro conclusivo del Progetto Competitività del Sistema Olivo (Com.Si.Ol - MiPAF) nel quale sono stati presentati i risultati di una ricerca durata quattro anni sull'impiego di macchine per la raccolta delle olive dalla pianta (scuotitori del tronco, pettini oscillanti alzati su braccio nella chioma fino a 7 m, una vendemmiatrice) basate su diversi metodi di distacco dei frutti (vibrazioni al tronco o percussione delle fronde), provate su cultivar e in situazioni agronomiche diverse della Toscana. È emerso che per ogni cv e per ogni sistema di piantagione, purché razionale e meccanizzabile, è possibile individuare, tra i molti disponibili, gli attrezzi ed i cantieri idonei ad una raccolta meccanica conveniente; in ogni caso fondamentale per il contenimento dei costi è l'elevata efficienza produttiva della chioma (kg di frutti per m³ di vegetazione) determinata dall'insieme delle pratiche agronomiche. Nella tabella è riportato l'incremento di efficacia (kg ora⁻¹ operatore⁻¹)

ottenuto con i diversi sistemi di raccolta, rispetto alla canonica raccolta manuale (10 kg ora⁻¹); gli scuotitori del tronco ed i pettini oscillanti, utilizzabili questi su piante di grandi dimensioni, appartengono alla stessa classe di efficacia, in grado di moltiplicare quasi per 10 la capacità di raccolta ed un ulteriore salto significativo, fino al triplo dei sistemi precedenti, è stato ottenuto con l'uso di una macchina vendemmiatrice trainata, operando su sieponi (3 x 3 m) di cultivar di diverso portamento e vigoria, controllati con forti potature.

Il successo di questo sistema è determinato dalla velocità con la quale opera sulla vegetazione (che praticamente si stende sotto la macchina) staccando, intercettando e convogliando i frutti in appositi contenitori con una unica operazione. Nelle prove i 10.000 m³ di chioma di un ettaro con quel tipo di siepone sono stati raccolti in meno di quattro ore da due persone e due macchine (il trattore con la vendemmiatrice e quello con il carro raccolta); in impianti tradizionali (20 x 10 m) per raccogliere, su due ettari, lo stesso volume di chioma nello

stesso tempo, sono state necessarie 4 macchine con pettini oscillanti ed 11 addetti al cantiere.

Il confronto non lascia dubbi, anche se per sviluppare razionalmente le piantagioni superintensive nei territori idonei occorre identificare la base varietale sulla quale impostare le nuove piantagioni, con cultivar poco vigorose, adatte a crescere in situazioni di forte competizione ed a fruttificare con regolarità ed in misura rilevante, come è stato fatto in Spagna. Sono incontestabili i vantaggi alla raccolta, non solo in termini economici, ma anche per l'organizzazione e la razionalizzazione delle operazioni; probabilmente è per questo motivo che anche nei Paesi ove il costo della manodopera è molto basso, per le nuove piantagioni di decine o centinaia di ettari comunque l'orientamento verso il sistema superintensivo sta prevalendo malgrado i maggiori investimenti necessari. I risultati produttivi conseguibili con le cultivar adatte cominciano ad essere noti ma spesso si parla anche, e purtroppo con pochi dati, su l'influenza che questi sistemi superintensivi avrebbe-



ro sulla qualità dell'olio; è possibile che l'irrigazione, comune ad impianti intensivi e superintensivi, giochi un suo ruolo, negativo o positivo che sia secondo le fonti, ma oltre a questo è da ritenere che l'aspetto qualitativo sia principalmente definito dall'interazione genotipo-ambiente piuttosto che dal sistema di allevamento, come taluni ipotizzano. Appare opportuno non solo approfondire le indagini, ma invitare a equilibrate valutazioni ed evitare da un lato eccessivi entusiasmi a favore di un sistema di difficile gestione tecnica e dall'altro aprioristiche opposizioni tendenti a esagerare problemi e difficoltà senza dati oggettivi.

Piero Fiorino

Incremento di efficienza di diversi sistemi di raccolta (raccolta manuale di 10 kg ora⁻¹ operatore⁻¹ = 1)

| Sistema di raccolta | Efficacia |
|-----------------------|-----------|
| Raccolta manuale | 1,0 |
| Scuotitore del tronco | 8,1 |
| Pettini oscillanti | 9,3 |
| Vendemmiatrice | 30,0 |

Enrico Avanzi (1888-1974)

Enrico Avanzi si laurea con lode in Agraria a Pisa nel 1911 e qui inizia la Sua carriera di assistente alla cattedra di *Agronomia, agricoltura ed economia rurale*, tenuta allora da Girolamo Caruso. Nel 1917 consegue la libera docenza in questa stessa disciplina, della quale da quell'anno ha l'incarico di insegnamento ininterrottamente fino al 1922. Viene quindi chiamato a dirigere l'*Istituto agrario provinciale e stazione agraria sperimentale* di San Michele all'Adige (TN), ove opera per un decennio. Si sposta, quindi, a Milano, per occupare la cattedra di *Agronomia generale e coltivazioni erbacee*, fino al 1940. In questo anno, per chiamata unanime, si trasferisce alla Università di Pisa, dimostrando così la Sua predilezione per la sede che Lo aveva visto allievo. Nel 1941 assume la presidenza della Facoltà di Agraria, ufficio che lascia nel 1944, quando ha la prima nomina a Rettore. Eletto nuovamente nel 1947 a reggere le sorti dell'Ateneo pisano, ricopre brillantemente questa carica ininterrottamente per dodici anni. Durante il Suo lungo rettorato, che coincide con il difficile periodo del dopoguerra, si dedica con instancabile azione alla ricostruzione materiale e

morale della Università pisana che gli eventi bellici hanno gravemente menomato nelle sue strutture edilizie, didattiche e scientifiche. In segno di riconoscenza apprezzamento dell'opera svolta, le autorità accademiche gli conferiscono, al termine del suo mandato, una medaglia d'oro con la motivazione di *Rettore della ricostruzione*. Nel 1964, viene nominato *Professore emerito*.

La Sua opera di studioso nel campo delle discipline agrarie può dirsi distinta in tre successivi periodi. Le prime opere sono relative al campo dell'economia rurale ed in particolare va segnalata la pubblicazione del volume *"Influenza che il protezismo ha spiegato sul progresso agrario in Italia"*. A partire dagli anni venti il Suo lavoro prende un nuovo orientamento, indirizzandosi verso concrete realizzazioni volte allo studio ed alla soluzione del problema granario nazionale. È infatti al miglioramento dei cereali in genere e del frumento in particolare che per decenni si dedica, contribuendo fortemente al progresso della cerealicoltura italiana. Successivamente le ricerche nel campo del miglioramento genetico delle piante agrarie si estendono, con risultati di particolare rilievo, anche ad altre

specie agrarie, quali il mais, le foraggere e soprattutto la patata, su cui conduce fondamentali studi di genetica, giungendo alla costituzione delle prime varietà italiane. Per questi suoi meriti è chiamato a presiedere, dal 1960 al 1963, la Associazione europea per le ricerche sulla patata. L'attività di *Rettore della ricostruzione* non si limita alla riedificazione di quanto la guerra ha distrutto, ma prevede, tra l'altro, la istituzione della Facoltà di Economia e commercio, con l'annesso corso di laurea in Lingue e letterature straniere; la realizzazione del *Centro studi per la costruzione delle calcolatrici elettroniche* e dello *Spettrometro di massa*; l'istituzione della *Scuola superiore per le scienze applicate Antonio Pacinotti* (oggi Scuola Sant'Anna) che, con ordinamento conforme a quello della *Scuola Normale Superiore*, accoglie e completa nella loro preparazione allievi fra i migliori di varie Facoltà, tra le quali Agraria. Ma all'iniziativa del prof. Avanzi si deve una delle più importanti realizzazioni che particolarmente ha giovato alla Facoltà di Agraria pisana: quella di aver promosso ed avviato a soluzione, superando non indifferenti contrasti, il problema che riguardava la cessione in uso gratuito e perpetuo all'Università di Pisa della tenuta demaniale di Tombolo (ben 1700 ha), la quale oggi costituisce il



Centro Interdipartimentale di Ricerche Agro-Ambientali, che proprio ad Enrico Avanzi è intitolato. Si tratta di una struttura unica nel suo genere, non solo per le dimensioni e la collocazione strategica (a pochi chilometri dal centro di Pisa, nella Riserva UNESCO "Selva Pisana"), ma soprattutto per la vocazione interdisciplinare delle sue attività, che spaziano dalla ricerca alla didattica, alla produzione agro-zootecnica. È quindi facile capire lo spirito con il quale il Centro Enrico Avanzi ha organizzato una serie di eventi per evidenziare la figura e l'opera del Maestro. In particolare, con il generoso contributo degli Eredi Avanzi, si è proceduto alla ristampa della Sua tesi di laurea; il testo, corredato da una scrupolosa analisi critica curata dal Prof. Luciano Iacoponi è preceduto da una serie di messaggi di saluto (scaricabile dal sito <http://www.avanzi.unipi.it>)

Giacomo Lorenzini

Accade nel mondo

Una E-Tongue, lingua elettronica in grado di distinguere le annate del vino e le varietà d'uva utilizzate, è stato annunciato sulla rivista *The Analyst* della Royal Society of Chemistry. (12 agosto)

Il Presidente della Repubblica, Giorgio Napolitano, ha firmato il decreto di nomina di Giuseppe Nezzo a capo del Dipartimento delle politiche di sviluppo economico e rurale del Mipaaf. (5 agosto)

Il Dipartimento agricolo degli Stati Uniti sta valutando un cambiamento di politica che potrebbe riportare in coltivazione milioni di acri di terra che erano stati riservati alla conservazione ambientale. (11 luglio)

La Conferenza Stato-Regioni ha raggiunto un'intesa sul piano strategico nazionale in materia di sviluppo rurale - programmazione 2007-2013. Il piano prevede uno stanziamento totale di risorse finanziarie pari a 8.292.009 milioni di euro. (10 luglio)

La vigilanza sui consorzi agrari è esercitata dal Ministero dello sviluppo economico di concerto con il

Ministero delle politiche agricole. Lo stabilisce il decreto legge 85/2008 convertito definitivamente in legge. (10 luglio)

Il Ministero delle politiche agricole conserva le competenze in materia di produzione e prima trasformazione dei prodotti agricoli. Lo stabilisce il decreto legge 85/2008 convertito definitivamente in legge. (10 luglio)

La Bunge Ltd, produttore statunitense di fertilizzanti e trasformatore di semi oleosi, ha deciso di acquistare la Corn products international inc. per 4,4 miliardi di dollari. Secondo il "Wall Street Journal" "l'accordo è un segnale che la crescente domanda alimentare mondiale sta spingendo le grandi imprese dell'agricoltura ad aumentare ulteriormente la propria dimensione". (23 giugno)

Federico Castellucci è stato riconfermato alla guida dell'Organizzazione internazionale della vigna e del vino, avvenuta nella giornata conclusiva del 31° congresso Oiv. (21 giugno)

Dopo la terribile alluvione che ha colpito lo stato americano dello Iowa

le perdite della soia, secondo lo Iowa Farm Bureau sono di circa il 20%, ovvero quasi 2 milioni di acri e il prezzo per bushel del mais da consegnare a settembre, che aveva già raggiunto livelli record, è balzato in avanti di un ulteriore 11%. (15 giugno)

La Commissione per la regolamentazione dell'attività delle borse merci statunitensi, la Commodity Futures Trading Commission, ha detto anche di aver avviato trattative con l'autorità di controllo delle banche per assicurare che un adeguato credito venga messo a disposizione dell'economia agricola. (4 giugno)

Secondo un sondaggio dell'Istituto francese Ipsos, il 67% degli agricoltori ha votato per Nicolas Sarkozy e il 33% per Ségolène Royal. Una percentuale superata solo da artigiani e commercianti che hanno votato per il nuovo presidente della Repubblica nell'82% dei casi. (7 maggio)

In Spagna l'Unione dei piccoli agricoltori (Upa) avvierà una campagna di mobilitazione sociale contro i margini abusivi che si riscontrano nella

catena alimentare dal campo al consumatore. (5 maggio)

L'Assemblea dell'Insoar (Istituto nazionale di sociologia rurale), oltre all'approvazione del bilancio, ha proceduto al rinnovo delle cariche sociali. All'unanimità è stato rieletto presidente il prof. Corrado Barberis. (4 maggio)

Marco Saraceno guiderà l'Anga per il prossimo triennio. È stato eletto dall'assemblea dei giovani di Confagricoltura. 34 anni, coniugato con due figlie, Saraceno conduce con il padre un'azienda ad indirizzo agricolo e zootecnico in provincia di Potenza. (4 maggio)

Nel 2007, i contributi degli stati membri al bilancio dell'Unione europea sono stati quasi esattamente pari alle spese concordate per quell'anno, per cui si è registrata la più piccola eccedenza di bilancio della storia dell'Ue, in calo del 90% rispetto al 2000 e del 17% rispetto al 2006. (16 aprile)

Letizia Martirano

Georgofili imprenditori oggi

Agricoltori d'avanguardia, uomini illuminati e lungimiranti, fondarono la nostra Accademia più di 250 anni fa ed hanno sempre rappresentato una componente essenziale nelle attività dei Georgofili. Seguendo il rapido evolversi del complesso mondo che ruota intorno all'agricoltura, gli imprenditori del settore hanno continuato ad assumere ruoli avanzati, aprendo strade ed orizzonti nuovi, sempre più incisivi, specialistici ed agguerriti nel confronto su mercati ormai globali.

Questo nuovo strumento di informazione intende dedicare un suo spazio per evidenziare la figura e le benemeritenze di alcuni fra gli illustri Georgofili che sono oggi imprenditori d'avanguardia e guidano modelli evolutivi delle attività agricole verso il futuro.

Angelo Maci

Nato nel 1943 a Cellino San Marco in Provincia di Brindisi, Angelo Maci è certamente una figura di riferimento nel settore vinicolo nazionale. Anche se le sue prime esperienze lavorative sono indirizzate in altri settori, la passione per la viticoltura, provenendo da una famiglia di consolidata tradizione vitivinicola, lo colloca ben presto alla conduzione dello stabilimento del nonno, incrementandone quasi da subito i volumi di lavorazione.

Successivamente, costituisce una nuova Cantina, e nel 1989, nella stessa sede, fonda la Società Cooperativa Agricola Due Palme, attuale Cantine Due Palme di cui è presidente. La sua lungimiranza ne eleva la figura, tant'è che mettendo a disposizione degli agricoltori locali la sua capacità imprenditoriale, trasmette passione, amore ed entusiasmo a tutti i soci della cooperativa e, nel contempo, contribuisce alla crescita economica e culturale di ogni socio e di tutto il territorio. Nel 2005 la Cantine Due Palme incorpora la Cantina Sociale Riforma Fondiaria di Cellino San Marco, nata nel 1957.

Nel corso delle Fiere Enologiche Internazionali "Vinitaly", nelle due edizioni 2005 e 2006, riceve il prestigioso Premio Cangrande in qualità

di miglior vitivinicoltore della Puglia.

Nel 2007 è nominato Accademico aggregato dei Georgofili.

Dal 2008 è membro aggregato dell'Accademia italiana della Vite e del Vino.

Nello stesso anno, al Concorso Enologico Internazionale Vinitaly, viene assegnato a Cantine Due Palme il Premio Speciale Vinitaly 2007.

Nell'ambito del Premio Barocco 2007, gli viene assegnato il Premio Terra del Sole Award come imprenditore che si è distinto per aver fatto conoscere le eccellenze vitivinicole pugliesi in tutto il mondo.

Al fine di tutelare, valorizzare e difendere l'alberello pugliese, ha costituito la "Accademia dell'alberello pugliese" che si prefigge lo scopo di scongiurare l'estinzione di questa forma di allevamento dei vigneti.

Nel 2008 incorpora in Cantine Due Palme un'altra Cantina Sociale storica di San Pietro Vernotico, la Cantina Angelini, costituita nell'anno 1963.

Attualmente la Cantine Due Palme dispone di 4 cantine; 1.650 ettari vitati; 974 soci viticoltori.

Nella conduzione della Cooperativa Cantine Due Palme è affiancato dalla moglie Assunta De Cillis, avvocato, legale e direttore generale, e da circa 50 collaboratori.



Direttore responsabile

Paolo Nanni

Redazione

Accademia dei Georgofili
Logge Uffizi Corti
50122 Firenze
Tel.: 055212114, 055213360
Fax: 0552302754
accademia@georgofili.it
www.georgofili.it

Stampa

F.&F. Parretti Grafiche
Firenze

Reg. Trib. Firenze n. 5562
del 21/3/2007

© Copyright:
Accademia dei Georgofili

Ogni responsabilità relativa ai contenuti dei singoli scritti è dei rispettivi autori.