



## Notiziario dei Georgofili

Anno XX, n. 9  
30 novembre 2017

### ASSEMBLEA CORPO ACCADEMICO

Lunedì 18 dicembre, alle ore 13.00 in prima convocazione ed alle ore 15.00 in seconda convocazione avrà luogo l'Assemblea del Corpo Accademico (Ordinari ed Emeriti per l'esame del seguente ordine del giorno:

- Comunicazioni;
- Bilancio preventivo anno 2018;
- Nomina Accademici;
- Varie ed eventuali.

### PREMIO ANTICO FATTORE

L'Accademia dei Georgofili ha bandito l'Edizione 2018 del Premio Antico Fattore, quest'anno relativo ai settori dell'olivicoltura e all'olio di oliva.

È possibile scaricare il bando dal sito [www.georgofili.it](http://www.georgofili.it)

### **TOUR CULTURALE MARCHE - UMBRIA (8-9 giugno 2018)**

*Il Tour è organizzato dalla Sezione Centro Est dei Georgofili e prevede che sia gratuito per i primi 50 Accademici che provvederanno all'iscrizione entro e non oltre il 20 maggio p.v.; la richiesta deve essere inoltrata a mezzo posta elettronica al Presidente della Sezione Centro-Est dei Georgofili ([centroest.georgofili@univpm.it](mailto:centroest.georgofili@univpm.it)).*

#### **Il programma presentato è in via di definizione**

*Venerdì 8 giugno*

*Arrivo e sistemazione c/o l'Hotel Federico II, Via Ancona 92, Jesi*

<i>Ore 13.00</i>	<i>Pranzo</i>
<i>15.00</i>	<i>Convegno: "L'uomo e l'olio di oliva: aspetti economici, tecnologici e salutistici"</i>
<i>18.00</i>	<i>Visita al Museo Federico II "Stupor Mundi", Palazzo Ghislieri - Jesi</i>
<i>20.30</i>	<i>Cena c/o l'Hotel Federico II</i>

*Sabato 9 giugno*

<i>Ore 9.00</i>	<i>Trasferimento in pullman, visita allo stabilimento TreValli Cooperlat</i>
<i>10.30</i>	<i>Convegno: "Il ruolo del latte e dei prodotti lattiero caseari nell'alimentazione"</i>
<i>15.30</i>	<i>Visita alle Grotte di Frasassi (Candidate a patrimonio mondiale dell'Unesco)</i>

18.00     *Trasferimento e visita alla Città di Gubbio*  
20.30     *Cena al Castello di Petroia (Gubbio)*  
23.00     *Rientro in albergo*

## **ADUNANZE PUBBLICHE PROGRAMMATE PER DICEMBRE 2017<sup>1</sup>**

Venerdì 1 dicembre – ore 9.00

Organizzato in collaborazione con Foragri e Accademia Italiana della Vite e del Vino e UNASA, Meeting su: **Sviluppo e barriere al commercio internazionale del vino: UE – Russia – Cina**

Il programma è scaricabile sul sito [www.georgofili.it](http://www.georgofili.it)

La partecipazione è riservata a coloro che si sono registrati

Venerdì 1 dicembre – ore 10.00

Letture di *EDUARDO SAENZ DE CABEZON*, organizzata dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili presso l'Aula Magna del DiSAAA-a dell'Università di Pisa, su: **A theorem named desire**

Lunedì 4 dicembre – ore 15.00

Giornata di studio su: **Progetto Do.Na.To.: obiettivi, finalità e primi risultati**

Relazioni:

GIOVANNI BERNETTI - Illazioni sulla douglasia

FULVIO DUCCI - L'importanza delle provenienze nella coltivazione della douglasia. Le parcelle del Pratomagno (AR).

DAVID POZZI, CLAUDIA CAPPONI - Finalità del G.O. ...verso il Progetto strategico Do.Na.To. Presentazione dei complessi boscati dei partner Do.Na.To.:

Intervengono: U.T.B. Vallombrosa, U.d.C. Casentino, Azienda agricola Futuro verde s.r.l., U.d.C. Mugello, U.d.C. Appennino pistoiese, U.d.C. Val di Bisenzio, Azienda agricola forestale Lamberto Santini e Azienda Agricola Cristiano Lenzi

ORAZIO LA MARCA, ROBERTO SCOTTI – Variazioni negli assortimenti ritraibili in popolamenti coetanei di Douglasia tra 40 e 60 anni di età

ORAZIO LA MARCA – Conclusioni

La partecipazione è riservata a coloro che si sono registrati entro  
30 novembre 2017 a [adesioni@georgofili.it](mailto:adesioni@georgofili.it)

## **ATTIVITÀ SVOLTA NEL MESE DI NOVEMBRE 2017**

**I territori della Toscana e i loro prodotti: il Valdarno Inferiore** (8 novembre)

La giornata di studio è stata organizzata in collaborazione con ANCI Toscana e con il patrocinio di UNICOOP Firenze.

Nell'incontro dedicato al Valdarno Inferiore sono stati evidenziati alcuni elementi fondamentali utili a promuovere e valorizzare i prodotti tipici: coinvolgimento dei produttori, tutela delle piccole produzioni, innovazione nel marketing con attenzione particolare a qualità e unicità, promozione fra i prodotti di nicchia della grande distribuzione.

La giornata ha ripetuto il successo degli eventi precedenti a dedicata alla Lunigiana in giugno, con la partecipazione di amministratori, addetti ai lavori, aziende: i prodotti locali

---

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

offrono infatti notevoli opportunità di tradizione e freschezza, e rappresentano un valore aggiunto sia per la grande distribuzione sia per i giovani che vogliono intraprendere la carriera di imprenditori agricoli, seguendo l'obiettivo della tipicità e della qualità.

Relazioni:

Delio Fiordispina – Il Valdarno Inferiore si presenta

Giovanni Belletti – La valorizzazione collettiva dei prodotti tipici nei territori del Valdarno Inferiore: opportunità e problematiche

Manuela Giovannetti – Caratterizzazione salutistica dei prodotti tipici del Valdarno Inferiore per la loro valorizzazione

Francesco Cipriani, Fabio Voller – Prodotti e ricette del Valdarno Inferiore nella Piramide Alimentare Toscana

Franco Cioni – Le iniziative di Unicoop Firenze per la valorizzazione dei prodotti toscani

Interventi di Guido Franchi, Leonardo Beconcini, Andrea Falaschi, Maurizio Castaldi,

Paolo Gazzarini, Claudio Savini Angelo Scaduto, Luca Collecchi, Antonio Morelli, David Boldrini, Daniele Pardossi, Lucia Alessi

### **I giovani e la cooperazione agricola: insieme si può!** (9 novembre)

La giornata di studio è stata organizzata in collaborazione con Alleanza Cooperative Italiane – Agroalimentare, con il patrocinio di CREA, SIDEA e SIEA con l'intento di promuovere il tema della cooperazione da angolazioni diverse, sia degli strumenti oggi disponibili per favorire l'accesso dei giovani sia anche il racconto di esperienze cooperative significative.

Il ricambio generazionale in agricoltura è un obiettivo strategico della politica agricola che, a partire dalle Direttive socio-strutturali del 1972, è stato costantemente incentivato in tutte le riforme della PAC che si sono succedute fino ad oggi. E lo sarà ancor più in futuro in quanto presupposto della competitività dell'agricoltura legata a percorsi di innovazione a tutto campo che le giovani generazioni di agricoltori sono in grado di meglio assimilare.

La scelta del modello cooperativo per affrontare problemi occupazionali e reddituali dei giovani che decidono di restare in agricoltura o di intraprendere una propria attività in tale settore appare oggi portatrice di molteplici opportunità. Il modello cooperativo infatti può essere utilizzato in attività di diversa natura: dalla conduzione dei terreni, alla prestazione di servizi e alla trasformazione dei prodotti. Esso favorisce l'affermarsi di nuova imprenditorialità con uno spirito di socializzazione favorito dai nuovi mezzi di comunicazione diffusi anche nelle campagne.

Introduzione al tema: Giovanni Luppi

Relazioni:

Coordinatore: Alessandro Pacciani

Vasco Boatto – Il ruolo della cooperazione a favore dell'occupazione dei giovani agricoltori

Serena Tarangioli – I giovani in agricoltura: caratteri, dinamiche e prospettive future

Giorgio Venceslai - Gli strumenti di intervento dell'ISMEA destinati ai giovani imprenditori agricoli

Paolo Ammassari – Giovani agricoltori e politiche di sviluppo rurale

Comunicazioni: Eros Gualandi, Massimo Carlotti, Simone Bartoli, Patrizia Marcellini

Intervento di Luca Sani

Giovanni Luppi - Considerazioni conclusive

### **L'acquacoltura in Sicilia** (9 novembre)

L'incontro è stato organizzato dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili, presso l'Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo.

L'incontro ha affrontato in maniera integrata i temi della sostenibilità delle produzioni dal punto di vista gestionale, biologico, ecologico ed economico, della qualità della filiera e dell'innovazione tecnologica come strategia per lo sviluppo del settore.

Programma:

Dario Cartabellotta, Alfonso Milano - Sicilia e acquacoltura

Stefano Cataudella - Sostenibilità ambientale

Antonio Mazzola - Creare un'acquacoltura sostenibile in Sicilia

Marco Saroglia - Alimentazione dei pesci

Mirco Milani - Il multitrofismo in acquacoltura

Fabio Marino - Benessere animale in acquacoltura e qualità delle produzioni

Concetta Messina - Qualità dei prodotti dell'acquacoltura siciliana

Andrea Santulli - La gestione igienico-sanitaria degli allevamenti intensivi con ricircolo idrico

### **Dal grano duro all'olivo: attività di ricerca nel tacco d'Italia (9 novembre)**

La lettura di Luigi De Bellis è stata organizzata dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, presso l'Aula Magna del DiSAAA-a dell'Università di Pisa.

Il relatore ha iniziato informando che, dall'anno accademico 2017-2018, è partito a Lecce il corso in Viticoltura ed Enologia; si tratta di un corso inter-ateneo tra l'Università del Salento e l'Università degli Studi Aldo Moro di Bari e che ha avuto un successo insperato con ben 96 iscritti.

Ha continuato elencando alcune pubblicazioni scientifiche su riviste internazionali relative all'attività di ricerca su grano duro e cereali, soffermandosi poi sui risultati della più recente, pubblicata nel 2017 su Journal of Agricultural and Food Chemistry, che centra un tema attuale: quello del legame tra alimentazione e salute. Affronta infatti l'accumulo e la partizione del metallo pesante Cd, in radici, fusti e cariossidi di frumento duro in un confronto fra 14 varietà mostrando dati che indicano quali varietà ad alto accumulo di Cd nelle cariossidi Cirillo e Svevo, e varietà a basso accumulo Iride e Russello.

Segue la lunga e dettagliata dissertazione sul batterio *Xylella fastidiosa* e sulle numerose sottospecie presenti oltre che in Italia in altre parti d'Europa e nelle Americhe. Il batterio causa danni fino alla morte della pianta in olivo, ma anche in altre specie come oleandro, mandorlo, ciliegio e piante ornamentali, non dimostra tossicità per agrumi e vite, mentre in Sud America è patogeno anche per agrumi e caffè.

### **Innovazione di prodotto nella filiera della carne bovina per migliorare la qualità e la sostenibilità ambientale (13 novembre)**

La giornata di studio è stata organizzata a Viterbo dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili in collaborazione con i Dipartimenti per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF) e di Scienze Agrarie e Forestali (DAFNE) dell'Università degli Studi della Tuscia e con il patrocinio degli Ordini dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali (Viterbo) e dei Tecnologi Alimentari (Campania-Lazio).

La giornata ha visto la partecipazione dei maggiori esperti del settore afferenti ad istituzioni/organismi di ricerca (CREA, UNIPG, UNITE, UNITUS), ai Servizi Veterinari ASL-VT ed aziende (Cooperativa Zootecnica Viterbese, Gruppo Bolton).

Obiettivo della manifestazione è stato quello di evidenziare le più recenti innovazioni nella filiera della carne bovina, rivolte al miglioramento genetico delle razze da carne, alla sicurezza d'uso, ed alla sostenibilità ambientale del prodotto finito.

Dopo una breve premessa sull'uso storico del carne in scatola, si sono evidenziati i consumi effettivi della carne bovina in Italia, i nuovi indirizzi per il miglioramento genetico, l'impatto ambientale della produzione di carne bovina e le principali strategie di mitigazione, i controlli igienico-sanitari e le innovazioni nella tecnologia della carne fresca ed in scatola. La giornata si è conclusa con una Tavola rotonda durante la quale sono state discusse le problematiche produttive ed igienico-sanitarie e l'apporto di vitamine ed amminoacidi essenziali associato al consumo di carne bovina.

Relazioni:

Amedeo Alpi - Introduzione ai lavori

Francesca Petrocchi - Il senso della carne

Pier Paolo Danieli - Andamento dei consumi di carne bovina in Italia

Alessio Valentini - Miglioramento genetico per l'industria della carne

Andrea Vitali - Problematiche e prospettive della sostenibilità ambientale nella produzione di carne bovina

Beniamino Cenci Goga - Produzione igienica della carne bovina e le sfide del prossimo futuro

Paolo Torlai - Innovazioni nella tecnologia dei prodotti a base carne

Tavola rotonda coordinata da Nicola Lacetera con interventi di Sebastiana Failla, Donato Ferrucci, Giuseppe Micarelli ed Andrea Vergati.

Anna Maria Fausto - Considerazioni conclusive

### **Le carni suine in Sicilia: percorsi di tradizione e innovazione (14 novembre)**

L'incontro è stato organizzato dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo, l'Associazione Studentesca Agraria e l'Associazione Studentesca Intesa Universitaria, presso l'Aula Magna del Dipartimento.

In questi anni lo sviluppo di allevamenti specializzati, gestiti da intraprendenti ed innovativi imprenditori zootecnici, ha determinato una decisa ripresa qualitativa del sistema di allevamento e ne ha migliorato le condizioni di benessere con effetti positivi sulla produzione e sulle qualità nutrizionali ed igienico-sanitarie delle carni. Le aree e gli indirizzi di allevamento hanno, poi, consentito di sfruttare risorse altrimenti inutilizzate e hanno influenzato la qualità della produzione con una forte connotazione di naturalità, genuinità e specificità territoriale.

Oggi la filiera delle carni suine, dai campi alla tavola, è rappresentata con evidenze scientifiche che coinvolgono sia la produzione e la selezione degli alimenti per gli animali, sia la fase di allevamento, con spunti differenziali tra il Suino bianco e il Suino nero che sono espressione di biodiversità e tipicità di un territorio.

Le ricerche svolte dall'Università degli Studi di Messina sul Suino Nero Siciliano "ecotipo Nebrodi" hanno analizzato, con le nuove tecnologie strumentali della genetica e delle scienze sensoriali, e nuovi modelli previsionali della qualità, le differenze qualitative nutrizionali che caratterizzano i due differenti prodotti suinicoli.

Il Consorzio Ricerca Filiera Carni ha messo a punto, già da alcuni anni, nuovi sistemi di certificazione ed un sistema di tracciabilità che, utilizza un codice riportato nelle etichette dei prodotti controllati e certificati e ci guida dentro l'azienda, ci fa conoscere i prodotti, la loro composizione nutrizionale ed anche le ricette, fino a dialogare con l'azienda stessa o con lo stesso CoRFilCarni.

Programma:

Baldassarre Portolano - Introduzione al tema

Guido Falgares - Storia e tradizioni del maiale in Sicilia

Vincenzo Chiofalo - La filiera delle carni suine siciliane dai campi alla tavola

Alessandro Giuffrida - Approccio innovativo e nuove tecnologie per la gestione dell'igiene e della sicurezza dei prodotti carnei suini

Giuseppe Borrello - Il Suino Nero dei Nebrodi

Carmelo Amato - Tecniche produttive e valori alimentari della salumeria

Massimiliano Castro - L'arte dei salumi

### **Recenti acquisizioni nel campo delle scienze animali finalizzate al miglioramento della qualità dei prodotti – In memoria di Pierlorenzo Secchiari (22 novembre)**

La giornata di studio è stata organizzata su proposta del Comitato consultivo per le produzioni animali, in collaborazione con ASPA (Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali) ed era dedicata alla memoria di Pierlorenzo Secchiari, a pochi mesi dalla sua scomparsa.

Il Professor Secchiari ha svolto la sua prestigiosa carriera universitaria presso l'Università di Pisa, ove ha ricoperto, tra l'altro, anche l'incarico di Direttore del Centro di Ricerche Agro-Ambientali "Enrico Avanzi"; è stato Presidente ASPA, Accademico Ordinario dei Georgofili e Socio Corrispondente della Académie d'Agriculture de France. Nel 2009 è stato nominato Cavaliere della Repubblica.

La sua attività di ricerca è stata fortemente orientata allo studio della qualità dei prodotti di origine animale e dei loro effetti sulla salute umana.

Relazioni:

Moderatore: Alessandro Nardone

Marcello Mele – Venti anni di studi sui lipidi del latte e della carne

Giovanni Bittante – Nuovi fenotipi e nuove tecniche di indagine della qualità del latte e della carne

Nicolò Pietro Paolo Macciotta – La selezione genomica per la qualità dei prodotti

Bruno Stefanon – Genomica funzionale e nutrizione

Arianna Buccioni – Evoluzione degli studi sul metabolismo e sul microbiota ruminale

### **I libri di testo nella formazione agraria universitaria (23 novembre)**

C'è stato un tempo in cui i migliori professori universitari scrivevano il proprio libro sulla materia di cui erano maestri. Era una sfida con loro stessi e con la capacità di sintetizzare il bagaglio di nozioni, spiegazioni, esempi e illustrazioni che l'opera richiedeva.

Oggi ai professori universitari si chiede tutto, ma non di scrivere libri di testo: stranamente questo è diventato un lusso.

Non è dunque sorprendente che, negli ultimi tempi, la pubblicazione di un nuovo libro di testo per l'Università sia diventato, per quasi tutte le discipline, un evento assai poco frequente; questo nonostante la riforma degli ordinamenti didattici, con il passaggio allo schema articolato nella sequenza laurea triennale / laurea magistrale, abbia richiesto una profonda rilettura della modalità di trasmissione delle conoscenze – sia in termini quantitativi, sia in termini qualitativi – e dei relativi materiali a uso degli studenti.

Tali considerazioni si incrociano in un contesto storico caratterizzato, grazie alla pervasività delle tecnologie digitali e telematiche, da una estrema facilità di accesso alla conoscenza che rende peraltro evidente, forse ancora più che in passato, l'utilità di dispositivi che la organizzino in modo guidato, per evitare la cosiddetta "disinformazione da eccesso di informazione".

La scrittura dei libri di testo è inoltre una formidabile opportunità di riflessione sul significato ontologico delle discipline, per ridefinirne principi, obiettivi e strumenti e uniformarne concetti, approcci e terminologie. In questo, le Società Scientifiche possono svolgere un prezioso ruolo di animazione e di coordinamento.

Intorno a questi temi si sono confrontati esponenti di discipline che hanno recentemente affrontato questa sfida, rappresentanti del mondo editoriale, degli studenti e del sistema di valutazione nazionale.

Programma:

Simone Orlandini - Apertura dei lavori

Coordinatore: Stefano Cesco

Interventi:

Paolo Ceccon, Roberto Pinton, Adriano Marocco, Paolo Miccoli, Fabrizio Crisafulli,

Alberta Capobianco

### **Il tartufo bianco di San Miniato tra tradizione e innovazione (25 novembre)**

Tavola rotonda organizzata in collaborazione con ANCI Toscana in occasione della 47<sup>a</sup>

Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco di San Miniato.

Coordinatore: Stefano Tesi

Interventi di Enrico Marone, Laura Giannetti, Amedeo Alpi e Emanuela Giovannetti

### **Porcinai e il paesaggio (27 novembre)**

La lettura di Camilla Zanarotti è stata organizzata dalla Sezione Nord Est dei Georgofili presso Agripolis, a Legnaro. Ha introdotto Nicoletta Ferrucci.

Sono stati illustrati il pensiero ed il modus operandi del noto paesaggista, protagonista dell'architettura del paesaggio del XX secolo in Italia.

### **Certificazione e controlli nel mercato globale: costo od opportunità per le imprese agricole e alimentari? (28 novembre)**

Il mercato dei prodotti agroalimentari è sempre più un mercato globale e transnazionale, nel quale operano – accanto alle tradizionali fonti ed istituzioni di matrice statale o comunque pubblica – fonti private, autorità regolatrici, norme tecniche, regole applicative, standard di origine privatistica, ma di assai incerta collocazione nella dicotomia pubblico-privato, cogente-volontario, che ha guidato a lungo gli ordinamenti nazionali, con geometria limpida e rassicurante, ma ormai perduta. Ai controlli ufficiali, affidati a soggetti pubblici ed articolati secondo i modelli propri del procedimento amministrativo, si sono affiancati in misura crescente certificazioni affidate a soggetti privati operanti secondo logiche di mercato e di concorrenza.

In particolare, per quanto attiene alle certificazioni di qualità, siano esse quelle normativamente definite (DOP, IGP, e STG per prodotti alimentari, DOP e IGP per vini e prodotti alcolici, prodotti biologici, prodotti da agricoltura integrata, altri prodotti di qualità come identificati dal Regolamento UE n. 1151/2012) o quelle volontarie, il modello uniformemente adottato in Europa è quello della certificazione a titolo oneroso ad opera di organismi previamente iscritti in Registri nazionali, soggetti al controllo di un'Autorità pubblica. A far tempo dal Regolamento CE n. 765 del 2008, l'accreditamento degli organismi di certificazione in ciascuno degli Stati membri è affidato ad un "unico organismo autorizzato da tale Stato a svolgere attività di accreditamento" (per l'Italia: Accredia), e la vigilanza sulla loro attività è affidata all'ICRF del Mipaaf.

Ne risulta un sistema complesso, che comporta per le imprese agricole ed alimentari rilevanti oneri organizzativi oltre che economici, ma che nel medesimo tempo consente ai produttori, anche di piccole dimensioni, di presentarsi sui mercati, domestico e globale, offrendo ai consumatori la garanzia di prodotti conformi agli standard di qualità dichiarati.

La giornata di studio, organizzata in collaborazione con AIDA (Associazione Italiana Diritto Alimentare), si proponeva come occasione di confronto su questi temi secondo una pluralità di prospettive e di esperienze, ed intende esaminare criticità e punti di forza del sistema di certificazione dei prodotti agroalimentari quale concretamente realizzato nel nostro Paese, così da poter formulare proposte condivise per le sfide che la globalizzazione dei mercati pone ai produttori.

Programma:

#### Il tema

Ferdinando Albisinni - Globalizzazione e Certificazione tra concorrenza e tutela

#### Mercato globale e tutela internazionale delle certificazioni di prodotto

Paolo Borghi - Il quadro normativo internazionale

Matteo Ferrari - Esperienze e strumenti di tutela: un'analisi comparativa

Valeria Paganizza, Laura Salvi - Qualità del territorio rurale e qualità dei prodotti

#### I soggetti pubblici nei processi di certificazione

Mariagrazia Lanzanova - Accredia dopo il Regolamento n. 765/2008

Stefano Vaccari - L'ICQRF dopo la legge sul vino ed i nuovi regolamenti UE

#### Gli organismi di certificazione tra locale e globale

Luca Sartori - Certificazione, da obbligo di legge a valore aggiunto

Ilio Pasqui - L'esperienza maturata in Toscana e il valore di garanzia delle certificazioni

Giuseppe Liberatore - Organismi di certificazione e Consorzi di tutela

## Certificazione, mercato, e sistemi agroalimentari

Giovanni Belletti - Certificazione dell'origine, imprese e sistemi agroalimentari locali

Ivan Malevolti - La percezione del valore della certificazione da parte degli imprenditori

Erminio Monteleone - La valutazione delle proprietà sensoriali nell'ambito della certificazione

Tavola Rotonda - Interventi di: Riccardo Ricci Curbastro, Luca Giannozzi, Albino Russo, Roberto Scalacci e Stefano Vaccari

## **Agricoltura ed irrigazione fra storia e attualità (29 novembre)**

L'incontro è stato organizzato dalla Sezione Nord Ovest dei Georgofili, in collaborazione con la Società Agraria di Lombardia, la Biblioteca Nazionale Braidense e la Società Storica Lombarda, presso Sala Maria Teresa della Biblioteca Nazionale Braidense.

Interventi di Lorenzo del Felice (Storia ed attualità della rete irrigua lombarda), Flavio Barozzi, e Luigi Mariani (Camillo Cavour e l'irrigazione attraverso il carteggio con Giacinto Corio).

## **Paolo Alghisi, ricercatore e docente (30 novembre)**

La giornata di studio è stata organizzata su proposta del Comitato consultivo per la difesa delle piante per ricordare Paolo Alghisi, Professore Ordinario di Fisiopatologia Vegetale presso l'Università di Padova, a due anni dalla sua scomparsa.

Paolo Alghisi è stato ricercatore, docente e membro attivo della comunità scientifica nazionale ed internazionale, ed ha ricoperto importanti incarichi presso il Consiglio Nazionale delle Ricerche ed i Ministeri della Pubblica Istruzione e delle Politiche Agricole. Membro dell'Accademia dei Georgofili dal 1990, ha fatto parte del Consiglio Accademico ed è stato Presidente della Sezione Nord-Est.

È stato socio fondatore della Società Italiana di Patologia Vegetale (SIPaV) e Senior Editor del Journal of Plant Pathology, la rivista internazionale della SIPaV.

Il rigore scientifico di Paolo Alghisi, la sua lungimirante visione del mondo dell'Università e della ricerca, le sue doti di intelligenza, equilibrio e riservatezza sono ricordate da allievi, colleghi ed amici in una Giornata che voleva essere un tributo al suo impegno didattico e scientifico, ed al ruolo di assoluta preminenza da lui svolto nella promozione delle discipline fitopatologiche.

Relazioni:

Presidente: Giovanni P. Martelli

Paolo Magro - L'insegnamento e l'attività didattica

Francesco Favaron - L'attività di ricerca

Giovanni P. Martelli, Luisa Rubino - La partecipazione alle Società Scientifiche, la fondazione della SIPAV e le Riviste Scientifiche

Enrico Porceddu - Il ruolo nel CNR

Piero Cravedi - Gli incarichi presso l'Accademia dei Georgofili

Franco Scaramuzzi - Alghisi uomo

## **Inganno e reticenza, due aspetti della frode agroalimentare. Il ruolo delle Istituzioni a difesa del consumatore (30 novembre)**

La giornata di studio è stata organizzata dalla Sezione Nord Est dei Georgofili, presso la Scuola di Agraria e Medicina veterinaria di Legnaro (PD).

Programma:

Massimo Ferasin - La tutela e la percezione della Qualità alimentare

Antonio Iadecola - La rappresentazione del falso nel mercato agroalimentare, dalla produzione delle materie prime al consumatore finale

Filippo Abruzzo - La Commissione Europea e la lotta alle frodi nel comparto agroalimentare



## **PUBBLICAZIONI EDITE**

*Le inchieste agrarie in età liberale*, Quaderni, 2017-I, Firenze, 2017

*I Georgofili, Atti dell'Accademia dei Georgofili*, Anno 2015, Serie VIII – Vol. 12 – Tomo II, Firenze, 2017

*Rivista di storia dell'agricoltura*, Anno LVII, n.1/Giugno, Firenze, 2017