

agenzia quotidiana di informazioni
direttore: Giovanni Martirano
direttore responsabile:
Letizia Martirano

agra press

Anno XLVIII

www.agrapress.it



Notiziario dei Georgofili

Anno XVI, n. 3
27 marzo 2013

INAUGURAZIONE 260° ANNO ACCADEMICO DEI GEORGOFILI

16 aprile 2013 – La giornata inaugurale del nuovo Anno Accademico rappresenta un momento significativo per i Georgofili e una importante occasione di incontro. Il programma è stato inviato personalmente a tutti gli Accademici. Si confida nella più ampia partecipazione.

COMUNICAZIONE DEL PRESIDENTE

Ringrazio tutti coloro che hanno accolto il nostro appello ed hanno destinato ai Georgofili la quota del 5% dei propri redditi dichiarati.

Anche quest'anno richiamo l'attenzione sulla possibilità di contribuire, attraverso la suddetta destinazione, alle esigenze di bilancio della nostra Accademia.

Nel redigere la prossima denuncia dei redditi, basterà indicare, nell'apposito riquadro del Modello 730/2013, UNICO 2013 o CUD 2013, alla voce "Sostegno del volontariato e delle altre organizzazioni non lucrative di utilità sociale, delle associazioni di promozione sociale...", il Codice Fiscale dell'Accademia dei Georgofili **01121970485** ed apporre la propria firma.

PREMIO ANTICO FATTORE, EDIZIONE 2013

Il Consiglio accademico ha deliberato di assegnare il Premio Antico Fattore, Edizione 2013, a R. Vignani, M. Cresti, J. Bigliuzzi, M. Scali e E. Paolucci per il lavoro "*DNA Extracted with Optimized Protocols Can Be Genotyped to Reconstruct the Varietal Composition of Monovarietal Wines*".

PREMIO "PROSPERITATI PUBLICAE AUGENDAE"

La Commissione giudicatrice ha deliberato di assegnare il Premio "Prosperitati Publicae Augendae", indetto dalla Sezione Internazionale di Bruxelles dei Georgofili, a Claudio

Mariani per la tesi “*Tecniche di coltivazione tradizionali e innovative della fragolina (F. Vesca)*”

ADUNANZE PUBBLICHE PROGRAMMATE PER APRILE 2013¹

Mercoledì 3 aprile – ore 9.30

Organizzata in collaborazione con European Science Foundation e Consiglio Nazionale delle Ricerche, Giornata di studio su: **Plant volatiles: from ecology to exploitation**

Relazioni:

M. CENTRITTO – Welcome address

S. MANCUSO – Plant communication – much more than we expected

F. LORETO – EuroVOL: how the scent of nature can influence global processes

M. DICKE – Plant volatiles mediating interactions between plants and multiple community members

R. GOLS – The use of herbivore-induced plant volatiles by parasitoid wasps

J.P. SCHNITZLER – Poplars under climate stress – Potential functions of isoprene and Co

J. PEÑUELAS – Towards remodelling and remote sensing of isoprenoid emissions and the seasonality of community floral emissions

T. D. SHARKEY – Recent insights into isoprene biosynthesis

T. TURLINGS – InvaVol: investigating the impact of invasive insects on native infochemical networks

J. GERSHENZON – Roles of plant volatiles – on beyond terpenes

Giovedì 4 aprile – ore 9.30

Organizzato dalla Sezione Sud-Est dei Georgofili, in collaborazione con la Camera di Commercio di Lecce e la Provincia di Lecce, presso l'Hotel Hilton Garden Inn (via Cosimo De Giorgi, 62 – LE), Convegno su: **Scelte strategiche per l'olivicoltura salentina nella realtà globale**

Introduce A. PRETE

Relazioni:

G. DE GIUSEPPE – *Le prospettive di sviluppo dell'agricoltura salentina in un convegno del 1966*

G. M. FERRO – *Scelte strategiche per l'olivicoltura salentina nella realtà globale*

L. GRANATA – *Consorzio Melinda, un esempio di cooperazione tra agricoltori*

V. PRIMICERI – *L'accesso al credito delle imprese agricole*

Tavola rotonda su : **Le proposte di riforma della PAC e l'impatto sull'olivicoltura salentina**

Introduce P. DE CASTRO

Interventi di R. BALDASSARRE, P. PICCINNO, G. SPARASCIO, F. INGROSSO, M. DE PASCALIS, S. INGROSSO, C. ROLLO.

Conclusioni DI F. PACELLA

Giovedì 11 aprile – ore 16.00

Organizzata dalla Sezione Sud-Ovest dei Georgofili, presso l'Aula Magna della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Palermo (Parco d'Orleans), Lettura di ROSARIO DI LORENZO su: **La piattaforma ampelografica siciliana**

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

Martedì 16 aprile – ore 11.00

Nel Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio (Firenze), **Inaugurazione del 260° Anno Accademico**

Saluto del Sindaco, saluto del Presidente UNASA e relazione annuale del Presidente dei Georgofili. Prolusione di LUIGI COSTATO su: **L'agricoltura cenerentola in Europa**

Nel corso della cerimonia verranno consegnati i diplomi ai nuovi Accademici Emeriti ed Ordinari. Concluderà la manifestazione il conferimento del "Premio Antico Fattore" e del Premio "Prosperitate Publicae Augendae".

Mercoledì 17 aprile – ore 9.30

AMEDEO ALPI e FRANCESCO GIULIO CRESCIMANNO presenteranno il volume **Arboricoltura generale**, a cura di SILVIERO SANSAVINI et al. (Pàtron Editore – Bologna).

Saranno presenti Curatori ed Autori

Venerdì 19 aprile – ore 9.00

*Organizzata dalla Sezione Centro-Ovest dei Georgofili, presso l'Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agroambientali (DiSAAAa) dell'Università di Pisa (via del Borghetto 80), Giornata di studio su: **Le nuove frontiere della difesa delle piante dagli organismi nocivi***

Presiede: F. LORETI

G. LORENZINI - La difesa delle piante dagli organismi nocivi: l'evoluzione e le prospettive

A. BRUNELLI - Difesa delle piante dai patogeni fungini

P.F. ROVERSI - Difesa delle piante dagli artropodi nocivi

L. BORDONI - Il punto di vista dell'Industria

B. CARLO FARAGLIA - Il PAN, Piano d'Azione Nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari

ATTIVITÀ SVOLTA NEL MESE DI MARZO

Le riforme agrarie in America Latina. Esperienze di cooperazione allo sviluppo (5 marzo)

La lettura è stata tenuta da Giuseppe Politi.

Secondo la FAO, i Paesi dove l'estensione agricola può ancora crescere sono il Brasile, l'Argentina, la Colombia e la Bolivia, insieme a Congo, Angola e Sudan: proprio quei territori che risultano tra i più saccheggianti dal fenomeno del *land grabbing*, l'accaparramento di terre coltivabili. Al contrario, secondo il relatore, fame e povertà si combattono esportando sviluppo agricolo e competenze, in modo da superare il vecchio modello di sussistenza e avviare un sistema agricolo locale. Questa convinzione è alla base dei 45 progetti di cooperazione internazionale portati a termine fino ad oggi dalla Confederazione Italiana Agricoltori – di cui il relatore è attuale presidente – attraverso la propria ONG, ASES (Associazione Solidarietà E Sviluppo), presentata nel corso della relazione.

Il tartufo: biologia e gastronomia (7 marzo)

Giornata di studio organizzata dalla Sezione Centro-Ovest dei Georgofili, in collaborazione con la Delegazione Pisa Valdera dell'Accademia Italiana della Cucina, presso l'Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agroambientali (DiSAAAa) dell'Università di Pisa.

E' dimostrato che il suolo non avrebbe la sua straordinaria fecondità se non ospitasse

un'infinità di creature, microscopiche e non. Il tartufo fa parte di questa rete di organismi e le sue funzioni in questo specifico ecosistema si vanno delineando sempre meglio. Si è chiaramente evidenziata l'importanza della simbiosi micorrizica tra microfunghi del suolo e moltissime piante, sia coltivate che appartenenti alla vegetazione spontanea; i meccanismi di questa simbiosi sono stati sottoposti ad analisi biologico-molecolari che hanno consentito di ricostruirne la complessa serie di interazioni. Analoghi progressi si sono ottenuti sotto il profilo fisiologico e biochimico. Recentemente il genoma di una specie di tartufo, il *Tuber melanosporum*, è stato sequenziato, consentendo quindi di utilizzare queste preziose informazioni per estendere la conoscenza sull'intero genere *Tuber*.

Il tartufo rappresenta anche un ricercatissimo prodotto gastronomico che, in varie aree del nostro Paese, è possibile reperire di elevato pregio.

Presidente: A. Alpi

Relazioni:

M. Nuti, C. Sbrana – Il Tartufo: una simbiosi multipla

P. Bonfante – Tutto quello che abbiamo imparato leggendo il genoma di *Tuber*

A. Rubini – Sesso e genoma

M. Giovannetti C. Sbrana – Appuntamento al buio

F. Vita – Analisi proteomica in "Tuber magnatum"

A. Pelle – Sotto la terra, il profumo

Per descrivere il territorio. Agronomi, cartografi, naturalisti, viaggiatori nella Toscana tra XVIII e XX secolo (15 marzo)

Fin dalle origini della loro attività accademica, i Georgofili hanno dedicato particolare attenzione alla rappresentazione del territorio, attraverso la scrittura e la cartografia. La conoscenza storico-geografica dei particolari ambienti e delle diverse zone agrarie costituiva un elemento fondamentale per il miglioramento delle pratiche agricole.

L'esposizione documentaria e cartografica, con materiale storico proveniente dagli Archivi dell'Accademia e dell'Istituto Geografico Militare, con la collaborazione della Fondazione Osservatorio Ximeniano, propone le diverse prospettive di una descrizione del territorio: studi finalizzati a interventi di bonifica; descrizioni di naturalisti, viaggiatori e geografi; evoluzione delle tecniche di rappresentazione cartografica.

La mostra, realizzata con il sostegno di Banca Cassa di Risparmio di Firenze e di Agriventure, resterà aperta fino a venerdì 19 aprile (orario di apertura: da lunedì a venerdì, ore 15.00-18.00).

Andrea Cantile ha illustrato il tema *La rappresentazione del territorio. Modelli cartografici a confronto: dalle esigenze del passato alle necessità del presente*

I funghi micorrizici destinati all'alimentazione umana (18 marzo)

Lettura di Nicola Sitta organizzata dalla Sezione Centro-Est dei Georgofili, presso l'Aula Magna della Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche.

La tematica, di grande attualità, è stata affrontata attraverso la divulgazione e la discussione critica dei dati pubblicati dalle principali fonti editoriali di settore relativamente alla corretta attribuzione di commestibilità dei funghi spontanei micorrizi da destinare al consumo umano. La commestibilità dei funghi spontanei non dipende esclusivamente dalla presenza di sostanze potenzialmente tossiche nella composizione ma dalla sensibilità e variabilità individuale del consumatore interessato al loro consumo. Esiste solo una breve lista che elenca le principali specie di funghi velenosi e/o dichiarati non commestibili sui quali converge la totalità delle opinioni in ambito scientifico, tossicologico ed epidemiologico; mentre per tutte le altre specie, così come emerso dalla disamina critica e comparativa delle più recenti collane di libri di settore, sono spesso dichiarate

opinioni contrastanti e spesso addirittura opposte sulla loro commestibilità. La complessità delle interrelazioni tra i diversi fattori di natura biologica, tossicologica, sociale e commerciale implicati, la scarsa condivisione delle conoscenze pregresse e maturate in ambito scientifico, di natura tossicologica e biochimica, la facile confondibilità e la mancanza di una chiara definizione delle specie/varietà di funghi edibili rispetto a quelle velenose, l'imprescindibile esigenza di garanzie igienico-sanitarie senza rinunciare alle tradizioni gastronomiche, sono le principali cause che hanno obbligato le autorità preposte alla sicurezza e al controllo della qualità degli alimenti ad un nuovo percorso di confronto tra le competenze disponibili in ambito accademico e professionale che si concretizza con la recente regolamentazione sulla commercializzazione e consumo di funghi micorrizi in ambito internazionale.

Gestione del rischio in agricoltura. Nuovi modelli di stabilizzazione del reddito e riforma della PAC (19 marzo)

L'agricoltura è da sempre caratterizzata da un elevato tasso di rischio per svariati fattori che vanno dalle calamità naturali, all'evoluzione dei consumi, alla volatilità dei prezzi, ecc. Gli Stati Uniti stanno riformando le proprie leggi agrarie attraverso specifici programmi assicurativi che arrivano a coprire l'80% dei raccolti. In Italia, fino ad oggi, la tendenza prevalente è stata quella di fare politica sociale anziché politica agricola, attraverso l'erogazione di sussidi agli agricoltori. La nuova PAC propone degli strumenti specifici per difendere e garantire il reddito degli agricoltori preservando la produttività ed incrementando il progresso tecnico in agricoltura.

Relazioni:

P. Surace – Gli orientamenti comunitari in materia di gestione del rischio in agricoltura

A. Pesce – Il contributo della RICA-INEA alla definizione di strumenti per la gestione del rischio

I.P. Borrelli – Strumenti finanziari e assicurativi di trasferimento del rischio. Alcune esperienze negli USA e in Canada

F. Boncinelli – Il reddito delle famiglie agricole italiane. Stima e analisi.

Aflatossine del mais. Dall'emergenza alla prevenzione (21 marzo)

L'estate 2012, come quella del 2003, è stata particolarmente critica per la coltivazione del mais in Italia. Le condizioni climatiche verificatesi, causando stato di stress alle piante, hanno influenzato negativamente non solo le rese, ma anche la qualità della granella raccolta per la presenza in essa di aflatossine, metaboliti secondari di funghi patogeni del genere *Aspergillus*.

L'elevata tossicità di questi metaboliti, la loro capacità di percorrere l'intera catena alimentare del cereale fino a raggiungere l'organismo umano e la vigente normativa, che impone livelli particolarmente bassi di aflatossine negli alimenti per uso umano e nella materie prime per mangimi zootecnici, sono parte di un problema che ha un rilevante e preoccupante impatto negativo sull'economia del settore maidicolo. Scopo della Giornata di studio, organizzata dal Comitato consultivo dei Georgofili sui problemi della difesa delle Piante, è stato l'esaminare le cause che, in sinergia con le avverse condizioni climatiche, favoriscono lo sviluppo dei patogeni responsabili della produzione di aflatossine e la disamina dei possibili interventi tecnici e normativi capaci di prevenire e/o contenere il danno causato da questi metaboliti.

Introduzione di P. Alghisi

Relazioni:

M. A. Pasti – La produzione del mais in Italia

- P. Battilani, P. Giorni, A. Mauro – *Aspergillus flavus* in mais: conoscere per prevenire le contaminazioni
- A. Reyneri, M. Blandino – L'agrotecnica per la prevenzione della contaminazione da aflatossina in campo e nel post raccolta
- E. Mazzoni, P. Cravedi – Prevenire le aflatossine attraverso il controllo degli insetti
- L. Bailoni, A. Petri, A. Gallo, F. Masoero – Le aflatossine nelle filiere agro-alimentari: dal feed al food
- C. Brera, C. Guarino – Aflatossina B1 nel mais: aspetti normativi e valutazione dei residui nelle specie animali

Valorizzazione dell'olivicoltura in Sicilia (21 marzo)

Incontro organizzato dalla Sezione Sud-Ovest dei Georgofili, presso l'Aula "Lanza" dell'Orto Botanico di Palermo

Relazioni:

- F.M. RAIMONDO – I "Patriarchi" dell'olivo
- T. CARUSO – Il ruolo della biodiversità
- G. CARRUBA – L'extravergine come Claim salutistico
- Y. NAKAJIMA – Le preferenze del consumatore giapponese
- P. CRESCIMANNO – Il punto di vista dell'imprenditore
- L. SETTANNI – Importanza dei microrganismi nella trasformazione delle olive da mensa
- L. CATAGNANO – Il valore del Panel Test

Amaranto: pseudocereale dai molteplici utilizzi. Prove di adattabilità in Toscana e prospettive di mercato nei settori alimentare e cosmetico (22 marzo)

L'incontro è stato organizzato in collaborazione con il Dipartimento di Scienze delle Produzioni agroalimentari e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Firenze.

L'amaranto, pseudo-cereale come il grano saraceno e la quinoa, che è stato il cibo dei Maya, degli Inca e degli Aztechi, potrebbe essere anche uno dei cibi del futuro: ha un elevato contenuto di proteine, di calcio e il suo contenuto di lisina – elemento essenziale dell'alimentazione umana – è superiore a quello dei cereali, dei fagioli e della soia, o ancora della carne, del latte e delle uova. I suoi semi sono caratterizzati dall'assenza di glutine e quindi idonei all'alimentazione dei celiaci.

La farina di amaranto, priva di zuccheri semplici e ricca di amilopectina e zuccheri complessi, si presta ad essere utilizzata nelle diete di obesi e diabetici. Dell'amaranto si possono consumare anche le foglie, come verdura.

Relazioni:

- P. Casini, F. La Rocca – Prove di adattabilità in Toscana. Primi risultati
- M. Giannattasio – Qualità nutrizionale e salutistica degli pseudocereali
- F. Mugelli – Prospettive di mercato degli alimenti a base di pseudocereali nell'esperienza della FG