



Notiziario dei Georgofili

Anno XXI, n. 7
1 ottobre 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.

In data 11 luglio è stato sottoscritto il protocollo con la Fondazione San Giovanni Gualberto.

ADUNANZE PUBBLICHE PROGRAMMATE PER OTTOBRE 2018¹

Mercoledì 3 ottobre – ore 17.30

Organizzato dalla Sezione Sud Est dei Georgofili, in collaborazione con il Consiglio Regionale della Puglia e Accademia Pugliese delle Scienze, presso Villa La Rocca (via Celso Ulpiani 27, Bari), Incontro su: **Comunicare la Scienza. Orti urbani: l'esperienza nel Comune di Bari**

VITTORIO MARZI – Introduzione

Comune di Bari: "Adozione degli spazi verdi: buone pratiche ed iter amministrativo"

Interventi di UMBERTO MEDICAMENTO e GIOVANNI BATTISTA VENTRELLA

Prospettive per gli orti urbani della Città di Bari. Orto Domingo, la best practice barese dell'innovazione sociale

Interventi di LUCA OTTOMANELLI, MARIANGELA PARISI e GIROLAMO RUSSO.

Giovedì 4 ottobre – ore 9.00

Giornata di studio organizzata in collaborazione con ANCI Toscana e con il patrocinio di UNICOOP Firenze su: **Comuni di Follonica, Scarlino, Gavorrano, Massa Marittima, Montieri, Monterotondo Marittimo, Castiglione della Pescaia e Roccastrada**

Il programma è scaricabile dal sito www.georgofili.it

La partecipazione è riservata a coloro che si saranno registrati entro lunedì 1 ottobre 2018 a adesioni@georgofili.it

Le iscrizioni saranno accolte compatibilmente con la capienza della sala

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

Sabato 13 ottobre – domenica 14 ottobre

Organizzato dalla Sezione Centro Est dei Georgofili, in collaborazione con il Comune di Staffolo, conferimento del **53° Premio Nazionale di Cultura Enogastronomica** “Verdicchio d’oro”.

Il programma è scaricabile dal sito www.georgofili.it

Martedì 16 ottobre – ore 16.00

Presentazione del volume a cura di ZEFFIRO CIUFFOLETTI su: **Sulle orme di Antonio Zobi. La storia civile della Toscana dai Medici ai Lorena**

Interventi di ANNA GUARDUCCI e CRISTINA ACIDINI. Sarà presente il Curatore.

Venerdì 19 ottobre

Organizzata dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, in collaborazione con il Comune di Grosseto, presso l’Hotel Terme Marine Leopoldo II (via IV Novembre, Marina di Grosseto), Giornata di studio su: **L’erosione delle coste toscane (inesorabile o incontenibile?)**

Programma in via di definizione

Lunedì 29 ottobre – ore 14.30

Convegno su: **I rapporti tra scienza, politica e società, in relazione al progresso scientifico-tecnologico**

Programma in via di definizione

La partecipazione è riservata a coloro che si saranno registrati entro giovedì 25 ottobre 2018 a adesioni@georgofili.it

Le iscrizioni saranno accolte compatibilmente con la capienza della sala

Martedì 30 ottobre – ore 9.00

Giornata di studio organizzata in collaborazione con ANCI Toscana e con il patrocinio di UNICOOP Firenze su: **Mugello**

Programma in via di definizione

La partecipazione è riservata a coloro che si saranno registrati entro venerdì 26 ottobre 2018 a adesioni@georgofili.it

Le iscrizioni saranno accolte compatibilmente con la capienza della sala

ATTIVITÀ SVOLTA NEI MESI DI LUGLIO E SETTEMBRE 2018

Tra cielo e terra. La natura multiforme

Si è chiusa mercoledì 18 luglio l’esposizione di pittura contemporanea ad inchiostro e pennello che è stata organizzata in collaborazione con Associazione di arte e cultura contemporanea Cina e Italia.

A sottolineare la volontà di apertura manifestata dall’Accademia in questi ultimi anni, il titolo della mostra sintetizza l’intento di presentare, nella città culla del Rinascimento, una visione della natura tutta cinese; la tecnica pittorica infatti si concentra sulla libertà della pennellata e sull’immaginazione dello spazio oltre quello della tela, così come sulla “ricerca spirituale verso il regno più alto”.

Le eccellenze agroalimentari delle Marche: il caso della Pesca Saturnia (13 luglio)

L’incontro è stato organizzato dalla Sezione Centro Est dei Georgofili e dall’Accademia Italiana della Cucina, presso l’Auditorium San Rocco di Senigallia.

Moderati da Antonio Paolini, sono intervenuti Natale G. Frega, Giovanni Ballarini, Tommaso Lucchetti, Mauro Uliassi e Marco Eleuteri

Le conclusioni sono state tratte da Anna Casini.

Destinazione Montagna – Le officine d'identità

Si sono tenute il 19 luglio a Licciana Nardi ed il 18 settembre a Chiusdino due incontri realizzati in collaborazione, tra gli altri, con ANCI Toscana e Regione Toscana per offrire ai territori un'occasione di riflessione, approfondimento e confronto a supporto degli ambiti nella definizione delle proprie potenzialità di sviluppo turistico.

La cipolla rossa di Acquaviva delle Fonti. Una delizia del palato a difesa della salute (4 settembre)

L'incontro è stato organizzato dalla Sezione Sud Est dei Georgofili, nell'ambito delle iniziative regionali sulla valorizzazione dei prodotti tipici pugliesi.

La "Cipolla rossa di Acquaviva delle Fonti", dal 2004 presidio Slow Food, è presente nell'elenco dei Prodotti Alimentari Tradizionale - PAT) del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Nel corso dell'incontro, oltre agli aspetti tecnici e commerciali, particolare attenzione è stata posta alle proprietà salutistiche della cipolla, nell'ottica delle attuali orientamenti verso una sana e corretta alimentazione.

Cucina toscana. Ricette e salute (14 settembre)

A Bagni di Lucca è stato presentato il primo fascicolo della serie realizzata da Unicoop Firenze, dedicato a Lunigiana, Garfagnana e Media Valle del Serchio.

Il progetto, curato da Ars Regione Toscana, in collaborazione con Anci Toscana e Accademia dei Georgofili, prevede la realizzazione di otto fascicoli che prendono ognuno in esame distinti gruppi territoriali della Toscana. Questi territori sono illustrati nelle loro caratteristiche storiche, geografiche, culturali e, talvolta, curiose, con la descrizione delle loro eccellenze e tipicità, così da permettere la loro ri-scoperta e la loro valorizzazione.

I testi generali curati dall'Accademia dei Georgofili sono realizzati da Davide Fiorino, Daniele Vergari e, per la parte dei prodotti tipici, da Sara Chiostrì.

Alla manifestazione ha preso parte Marco Remaschi.

Paesaggi rurali. Un progetto per la Sardegna (21 settembre)

La giornata di studio è stata organizzata a Sassari dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, in collaborazione con il Dipartimento di Agraria dell'Università di Sassari e con l'Agenzia Regionale Sviluppo Territorio e Ambiente Sardegna.

Presidente: Giancarlo Rossi

Amedeo Alpi - Introduzione dei lavori

Giorgio Costa - Il PPR verso le aree interne della Sardegna

Sandro Dettori - Una metodologia per i paesaggi rurali mediterranei

Giuseppe Pulina - Paesaggi Forestali e Silvopastorali della Sardegna

Fabio Calzia - Il paesaggio immateriale. Un approccio all'etnografia della territorialità

Antonello Sanna - L'insediamento rurale storico

Benedetto Meloni, Erika Sois - La multifunzionalità dell'azienda agraria in Sardegna

Cristiano Erriu - Conclusioni

I territori della Toscana e i loro prodotti: Valdichiana aretina e senese (27 settembre)

L'ottava giornata di studio sulla valorizzazione dei territori toscani è stata organizzata in collaborazione con ANCI Toscana e con il patrocinio di UNICOOP Firenze.

Anche in questo 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.

Le frodi alimentari (28 settembre)

L'incontro, organizzato dalla Sezione Centro Est dei Georgofili in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università Politecnica delle Marche, si è svolto ad Ancona ed ha visto la partecipazione di Antonio Ricciardi e Natale G. Frega.