



Notiziario dei Georgofili

Anno XXI, n. 3
4 aprile 2018

Giampiero Maracchi

L'11 marzo 2018 ci ha lasciato il nostro Illustre Presidente, Giampiero Maracchi, che ha guidato con vivacità e lungimiranza l'Accademia dei Georgofili dal 2014, rendendola aperta ad ogni idea e a disposizione dell'intera comunità scientifica e del mondo dell'agricoltura. Presente fino all'ultimo, lascia in noi un grande vuoto.

Pietro Piccarolo

Il Consiglio accademico, riunitosi in seduta straordinaria il 15 marzo 2018, ha nominato all'unanimità il Vice Presidente, Pietro Piccarolo, quale Presidente Facente Funzione.

Comunicazione del Presidente F.F.

Ringraziamo tutti coloro che hanno accolto il nostro appello ed hanno destinato ai Georgofili la quota del 5 per mille dei redditi dichiarati.

Anche quest'anno richiamiamo 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 dei Modelli 730/2018, Redditi PF/2018 o CU/2018, 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

Il Consiglio accademico del 28 marzo 2018 ha conferito il Premio Antico Fattore per la categoria Moderne tecnologie di gestione e difesa dell'oliveto a Luca Regni, per il lavoro "Long Term Amendment with Fresh and Composted Solid Olive Mill Waste on Olive Grove Affects Carbon Sequestration by Prunings, Fruits and Soil"; *ex equo*, per la categoria Biologia, genetica, chimica e biochimica vegetale, biologia molecolare per disegnare l'olivo del futuro a Deborah Beghè, per il lavoro "Pollen-mediated gene flow and fine-scale spatial genetic structure in *Olea europaea* subsp. *europaea* var. *sylvestris*", e Francesco Scollo,

per il lavoro “Absolute quantification of olive oil DNA by droplet digital-PCR (ddPCR): comparison of isolation and amplification methodologies”. Per la categoria Elaiotecnica: dalla gestione dell’elaiopolo alle moderne tecnologie per migliorare la qualità del prodotto a Lorenzo Cecchi, per il lavoro “New isobaric lignans from refined olive oils as quality markers for virgin olive oils”.

I premi verranno consegnati nel corso della Cerimonia per il 265° Anno Accademico dei Georgofili, che si terrà a Firenze il 20 aprile 2018.

PREMIO DONATO MATASSINO

La Commissione giudicatrice ha conferito l’edizione 2018 del Premio a Rolando Pasquariello.

Il premio verrà consegnato nel corso della Cerimonia per il 265° Anno Accademico dei Georgofili, che si terrà a Firenze il 20 aprile 2018.

PREMIO PROSPERITATI PUBLICAE AUGENDAE

Il premio verrà consegnato nel corso della Cerimonia per il 265° Anno Accademico dei Georgofili, che si terrà a Firenze il 20 aprile 2018.

PREMIO AGRO INNOVATION AWARD

Il premio, promosso da Image Line con la collaborazione dell’Accademia dei Georgofili, verrà consegnato nel corso della Cerimonia per il 265° Anno Accademico dei Georgofili, che si terrà a Firenze il 20 aprile 2018.

PROTOCOLLI DI INTESA SOTTOSCRITTI DALL’ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

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

Nel mese di marzo sono stati sottoscritti i seguenti protocolli.

- PIN S.c.r.l., 6 marzo;
- Confartigianato Imprese Toscana, 6 marzo;
- INAIL, 7 marzo;
- FederBio, 22 marzo.

ADUNANZE PUBBLICHE PROGRAMMATE PER APRILE 2018¹

Giovedì 5 aprile – ore 10.15

Incontro, organizzato su proposta del Comitato consultivo dei Georgofili per gli allevamenti e prodotti animali, su: **Fake news, sensazionalismo e consumo di prodotti di origine animale. Impatti e rimedi per il rilancio del settore zootecnico**

Moderatore: VITTORIO DELL’ORTO

Relazioni:

FURIO OLDANI - Le fake news nei media: quante, quali e perché

ALESSIA CAVALIERE - Il problema di comunicare la scienza e possibili strumenti di informazione al consumatore

EUGENIO DEMARTINI - Impatto economico dei veri o presunti scandali alimentari nel settore zootecnico e ruolo dei media

LUIGI SCORDAMAGLIA - Fake news e false mode nel settore alimentare: danni e pericoli per produttori e consumatori

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

La partecipazione è riservata a coloro che si saranno registrati entro
martedì 3 aprile 2018 a adesioni@georgofili.it
Le iscrizioni saranno accolte compatibilmente con la capienza della sala

Venerdì 6 aprile – ore 9.00

Organizzato in collaborazione con la Sezione Sud Est dei Georgofili presso l'Aula Magna I.I.SS. "E- Lanoce" (via Regina Margherita 50, Maglie), Convegno su: **L'agricoltura salentina nelle prospettive della futura politica agricola comunitaria**

Moderatore: GIUSEPPE MAURO FERRO

PAOLO DE CASTRO – Relazione introduttiva

Interventi di: BENEDETTO ACCOGLI, ROSARIO CENTONZE, MAURIZIO CEZZI, ELISABETTA DOLCE, ROBERTO MARTINA E PANTALEO PICCINNO

Mercoledì 11 aprile – ore 16.00

STEFANO TESI, LUCIANO ARTUSI e PAOLA CAPITANI presenteranno il volume **La mi' nonna in cucina** di PAOLO MINERVA. Sarà presente l'Autore.

La partecipazione è riservata a coloro che si saranno registrati entro
martedì 3 aprile 2018 a adesioni@georgofili.it
Le iscrizioni saranno accolte compatibilmente con la capienza della sala

Mercoledì 11 aprile – ore 16.30

Nella ricorrenza del trigesimo, sarà commemorata la figura del compianto GIAMPIERO MARACCHI, Presidente dell'Accademia dei Georgofili e climatologo di fama internazionale, presso l'Auditorium di Villa Larocca (via Celso Ulpiani 27, Bari). Per l'occasione MICHELE PERNIOLA terrà una conferenza sul tema: **I cambiamenti climatici e la sicurezza alimentare**

Sabato 14 aprile – ore 8.45

Organizzato dalla Sezione Nord Ovest dei Georgofili, in collaborazione con Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura, Fondazione Morando Bolognini e Società Agraria di Lombardia, presso il Castello Bolognini a Sant'Angelo Lodigiano, Convegno su: **Agrimensura e disegno tecnico nella genesi del paesaggio padano**

Relazioni:

TOMMASO MAGGIORE – Introduzione al tema

GIANLUCA METE – Archeologia e Paesaggio – Geomorfologia e popolamento del territorio rurale in età antica

PAOLO TEDESCHI – Dal catasto teresiano ai catasti post-unitari: tra riforma fiscale e sviluppo economico

TOMMASO MAGGIORE – Inventari di consegna e riconsegna dei fondi rustici – elementi per una lettura critica

LUIGI DEGANO – Il patrimonio archivistico del Castello Bolognini

RITA BRUNETTI, EDOARDO ROVIDA – Aspetti di disegno tecnico

ANNA RIZZI, LODOVICO ALFIERI, OSVALDO FAILLA e LUIGI MARIANI – Aspetti di agrimensura

LUCIA CORTI e FRANCO ROMA – Aspetti progettuali e realizzativi

Al termine, seguirà una visita alla nuova sezione di agrimensura e disegno tecnico

Venerdì 20 aprile

INAUGURAZIONE 265° ANNO ACCADEMICO DEI GEORGOFILI

Alle ore 8.45, presso la Sede accademica, si terrà la Riunione di tutti gli Accademici; nell'occasione verranno consegnati i diplomi agli Accademici Aggregati e Corrispondenti di nuova nomina.

La cerimonia ufficiale di inaugurazione del 265° Anno Accademico si terrà alle ore 10.30 nel Salone dei Cinquecento in Palazzo Vecchio.

Dopo i saluti delle Autorità e la relazione del Presidente F.F., PIETRO PICCAROLO, la prolusione sarà tenuta da LUIGI CREMONINI su: **Prospettive dei rapporti tra agricoltura e agroindustria.**

Nel corso della cerimonia verranno consegnati i diplomi ai nuovi Accademici Emeriti, Ordinari, Corrispondenti Stranieri ed Onorari.

Verranno anche consegnati il "Premio Antico Fattore" Ed. 2018, il Premio "Donato Matassino", il Premio *Prosperitati Publicae Augendae* Ed. 2017 ed il Premio "Agro Innovation Award" promosso da Image Line con la collaborazione dell'Accademia dei Georgofili.

Per l'occasione, verrà aperta al pubblico la mostra documentaria "**I Georgofili**", che, attraverso alcuni eventi esemplari, presenta la storia della più antica Accademia di agricoltura d'Europa (Ingresso libero, da lunedì a venerdì, ore 15.00-18.00).

Venerdì 27 aprile – ore 11.00

*Organizzata dalla Sezione Centro Est dei Georgofili, presso, l'Aula 140/1 del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Politecnica delle Marche (via Breccie Bianche, Ancona), Lettura di NICOLÒ BENFANTE su: **Dalla filiera tradizionale ittica all'economia del domani***

ATTIVITÀ SVOLTA NEL MESE DI MARZO 2018

Sguardi sul mondo (1 marzo)

La mostra fotografica, a cura di Sandro Liberatori, presentava una scelta tra le immagini realizzate durante alcuni suoi viaggi in diverse aree geografiche.

Giovani, che rappresentano il futuro, intenti a studiare; il lavoro in campagna o nell'industria; la natura modellata dall'uomo per i propri scopi o desideri. Questi alcuni dei temi che scaturivano dalla rassegna delle immagini.

La mostra è rimasta aperta fino a martedì 27 marzo 2018, con ingresso libero.

Le pinete litoranee: costo o risorsa? ovvero: "Prima che l'ultimo pino vada bruciato..." (2 marzo)

La giornata di studio, organizzata a Marina di Grosseto dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, in collaborazione con Comune di Grosseto e Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa, ha visto un'ampia partecipazione di esperti, soggetti economico, amministratori, associazione e cittadini.

Sul sito istituzionale dei Georgofili (www.georgofili.it) sono disponibili le sintesi degli interventi.

Relazioni:

Leonardo Rombai - Le pinete toscane, un profilo geostorico

Giacomo Lorenzini - Il pino domestico, un albero multifunzionale

Luigi Portoghesi - Le pinete litoranee ieri, oggi ... e domani?

Pio Federico Roversi - Insetti dannosi alle pinete

Sandro Pieroni, Gianluca Calvani - Rischio incendi nelle pinete

Benvenuto Spargi - La pineta dopo l'incendio: che fare?

Riccardo Todoli, Emilio Tricoli - Pinete litoranee, tra cambiamenti climatici e insetti alieni, l'esperienza del Comune di Cervia

Gianluca Brunori - Grosseto e le sue pinete, per un progetto di salvaguardia e valorizzazione

Siccità e serbatoi artificiali (6 marzo)

La giornata di studio è stata organizzata con il patrocinio di ANBI, FIDAF, CREA, CNR, ENEA, SIGEA e Conferenza delle Regioni e delle Province autonome

I cambiamenti climatici in atto si manifestano ormai con lunghi periodi di siccità interrotti da forti precipitazioni in brevissimo tempo, le cosiddette *bombe d'acqua*. Gli effetti sul suolo appaiono devastanti: le conseguenze della siccità sono accentuate dal precario stato di salute del suolo a causa del forte depauperamento di sostanza organica che, oltre ad agire da cementante per le particelle del terreno, ha una forte capacità di trattenere l'acqua. Inoltre, gli eventi con alta intensità di pioggia riducono fortemente l'infiltrazione dell'acqua nel terreno che viene così persa per scorrimento superficiale.

L'acqua che ruscella in superficie può essere recuperata convogliandola in serbatoi artificiali. Occorre perciò un piano per il recupero dei "laghetti collinari", per la costruzione di invasi artificiali e per la raccolta, in generale, delle acque piovane. Considerando che la corretta gestione del suolo e delle risorse idriche sarà una delle sfide del futuro, è necessario pensare subito ad un piano di infrastrutture distribuite a basso impatto ambientale e integrate nel paesaggio rurale, capace di fronteggiare le emergenze climatiche e sostenere un'agricoltura sempre più soggetta a crisi di vario genere, fra cui anche quella relativa alla siccità.

Con questa giornata di studio, l'Accademia dei Georgofili ha promosso una discussione sulle suddette problematiche inerenti i periodi di siccità e la conseguente necessità del recupero dell'acqua quale obiettivo strategico delle attuali e future politiche agricole. In particolare era intendimento dell'Accademia evidenziare gli aspetti scientifici attraverso le relazioni della mattina e approfondire gli aspetti operativi e di programmazione attraverso la tavola rotonda del pomeriggio.

Programma:

I Sessione – Coordina: Marcello Pagliai

Relazioni:

Gianni Messeri - Cambiamenti climatici, tra presente e futuro

Edoardo A.C. Costantini - Impatto dei cambiamenti climatici sul suolo

Marcello Mastrorilli - Aspetti agronomici

Marco Bottino - Contro la grande sete, accumulare e non sprecare l'acqua

Francesco Uzzani - Aspetti geologici e ambientali dei laghetti collinari

Massimo Iannetta, Nicola Colonna - L'innovazione per il recupero, lo stoccaggio e la conservazione delle risorse idriche

II Sessione – Coordina: Ivano Valmori

Tavola rotonda su: *Aspetti operativi e di programmazione*

Interventi di: Luigi Rossi, Francesco Vincenzi, Giovanna Parmigiani, Giuseppe Cornacchia

Come creare reddito dall'olivicoltura italiana: l'alta qualità è l'unica soluzione ai problemi dell'olivicoltura? (7 marzo)

La Sede accademica ha ospitato il quinto workshop sulle *Filiere Intelligenti*, organizzato da DisBA CNR in collaborazione con Giovani di Confagricoltura-ANGA, Giovani Imprenditori Federalimentare e Future Food Institute.

Visita guidata (8 marzo)

A cura dell'Associazione culturale Akropolis, si è tenuta una visita guidata alla Sede accademica.

Alimenti e sicurezza (11 marzo)

L'incontro, organizzato dalla Sezione Sud Est dei Georgofili in collaborazione con l'Associazione culturale CiboAcculturarsi, si è tenuto a S.Spirito (BA).

Sono intervenuti Vittorio Marzi, Pasquale Montemurro, Giuseppina Tantillo, Lorenzo Sparapano.

Ha moderato i lavori Nicola Simonetti.

Atlante dei Fruttiferi autoctoni italiani (15 marzo)

Il volume curato da Carlo Fideghelli è stato presentato da Rossano Massai e Claudio Giulivo.

In apertura dei lavori, il Presidente F.F. dei Georgofili, Pietro Piccarolo, ha ricordato la figura di Giampiero Maracchi.

Scelte strategiche per il futuro dell'olivicoltura salentina. Il ruolo dell'istruzione agraria e della formazione universitaria (17 marzo)

Il seminario è stato organizzato a Maglie dalla Sezione Sud Est dei Georgofili, con la collaborazione tra gli altri di Apol, CIA-Agricoltori Italiani, Università del Salento e Italia Nostra – Sez. Sud Salento.

Risulta chiaro quali siano le attuali prospettive di rilancio dell'olivicoltura salentina che, nel rispetto di tutte le componenti del territorio, dovrà essere anche innovativa per meglio governare il cambiamento.

Nel corso del seminario, è stata anche ricordata la figura dello scomparso Presidente dei Georgofili, Giampiero Maracchi, tratteggiandone l'attività di scienziato e i notevoli risultati raggiunti.

Visita guidata (20 marzo)

Gli studenti di una Quarta classe dell'Istituto ISIS Tecnico Agrario "Leopoldo II di Lorena" di Grosseto hanno partecipato ad una visita guidata alla Sede accademica.

I territori della Toscana e i loro prodotti: Casentino (21 marzo)

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

Nell'incontro 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, con la partecipazione di amministratori, addetti ai lavori, aziende: i prodotti locali 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.

In apertura dell'incontro, è stata ricordata la figura del Presidente Giampiero Maracchi, convinto promotore di questa attività di valorizzazione.

Programma:

Prima Sessione: Il Casentino si presenta. I prodotti eno-gastronomici e...

Eleonora Ducci - Le radici culturali e la memoria

Monica Baccianella e Giuseppe Scortecci - Il paesaggio e le sue emergenze

Luca Santini - Il turismo verde, la promozione e lo sviluppo del territorio

Francesca Nassini - I cammini ed i percorsi culturali

Serena Stefani - I presidi e le eccellenze del territorio

Nicoletta Bruno - Il turismo rurale e l'accoglienza

Seconda Sessione: Relazioni

Giovanni Belletti - La valorizzazione collettiva dei prodotti tipici: opportunità e problematiche

Manuela Giovannetti - Caratterizzazione salutistica dei prodotti tipici per la loro valorizzazione

Luca Sebastiani - Valorizzazione della frutta autoctona casentinese: dieci anni di ricerche dell'Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant'Anna

Francesco Cipriani, Fabio Voller - Prodotti e ricette nella Piramide Alimentare Toscana

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

Interventi programmati:

Andrea Rossi, Paolo Cerofolini, Andrea Giovannuzzi, Mattia Renzetti, Roberto Zuccari, Riccardo Borghini, Lorenzo Cipriani, Marco Biagioli, Filippo Colongo, Sara Guadagnoli, Andrea Tanci.

Francesco Rossi Presentazione statuto morale ed estetico "Accademia del Colesterolo".

Luca Segantini Presentazione dei prodotti tipici del Casentino

Quale ricerca e quali strumenti di trasferimento dell'innovazione per l'agricoltura biologica (22 marzo)

La giornata di studio è stata organizzata in collaborazione con FederBio, presso il Teatrino Lorenese della Fortezza da Basso di Firenze, e con il patrocinio di Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, ANCI Toscana, CNR, CREA, TP Organics-European Technology Platform.

Simone Orlandini, membro del Consiglio accademico che moderava l'incontro, ha in apertura ricordato la figura del Presidente Giampiero Maracchi, recentemente scomparso.

In Italia, al pari di molti altri Paesi del Mondo, il mercato del biologico è in continua crescita; nel nostro Paese, secondo studi recenti, le vendite dei prodotti certificati biologici sono cresciute del 10,3% nei primi sei mesi del 2017, dato che conferma il +13,4% registrato nei dodici mesi precedenti. Il valore delle vendite del settore è quintuplicato rispetto al 2000 e nel 2016 l'export del bio italiano è aumentato del 15% ed è risultato pari al 5% dell'intero export agroalimentare nazionale.

Alle tendenze di mercato corrispondono anche le scelte degli agricoltori che, nel 2016, hanno convertito al biologico 300 mila ettari portando a quota 1,8 milioni gli ettari coltivati con il metodo biologico (erano 1,5 milioni nel 2015 e 502.000 nel 2000). Parimenti i produttori bio sono passati da 45.200 nel 2015 a 55.600 nel 2016.

Anche sul fronte dei consumatori l'accresciuta coscienza ecologica, il cambiamento degli stili di vita e delle scelte di consumo, hanno spinto le famiglie a rivolgersi sempre più spesso ai prodotti bio: nel 2017 il 78% delle famiglie italiane ha acquistato almeno un prodotto biologico contro il 53% del 2012.

Nel complesso, quindi, sussistono tutti i presupposti per un duraturo e consistente sviluppo del metodo di produzione biologico, che sta dimostrando la capacità di conciliare sostenibilità economica, sociale e ambientale ed un approccio efficace nel contrasto al cambiamento climatico. Al pari di altri settori, anche per il biologico la crescita dovrà essere supportata dall'innovazione e dalla ricerca delle quali le aziende agricole sentono particolarmente il bisogno date le specifiche problematiche multidisciplinari del settore.

In attesa che la ricerca nel nostro Paese torni ad avere il ruolo che le compete, con questa iniziativa l'Accademia dei Georgofili, in collaborazione con FederBio, ha fornito un contributo al rilancio della ricerca in agricoltura biologica. L'obiettivo era di sottolineare, oltre all'aspetto economico, il ruolo strategico nella conservazione dell'ambiente, della biodiversità e nel governo sostenibile del territorio e analizzare gli scenari nazionali e internazionali che si vanno delineando in termini di fabbisogno di ricerca e innovazioni nel settore delle produzioni vegetali e animali.

Relazioni:

Eduardo Cuoco - Lo scenario e le prospettive per la ricerca in agricoltura biologica nell'Unione Europea

Roberto Henke - Diversificazione e competitività dell'agricoltura italiana: il caso del biologico

Mauro Gamboni - Ricerca e Innovazione in agricoltura biologica: le grandi sfide globali

Fabio Caporali, Marco Mazzoncini, - Agro-ecologia, agricoltura biologica e governo sostenibile del territorio

Cesare Pacini, Daniele Antichi - Il fabbisogno di ricerca nei sistemi colturali "bio"

Mariano Pauselli, Giovanna Martelli, Marcello Mele - I fabbisogni di ricerca e gli scenari di sviluppo dei sistemi zootecnici "bio"

Maria Grazia Mammuccini - Innovazione e conoscenza per la conversione al biologico: il Protocollo d'intesa tra Accademia dei Georgofili e FederBio

Marina Lauri - Sistemi innovativi di *governance* territoriale per lo sviluppo e la valorizzazione dei prodotti di agricoltura biologica

Al termine dell'incontro si è svolta la conferenza stampa di presentazione del Protocollo di intesa sottoscritto da Accademia dei Georgofili e FederBio

Acqua e allevamenti animali (in ricordo di Giancarlo Grazzini) (22 marzo)

Il seminario, organizzato su proposta del Comitato consultivo per gli allevamenti e le produzioni animali dei Georgofili, in collaborazione con ASPA e Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università della Tuscia, presso l'Aula del Consiglio dell'Agraria di Viterbo, è stato indetto nell'ambito delle manifestazioni per la Giornata Mondiale dell'Acqua. Il tema è particolarmente attuale in quanto all'agricoltura è imputato il maggior consumo idrico mondiale e, all'interno delle attività primarie, la zootecnia occupa il posto principale, come ha ricordato nella prima relazione Alessandro Nardone (che ha presieduto l'incontro). Tuttavia, ribadiscono Giuseppe Pulina, Alberto Atzori e Bruno Stefanon nel loro intervento, le modalità di calcolo dell'impronta idrica, il consumo di acqua per unità di prodotto, portano a risultati molto diversi: un'analisi ben fatta, quale quella della Net Water Footprint, rivela che i consumi per la carne bovina sono dell'ordine dei 2000 litri per kg (inferiori di 7 volte rispetto a quelli propagandati) e per il latte sotto i 200 litri.

Poiché le stime ufficiali attribuiscono al sistema della vacca da latte i maggior i consumi di acqua in Italia, Erminio Trevisi e Giulia Ferronato hanno puntualizzato che il bilancio idrico di una bovina in lattazione restituisce all'ambiente la quasi totalità dell'acqua che è di solito considerata consumata per la produzione. Bruno Ronchi e Marcello Mele hanno ulteriormente dettagliato la relazione fra produzioni animali e stress ambientale, soprattutto alla luce dei cambiamenti climatici e dei problemi da questi posti in futuro alle aree di allevamento.

Un aspetto del tutto particolare è quello legato ai consumi di acqua degli allevamenti di acquacoltura, settore in grande espansione e che diventerà nel medio periodo quello in grado di fornire il maggior contributo in termini di proteine di origine animale: i Marco Saroglia e Genciana Terova hanno spiegato, nel loro relazione, come tecniche di allevamento e, soprattutto, di alimentazione possano contribuire all'abbattimento dei carichi biologici in acqua e, pertanto, al contenimento dell'uso della cosiddetta gray water.

Infine, Domenico Cerri e Barbara Turchi hanno esplorato il complesso mondo della qualità dell'acqua, soprattutto sotto l'aspetto microbiologico, e quello delle principali patologie di allevamento e trasmissibili all'uomo, evidenziando la stretta necessità fra controllo qualitativo della risorsa idrica e la sicurezza dei prodotti origine animale.

Il seminario ha raggiunto lo scopo di esporre le valutazioni corrette dei consumi idrici delle produzioni zootecniche e di illustrare le modalità per il contenimento degli stessi e la riduzione degli impatti degli allevamenti sui corpi idrici.

La manifestazione è stata dedicata a Giancarlo Grazzini, giovane ingegnere idraulico di Viterbo recentemente scomparso. L'assise è stata anche occasione per ricordare il Luigi Calamari, anche egli recentemente venuto a mancare, che compare fra i relatori del convegno.

Infine, il pensiero degli accademici convenuti e del pubblico partecipante è andato all'ultimo grave lutto che ha colpito i Georgofili: la scomparsa dell'amato Presidente Giampiero Maracchi.

Programma:

Alessandro Nardone – Introduzione al convegno: l'acqua fattore di vita indispensabile

Giuseppe Pulina, Bruno Stefanon, Alberto Atzori – La WaterFootPrint nei sistemi zootecnici

Erminio Trevisi, Luigi Calamari – Il benessere idrico della bovina da latte

Bruno Ronchi, Marcello Mele – Stress idrici e produzioni animali

Marco Saroglia, Genciana Terova – WaterFootPrint in acquacoltura intensiva

Domenico Cerri, Barbara Turchi – Acqua e qualità delle produzioni zootecniche

Alessandro Nardone - Conclusioni

Sull'introduzione di insetti alieni nel nostro Paese (23 marzo)

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

Relazioni:

Andrea Battisti - Insetti alieni e cambiamenti climatici

Lara Maistrello - La Cimice Asiatica: *Halyomorpha halys*

Stefano Colazza - La Cimice Asiatica e gli effetti sulle reti trofiche locali

Gaetana Mazzeo - Le specie del genere *Dactylopius*: utili o dannose?

Paolo Inglese - Effetti dell'introduzione accidentale di *Dactylopius opuntiae* in Marocco:
aspetti agronomici e sociali

Visita guidata (27 marzo)

Gli studenti di una Terza classe del Liceo Scientifico Statale SS. Annunziata di Firenze hanno partecipato ad una visita guidata alla Sede accademica.