

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

# agra press

Anno LII

[www.agrapress.it](http://www.agrapress.it)



## Notiziario dei Georgofili

Anno XVII, n. 3  
31 Marzo 2014

### COMUNICAZIONE

Dalla Relazione tenuta dal Presidente Franco Scaramuzzi all'Assemblea generale dei Georgofili il 17 dicembre 2013 si riporta ed evidenzia:

*“La nostra Accademia continua a far fronte alle proprie esigenze finanziarie senza cedere alla tentazione di ricorrere a quote contributive degli iscritti (come peraltro è già accaduto in passato). A tutti Voi è stato solo lanciato l'appello a destinare all'Accademia quel facoltativo 5 per mille dei redditi dichiarati, che peraltro costituisce un onere a carico solo dello Stato. Dobbiamo ringraziare coloro che hanno già aderito e sperare che tutti ne seguano l'esempio, di grande valore morale prima ancora che materiale (quindi anche per i redditi più ridotti). Cito due dati significativi: il Vostro 5 per mille del 2009 ha fatto pervenire all'Accademia nel 2012 una somma complessiva di € 14.775,00. Mentre dal Ministero per i Beni Culturali, al quale la nostra Accademia afferisce, abbiamo ricevuto, sempre nel 2012, un contributo complessivo di € 7.824,00”.*

Questa importante collaborazione richiede solo di dedicare un momento di attenzione nel redigere la prossima denuncia dei redditi. Basterà indicare, nell'apposito riquadro dei Modelli 730/2014 redditi 2013, Unico PF (Persone Fisiche) 2014, Unico PF (Persone Fisiche) 2014MINI o CUD 2014, alla voce “Sostegno del volontariato e delle altre organizzazioni non lucrative di utilità sociale, delle associazioni di promozione sociale e delle associazioni e fondazioni riconosciute che operano nei settori di cui all'art.10, c.1, lett a), del D.Lgs n.460 del 1997”, il Codice Fiscale dell'Accademia dei Georgofili **01121970485** ed apporre la propria firma.

### “PREMIO ANTICO FATTORE”, EDIZIONE 2014

Il Consiglio accademico ha deliberato di assegnare il “Premio Antico Fattore”, Edizione 2014, a Erminio Monteleone per il lavoro “Sensory methods for optimizing and adding value to extra virgin olive oil”.

### **PREMIO “DONATO MATASSINO”, EDIZIONE 2014**

La Commissione giudicatrice ha deliberato di assegnare il Premio “Donato Matassino”, Edizione 2014, a Mara Battagin per la tesi di dottorato di ricerca “*National and international genetic evaluations for body condition score and related traits in Italian Holstein Friesian breed*”.

### **PREMIO “PROSPERITATI PUBLICAE AUGENDAE”, EDIZIONE 2013**

La Commissione giudicatrice ha deliberato di assegnare il Premio “*Prosperitati Publicae Augendae*”, indetto dalla Sezione Internazionale di Bruxelles dei Georgofili, a Stefano Ciliberti per la tesi “*Il funzionamento delle filiere agroalimentari: teoria economica e strumenti di politica agraria*”.

### **ADUNANZE PUBBLICHE PROGRAMMATE PER APRILE 2014<sup>1</sup>**

Giovedì 3 aprile – ore 16.00

Nell’occasione del bicentenario della nascita, ZEFFIRO CIUFFOLETTI presenterà il volume di DANIELE BRONZUOLI **Vincenzo Ricasoli (1814-1891). Patriota, soldato e agricoltore in Maremma** (Edizioni Polistampa). Intervento di NICCOLÒ ROSSELLI DEL TURCO. Sarà presente l’Autore.

Giovedì 3 aprile – ore 17.30

Organizzato dalla Sezione Sud Est dei Georgofili, in collaborazione tra gli altri con la Biblioteca del Consiglio Regionale della Puglia, la Società Botanica Italiana sez. Pugliese e l’Accademia Pugliese delle Scienze, conferenza di GIUSEPPE COLUCCI su: **Ruolo della sana e corretta alimentazione nella prevenzione delle neoplasie**

Sabato 5 aprile - ore 9.30

Iniziativa verso EXPO 2015

Organizzato dalla Sezione Nord Est dei Georgofili, dall’Accademia dei Concordi di Rovigo e dall’Accademia Italiana della Cucina (Delegazioni: Legnago-Basso Veronese-Polesine Ovest, Eugania-Basso Padovano, Rovigo-Adria-Chioggia), con la collaborazione della Fondazione Cà Vendramin ed il supporto della Cassa di Risparmio del Veneto, presso il Museo della Bonifica Cà Vendramin, Taglio di Po (Rovigo), Convegno su: **Riso e risicoltura veneta**

Relazioni.

GIULIANO MOSCA - *Evoluzione della specie riso sotto il profilo agronomico e alimentare*

ANNA LANTE - *Filiera del riso dal campo al post-raccolta*

PIETRO FRACANZANI - *Il riso, una coltura strettamente legata al territorio*

MASSIMO GAZZANI - *Il Vialone nano*

MARIO STRAMAZZO - *Il Carnaroli*

SEBASTIANO RIZZIOLI - *Il commercio nazionale e internazionale del riso*

---

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

Martedì 8 aprile – ore 15.30

Organizzata dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, presso la Federazione Italiana Dottori in Agraria e Forestali (via Livenza 6, Roma), Giornata di studio su: **Produrre di più con meno risorse energetiche**

Presiede **FILIBERTO LORETI**

**LUIGI ROSSI** – Apertura dei lavori

**ANDREA SONNINO** - Situazione attuale e prospettive

**MARIO GUIDI** - Le attese degli agricoltori

**ALESSANDRO BOZZINI** - Uno sguardo alle varie colture

**NORBERTO POGNA** – Cereali perenni

**NICOLA COLONNA** - Agricoltura/risorse energetiche

**ERMANNO COMEGNA** - PEI - Partenariati Europei per l'Innovazione

**ANDREA SISTI** - Il contributo dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali

Giovedì 10 aprile – ore 16.00

Organizzata dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili, presso l'Aula Magna "G.P. Ballatore" del Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo (Parco d'Orléans), Lettura di **TIZIANO CARUSO** SU: **Il ruolo della ricerca nell'olivicoltura spagnola**

Iniziativa dei Georgofili verso EXPO 2015.

Martedì 29 aprile 2014 – ore 15.00

In collaborazione con UNASA, Regione Emilia-Romagna e Comitato Fiorentino per il Risorgimento, Giornata di studio su: **Giuseppe Verdi Agricoltore**

Relazioni:

**DANIELE SPINI** – *L'aure dolci del suolo natal*

**MICHELE STANCA** – Verdi e l'agricoltura: fu vero amore?

**DANIELA MORSIA** – Verdi imprenditore agricolo

**ILARIA DIOLI** – Le abitudini alimentari di Verdi

**DOMENICO SANNINO** – Letture

**ADALBERTO SCARLINO** – Verdi e il nostro Risorgimento

## **ATTIVITÀ SVOLTA A MARZO**

### **Il mandorlo (5 marzo)**

L'incontro è stato organizzato dalla Sezione Sud Est dei Georgofili, in collaborazione tra gli altri con la Biblioteca del Consiglio Regionale della Puglia, la Società Botanica Italiana sez. Pugliese e l'Accademia Pugliese delle Scienze. Sono intervenuti Anna Rita Somma, Donato De Giorgio e Pasquale Losciale, che ha curato anche una esposizione di diverse varietà di mandorle.

### **Biotechnologie microbiche del futuro: idrogeno e metano da residui dell'industria alimentare (6 marzo)**

Nel corso della giornata di studio sono stati presentati i risultati di due progetti di ricerca, finanziati dal MIPAAF, finalizzati allo studio di strumenti per recuperare energia in forma di idrogeno e metano da scarti di attività agroindustriali.

Ogni anno vengono prodotte ingenti quantità di scarti vegetali ed il loro smaltimento generalmente costituisce un problema di natura sia economica che ambientale. I due

progetti, che hanno visto coinvolti gruppi di ricerca delle Università di Firenze, del Molise e di Bologna, hanno studiato e messo a punto sistemi di produzione di idrogeno e metano dalla trasformazione di scarti vegetali condotta da microrganismi specializzati. I risultati ottenuti hanno mostrato le buone prospettive dei processi studiati, sia in termini di energia recuperata che di pretrattamento degli scarti vegetali e, al tempo stesso, hanno indicato in quale direzione vada sviluppata la ricerca futura per arrivare alla realizzazione di un processo industriale economicamente sostenibile.

Relazioni:

Roberto De Philippis - Idrogeno e metano di origine biologica: microrganismi e processi biotecnologici per il recupero di energia dai residui vegetali

Giancarlo Ranalli - Produzione di idrogeno e metano in impianto a due fasi operante su residui dell'agro-industria

Alessandra Adessi - Produzione di idrogeno con batteri fotosintetici dal digestato di impianto di biometanazione di residui dell'agro-industria

Martina Cappelletti - Bio-produzione di idrogeno con batteri ipertermofili

Stefano Fedi - Batteri ipertermofili e utilizzo degli scarti agro-alimentari

### **Genetica (7 marzo)**

Mario Enrico Pe' e Silvia Bonaccorsi hanno presentato il volume curato da Sergio Pimpinelli (CEA – Casa Editrice Ambrosiana, Milano). Marco Bazzicalupo ha ripercorso lo sviluppo della Genetica a 111 anni dalla riscoperta delle Leggi di Mendel.

### **Terre di Toscana. Pistoia e dintorni (13 marzo)**

L'esposizione storico-documentaria, curata da Lucia Bigliuzzi e Luciana Bigliuzzi, è organizzata nel contesto di un progetto che di volta in volta si occuperà di mettere in risalto peculiarità di singole parti di territorio toscano. La mostra presenta un percorso storico che pone attenzione alla descrizione della città e del territorio, alle sue attività produttive nonché a uomini che hanno valorizzato ed esaltato, con la loro generosità e il loro ingegno di studiosi e di imprenditori, questa terra.

La mostra resterà aperta fino al 30 aprile 2014 con ingresso libero (da lunedì a venerdì, ore 15.00-18.00).

### **I legumi. Tradizione, coltivazione, aspetti nutrizionali e salutistici (18 marzo)**

All'incontro, organizzato a Bari dalla Sezione Sud Est dei Georgofili nell'ambito de "Il Giardino Mediterraneo", sono intervenuti Anna Rita Somma, Pasquale Montemurro e Laura Dell'Erba.

### **La produzione di grano duro per pasta di qualità tutta italiana (20 marzo)**

Giornata di studio è stata organizzata Organizzata dalla Sezione Nord Est dei Georgofili, presso Agripolis (PD).

Relazioni:

G. Mosca - Il progetto Ager "Grano duro": obiettivi e finalità

F. Morari - Un modello gestionale di supporto alle decisioni per la produzione sostenibile di grano duro di qualità. Integrazione di proximal sensing e previsioni stagionali per l'ottimizzazione della concimazione a dose variabile

L. Sartori - Valutazioni tecniche per la raccolta selettiva

F. Gasparini, I. Bozzolan - Un modello gestionale di supporto alle decisioni per la produzione sostenibile di grano duro di qualità

E. De Francesco, I. Bozzolan, M.A. Perito - La disponibilità dei consumatori a pagare per le caratteristiche “concimazione azotata sostenibile” e “digeribilità degli amidi” della pasta  
G. Pasini - Presentazione e descrizione delle caratteristiche di alcuni campioni di pasta ottenuti da grano duro raccolto dal campo  
G. Mosca - Conclusioni  
Iniziativa dei Georgofili verso EXPO 2015.

### **Riso (21 marzo)**

Il seminario riso è stato organizzato dal Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura di Sant'Angelo Lodigiano (Mulsa) in collaborazione con l'Accademia dei Georgofili, la Fondazione Giagiacomo Morando Bolognini, la Società Agraria di Lombardia, l'Associazione milanese laureati in scienze agrarie, presso il Castello Visconteo di Sant'Angelo Lodigiano.

I lavori sono stati introdotti da Tommaso Maggiore che ha ricordato come il riso costituisca oggi uno dei cardini della nutrizione umana, il che spiega l'importanza di porre all'attenzione di un pubblico vasto la filiera riso e gli aspetti tecnologici ad essa relativi.

La sessione mattutina è stata aperta da Gaetano Forni che ha affrontato i temi dell'origine remota del riso fino al suo affermarsi in Italia a partire dalle prime esperienze del XV secolo. Luciano Segre ha descritto come le vicende del riso risultino strettamente intrecciate con le vicende storiche dell'Unità d'Italia. Giandomenico Polenghi ha evidenziato che la superficie riso in Italia è passata da 180.000 ettari degli anni '80 agli attuali 220.000. Dario Sacco e Marco Romani hanno analizzato l'evoluzione delle tecniche colturali, mentre Aldo Ferrero ha descritto le tecniche di diserbo a partire dalla monda manuale, soffermandosi sui primi infruttuosi tentativi di diserbo chimico per giungere agli attuali pacchetti tecnologici Erbicida+varietà tollerante. Carlo Lorenzoni ha condotto una riflessione sulle attività di miglioramento genetico del riso condotte in Italia. Paola Sidoti ha presentato la collana “Coltura e Cultura” e lo specifico sito che consente l'accesso gratuito ai volumi della collana ed in particolare a quello dedicato al riso. Roberto Fontana ha chiuso la mattinata trattando le peculiarità del risotto, descrivendone cinque tipici lombardi. La sessione pomeridiana è stata aperta da Dario Casati che ha illustrato il ruolo chiave del riso per la sicurezza alimentare globale, evidenziando che fra i tre maggiori cereali (frumento, mais e riso), il riso è al terzo posto per superficie coltivata, al secondo per quantità prodotta e primo per quantità destinata al consumo umano. Massimo Bertone ha collocato l'attività della propria società nel quadro del miglioramento genetico che nella prima metà del XX secolo ha visto la nascita delle grandi varietà italiane. Adriano Canever ha trattato le modalità di lavorazione del riso, evidenziando come queste non modifichino in nessun modo il chicco mentre Erica Repaci ha sottolineato come le peculiarità del riso ne facciano un alimento di elevato valore biologico, conferendogli caratteri di alimento funzionale da valorizzare. Infine Marco Magni ha descritto il Distretto rurale “Riso e rane”, fra i cui obiettivi vi è la commercializzazione del prodotto riso attraverso la valorizzazione delle tipicità e delle caratteristiche dell'ambiente in cui viene coltivato.

### **La dieta si fa contando i passi (21 marzo)**

L'incontro è stato organizzato dalla Sezione Sud Est dei Georgofili in collaborazione con il Rotary Club di Lecce.

Dopo i saluti di Giuseppe Mauro Ferro e Calogero Vancheri, ha introdotto la manifestazione Gabriele Conte. Sono seguiti gli interventi di Eugenio Del Toma e Francesco Schittulli, intervistati da Michele Mirabella.

**Agricoltura, Alimentazione e Salute: le sfide dell'agroalimentare pugliese** (22 marzo)

La tavola rotonda è stata organizzata dalla Sezione Sud Est dei Georgofili in collaborazione con il Rotary Club di Lecce.

I lavori sono stati introdotti da Renato Cervini e Giuseppe Mauro Ferro. Hanno partecipato Raffaele Baldassarre, Eugenio Del Toma, Daniele Ferrocino, Cosimo Lacirignola, Angelo Maci, Francesco Pacella, Ugo Patroni Griffi, Nicola Ruggiero e Francesco Schittulli. I lavori sono stati moderati da Michele Mirabella.

**Assemblea degli Accademici** (25 marzo)

Si è svolta l'Assemblea di tutti gli Accademici per la consegna dei diplomi ai nuovi Georgofili Corrispondenti ed Aggregati.

**Inaugurazione del 261° Anno Accademico dei Georgofili** (25 marzo)

La cerimonia di inaugurazione, che si è svolta come ormai tradizione nel Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio si è aperta con un breve intervento di Antonio Michele Stanca, Presidente UNASA (Unione Nazionale delle Accademie Scienze Agrarie).

Il Presidente dei Georgofili, Franco Scaramuzzi, ha poi letto la sua relazione annuale che verteva sul tema *Crisi e rivoluzioni tecnologiche. Capisaldi del futuro: Lavoro, Capitale, Conoscenza*.

È seguito un intervento da parte del Vice Sindaco della città di Firenze, Dario Nardella, prima della prolusione inaugurale tenuta da Antonio Patuelli su *Il credito agrario ieri, oggi e domani*.

Nel corso della cerimonia sono stati consegnati i diplomi ai nuovi Accademici Emeriti, Ordinari e Sostenitori. Atto conclusivo della cerimonia, la consegna dei premi "Antico Fattore", "Donato Matassino" e *Prosperitati Publicae Augendae*.

I testi delle relazioni e la registrazione video della cerimonia di inaugurazione sono disponibili sul sito [www.georgofili.it](http://www.georgofili.it)

**Sistemi agricoli ad Alto Valore Naturale: tutela della biodiversità e sviluppo rurale** (27 marzo)

La giornata di studio è stata organizzata dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze della Natura e del Territorio dell'Università degli Studi di Sassari, presso Palazzo di Città (Teatro Civico, Corso Vittorio Emanuele II, Sassari).

Le Politiche di Sviluppo Rurale hanno profonde ricadute sulla dinamica dei paesaggi agrari e sulla costruzione di possibili scenari; esternalità ambientali, come la conservazione dei paesaggi sedimentati dai *sistemi agricoli ad alto valore naturale* (AVN), sono presenti soprattutto nei territori collinari di difficile meccanizzazione, così diffusi nel nostro Paese. L'impostazione ambientale della politica agricola comunitaria è rafforzata anche con il riconoscimento degli *Ecosystem Services*, di cui l'Unione Europea sottolinea l'importanza nella programmazione Europe 2020 (*EU 2020 Biodiversity Strategy*). Misure di sostegno per le AVN sono già operanti in diversi Paesi europei, mentre in Italia se ne prevede l'inserimento nella pianificazione sostenibile dei territori rurali, nel rispetto degli specifici tratti culturali e tradizionali delle eterogenee realtà del paesaggio agrario italiano.

Gli interventi dei relatori intervenuti hanno cercato di far comprendere se la caratterizzazione dei sistemi agricoli ad Alto Valore Naturale può costituire un volano per la valorizzazione di economie locali e paesaggi rurali; quali possano essere i pro e i contro per le realtà agricole italiane e quale l'efficacia della futura PAC rispetto a questi obiettivi. E se il vincolo imposto per le aree a focus ecologico, può essere visto come un rischio per l'autonomia delle scelte imprenditoriali.

Presidente: Filiberto Loreti

Antonella Trisorio - Identificazione dell'agricoltura ad alto valore naturale: stato dell'arte, approcci e metodi

Alessandro Gimona – Valutazione degli Ecosystem Services: metodi e limiti

Matilde Schirru - Gli oliveti tradizionali del Montiferru, potenzialità AVN in Sardegna

Alfonso Orefice - Le aree agricole ad alto valore naturale e le ricadute della PAC nel contesto regionale

Paola Zinzula - Aree Natura 2000: la tutela come opportunità

Eugenio Corazza – Politiche di difesa e tutela delle HNV e della biodiversità attuate con il PSR 2007-2013

Giancarlo Rossi - Conclusioni

### **PAC 2014/2020. Ruolo, organizzazione e obiettivi dell'olivicoltura pugliese (28 marzo)**

Il seminario, organizzato dalla Sezione Sud Est dei Georgofili in collaborazione con APOL Lecce, CIA Lecce e AGEA, era diviso in due sessioni.

La prima sessione, dal titolo "Il programma di attuazione del Reg.CE N.867/08 modificato dal Reg. UE n. 1220/11 nel triennio 2012/2015" ha visto gli interventi di Giovanni Muia e Salvatore Camposeo. La seconda sessione, la tavola rotonda che dava il titolo all'intero seminario, era moderata da Luigi Caricato. Dopo una introduzione di Giuseppe Mauro Ferro ed i saluti delle autorità intervenute, hanno preso la parola Raffaele Baldassarre, Gennaro Siculo e Francesco Pacella. Hanno partecipato alla discussione Raffaele Carrabba, Paolo Leccisi, Santo Ingrosso, Angelo Petruzzella, Luigi De Bellis, Rosario Centonze, Luciana Signorile, Giannicola D'Amico e Franco Passeri.

Hanno tratto le conclusioni della manifestazione Fabrizio Nardoni e Dino Scanavino.

### **La filiera lattiero-casearia in Sicilia (31 marzo)**

L'incontro è stato organizzato dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo.

Dopo la relazione generale svolta da Baldassare Portolano (Qualità, tracciabilità e sicurezza alimentare nel settore lattiero-caseario siciliano), Maria Terese Sardina ha trattato il tema "Applicazione di biotecnologie molecolari nei processi di autenticazione e tracciabilità delle produzioni lattiero-casearie tipiche"; Vanessa Dioguardi ha svolto l'ultima relazione dal titolo "I nuovi trend nei modelli di consumo alimentare".

Dopo la discussione, sono stati presentati ai partecipanti prodotti del settore lattiero-caseario.

Iniziativa dei Georgofili verso EXPO 2015.

## **PUBBLICAZIONI**

*Rivista storia dell'agricoltura*, Anno LIII – n.2, Dicembre 2013

*Percorsi di governance per la valorizzazione delle aree rurali nella prospettiva di riforma delle politiche europee, Quaderni, 2013-II, Firenze, 2014*

*Assemblea generale dei Georgofili, Quaderni, 2013-III, Firenze, 2014*

*Opuscolo sulla Attività svolta, Accademici, Pubblicazioni, Anno 2013, Firenze, 2014*