

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

agra press

Anno LII

www.agrapress.it



Notiziario dei Georgofili

Anno XVII, n. 7
30 settembre 2014

ELEZIONE DEL PRESIDENTE

Nel corso dell'Assemblea che si è svolta mercoledì 9 luglio 2014, il Corpo Accademico ha proceduto alla designazione del Presidente dell'Accademia per il completamento del quadriennio 2012-2016.

Con una altissima percentuale delle preferenze, è stato nominato il prof. Giampiero Maracchi, già Vice Presidente dei Georgofili.

Il Decreto di nomina, rilasciato dal Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo, è stato trasmesso in data 8 agosto 2014.

ADUNANZE PUBBLICHE PROGRAMMATE PER OTTOBRE 2014¹

Giovedì 2 ottobre – ore 17.00

PAOLO PIRILLO presenterà il volume **“Il Chianti nelle fotografie di Elio Conti”** a cura di ITALO MORETTI e SERGIO RAVEGGI (Edizioni Polistampa)

Martedì 7 ottobre – ore 16.00

Organizzato dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili in collaborazione con l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio – Delegazione Sicilia Occidentale, presso l'Aula Magna “G.P. Ballatore” del Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo (Parco d'Orleans), Incontro su: ***I formaggi siciliani di tradizione: il Maiorchino, il Piacentinu, la Tuma Persa, il Fiore Sicano, il Ficu di Capra 'Nturchina***

Relazioni:

GUIDO FALGARES – *L'interazione tra le peculiarità ambientali, la tradizione storica e le*

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

tecniche produttive

MAURO RICCI – *L'analisi sensoriale*

Interventi programmati:

SALVATORE BARTOLOTTA – *Il Maiorchino*

RAFFAELE SARDA - *Il Piacentinu Ennese*

GIACOMO GATÌ – *Il Ficu di Capra 'Nturchina*

SALVATORE PASSALACQUA – *La Tuma Persa e il Fiore Sicano*

Conclusioni di BALDASSARE PORTOLANO

Giovedì 9 ottobre – ore 9.30

Organizzato dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili, in collaborazione con il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli, presso la Sala Cinese del Palazzo Reale (Via Università 100, Portici), Convegno su: **Verso Pompei: l'Agricoltura dell'epoca nella storia e nelle immagini**

Relazioni:

ERNESTO DE CAROLIS – *Gli spazi verdi nelle domus pompeiane*

GAETANO DI PASQUALE – *Il paesaggio di Pompei e dell'area vesuviana in epoca romana*

DANIELA ROMANO – *Le conoscenze botaniche degli antichi Romani attraverso l'analisi delle fonti letterarie*

MASSIMO RICCIARDI – *Testimonianze dell'agricoltura romana del I secolo: i materiali carbonizzati dall'eruzione di Pompei del 79 d.C.*

STEFANIA DE PASCALE – *Gli orti sepolti di Pompei*

Giovedì 9 ottobre – ore 15.15

Organizzata dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, presso l'Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali dell'Università di Pisa (via del Borghetto 80), Giornata di studio su: **Le piante officinali e aromatiche**

Presiede: FILIBERTO LORETI

Relazioni:

LUISA PISTELLI – *Introduzione al tema*

PAOLO EMILIO TOMEI – *Piante officinali e aromi nella storia dei popoli*

ANDREA PRIMAVERA – *La produzione di piante officinali e aromatiche in Italia: stato dell'arte*

LORENZO PERUZZI – *Le piante officinali e aromatiche in Toscana con particolare riferimento alle endemiche*

FABRIZIO MORGENNI – *Trasformazione e utilizzo delle piante officinali e aromatiche*

ALFREDO PELLE – *Il profumo nel piatto*

Esposizione di piante officinali e aromatiche e prodotti di trasformazione

Giovedì 9 ottobre – ore 17.00

Lettura di FAUSTO CANTARELLI su: **La dieta mediterranea da mito a opportunità**

Giovedì 16 ottobre – ore 8.45

Seminario organizzato dalla Sezione Nord Ovest dei Georgofili, in collaborazione con il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura, la Società Agraria di Lombardia, l'Associazione Milanese Laureati in Scienze Agrarie, la Fondazione Giangiacomo Morando Bolognini, presso il Salone dei Cavalieri, Castello Visconteo di S. Angelo Lodigiano, su: **Insetti utili: miele, seta e usi alimentari**

TOMMASO MAGGIORE – *Presentazione del seminario*

LUCIANO SUSS – *Gli insetti utili*

GAETANO FORNI – *Cenni storici sull'allevamento dell'ape e sulla produzione di miele*

MARCO BASCAPÉ – *L'archivio Golgi-Redaelli come fonte documentaria di Storia dell'Agricoltura*

MARIO COLOMBO – *Evoluzione dell'allevamento dell'ape e problematiche attuali*

CARLA GIANONCELLI – *Tipologie di miele e qualità organolettiche*

LUIGI MARCAZZAN – *Tecnologie di produzione del miele*

FEDERICO TESSER – *Aspetti economici dell'allevamento delle api e della produzione del miele*

ALBERTO COVA – *Gelso e baco da seta in Lombardia, aspetti di storia economica*

LUCIANO CAPPELLOZZA – *Storia della bachicoltura con particolare riferimento all'Italia*

TOMMASO MAGGIORE – *Il gelso. Aspetti storici, attualità e prospettive*

ROBERTO BELLUZZI – *Industria della seta in Italia oggi*

SILVIA CAPPELLOZZA – *Aspetti attuali dell'allevamento del baco da seta*

SARA SAVOLDELLI – *Produzione di proteine con l'allevamento di insetti*

OSVALDO FAILLA – *Conclusioni*

Nell'intervallo è prevista una visita al Museo di Storia dell'Agricoltura

Giovedì 16 ottobre – ore 16.00

Lettura di LUIGI COSTATO su: **Multifunzionalità dell'impresa agricola ed equivoci sull'agroalimentare: la PAC snaturata**

Mercoledì 22 ottobre – ore 9.30

Organizzato dalla Sezione Nord Ovest dei Georgofili, in collaborazione con la Società Agraria di Lombardia, presso la Fiera di Cremona (Sala Amati), Convegno su:

Futuro dell'allevamento da latte in Val Padana

Relazioni:

DARIO CASATI – *Aspetti economici e prospettive del comparto lattiero*

GIANFRANCO PIVA – *Problematiche dell'allevamento (genetica, alimentazione, sistemi foraggeri)*

FRANCO SANGIORGI, GIORGIO PROVOLO – *Strutture, ambienti di allevamento, automazione, software di gestione, problematiche della gestione degli effluenti*

GIORGIO GIRAFFA – *Aspetti economici, tecnici e organizzativi dell'industria lattiero-casearia*

Giovedì 22 ottobre – ore 17.00

Lettura di BILL NESTO e FRANCES DI SAVINO su: **Sicilian Wine Industry**

Nell'occasione presenteranno il proprio volume "The world of Sicilian Wine" (University of California Press)

Venerdì 24 ottobre – ore 9.00

Organizzato dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, in collaborazione con l'Accademia Italiana della Vite e del Vino, presso Poggi del Sasso (Cinigiano – GR), Convegno su:

Valorizzazione della vitivinicoltura del Consorzio di Montecucco

Relazioni:

PAOLO NANNI, GIANCARLO SCALABRELLI – *Aspetti storici ed evoluzione del territorio del Montecucco*

GIANCARLO SCALABRELLI – *Ricerche sul germoplasma viticolo e sul Sangiovese nella zona del Montecucco*

CLAUDIO D'ONOFRIO – *Profili aromatici delle uve e gestione della qualità aromatica dei principali vitigni della denominazione Montecucco*

PAOLO STORCHI – Caratterizzazione e potenziale fenolico delle uve di biotipi e cloni del Sangiovese

STEFANO CHIOCCIOLI – I vini della denominazione Montecucco

CLAUDIO D'ONOFRIO – Il database viticolo italiano

Giovedì 30 ottobre – ore 16.30

Organizzata su proposta del CeSIA/Accademia dei Georgofili, Lettura di CLAUDIO CONESE e MASSIMO MONTANELLI SU: **Il giardino medioevale nella campagna fiorentina: un esempio di recupero e linee guida d'intervento**

ATTIVITÀ SVOLTA IN LUGLIO ED IN SETTEMBRE

Un alimento della tradizione carrarese: il lardo di Colonnata (2 luglio)

Mauro Antongiovanni ha presentato il volume a cura di Pierlorenzo Secchiari (Bandedechi & Vivaldi).

La pubblicazione raccoglie un'ampia ricognizione storica sul lardo e sulle vicende del suo radicamento a Colonnata, una essenziale trattazione delle caratteristiche etniche e morfo-funzionali della specie suina, una descrizione generale del lardo nei suoi aspetti peculiari e i risultati di un'indagine sperimentale di durata biennale sulle caratteristiche della composizione acidica, dello stato di ossidazione e della componente aromatica del lardo di Colonnata.

Il Giardino in Tavola (3 luglio)

Incontro 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, nell'ambito de "Il Giardino Mediterraneo", presso Villa Larocca a Bari.

Sono intervenuti Anna Rita Somma, Renato Morisco e Francesco Di Gioia

Il Progetto RHEA: risultati e acquisizioni (18 luglio)

La giornata di studio è stata organizzata dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, in collaborazione e presso il Centro Interdipartimentale di Ricerche Agro-Ambientali "Enrico Avanzi" dell'Università di Pisa.

Negli ultimi anni si stanno diffondendo e sviluppando nuove tecnologie che aiutano a gestire in maniera precisa sia le superfici agricole che quelle forestali. Queste innovazioni vengono normalmente incluse all'interno del concetto più ampio di "Agricoltura di Precisione", che consiste nella gestione agronomica differenziata del terreno considerandone la variabilità spaziale. L'impiego di sistemi autonomi (robots) costituisce un ulteriore passo avanti nell'ambito di una tendenza all'automatizzazione dell'agricoltura; è prevedibile che in un prossimo futuro, nel settore della meccanizzazione agricola, si possa assistere a una vera e propria rivoluzione, supportata da macchine di questo tipo. In questo contesto, dal 2010 al 2014, è stato realizzato un progetto di ricerca denominato RHEA (Robot Fleets for Higly Effective Agriculture and Forestry Management), finanziato nell'ambito del Settimo Programma Quadro dell'UE. Il progetto è stato caratterizzato da un rilevante carattere multidisciplinare e ha incluso complessivamente 15 diversi partner europei, tra università, centri di ricerca, società spin-off e ditte private, così da coinvolgere competenze diverse. L'obiettivo è stato quello di progettare, realizzare e testare un sistema automatico e robotico per il controllo delle infestanti su specie erbacee e per effettuare trattamenti fitosanitari su

specie arboree e forestali. In particolare la macchina "Intelligente" per il controllo fisico delle infestanti su mais è stata realizzata presso l'Università di Pisa, mentre l'irroratrice per la distribuzione mirata dei prodotti fitosanitari su colture arboree è stata realizzata presso l'Università di Firenze.

I risultati conseguiti nell'ambito del Progetto RHEA, grazie alle molteplici competenze presenti, sono decisamente promettenti e rappresentano una proposta concreta ed un contributo per fornire strumenti efficaci agli agricoltori, per una sensibile riduzione (del 50% circa) nell'impiego di agrofarmaci, sia su coltivazioni erbacee e orticole che su colture arboree.

Al termine delle relazioni sono seguite prove dimostrative delle operatrici innovative realizzate presso le Università di Pisa e di Firenze

Presidente: Pietro Piccarolo

Relazioni di:

Andrea Peruzzi – Il ruolo e le realizzazioni della ricerca italiana in meccanica agraria nell'ambito del progetto RHEA

Christian Frasconi – La macchina automatica per il controllo fisico sito-specifico della flora spontanea su colture erbacee e orticole a file spaziate

Marco Vieri – La macchina automatica per la distribuzione mirata di agrofarmaci su colture arboree

Come valorizzare il *Made in Italy* nel settore viticolo-enologico (5 settembre)

Letture di Alessandro Ceretto organizzata dalla Sezione Nord Ovest, in collaborazione e presso l'Accademia di Agricoltura di Torino.

Il relatore ha tracciato un *excursus* storico della nota azienda di famiglia, nata negli anni '30 del secolo scorso ad opera di Riccardo Ceretto.

Negli anni '60 subentrano i figli Bruno (alla guida commerciale) e Marcello (alla guida tecnica); avviene così il passaggio tra la vendita di vino sfuso e la produzione del vino in bottiglia. In quegli anni, quando il territorio viticolo langarolo si presentava come un frammentario mosaico di piccoli appezzamenti, l'azienda procedette all'acquisizione di terreni selezionati in una zona geograficamente ben definita per la sua vocazione viticola. E' negli anni '80 che si intensifica l'azione di comunicazione in Italia e all'estero. Con l'ingresso in azienda anche dei figli dei due fratelli, negli anni 2000, cresce sempre più l'attenzione verso i valori della tradizione e si approfondisce la cura meticolosa dei vigneti secondo protocolli biologici ben studiati. Attualmente l'azienda ha una superficie viticola di 170 ha ed esporta in 70 Paesi.

Mediterraneo. Il nostro mare tra ricchezza, storia ed emergenze ambientali (5 settembre)

Incontro organizzato dalla Sezione Sud Est, 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, nell'ambito de "Il Giardino Mediterraneo", presso la sede della *Vedetta sul Mediterraneo* a Giovinazzo.

Dopo l'introduzione di Anna Rita Somma, sono intervenuti Nicolò Carnimeo e Nicola Ungaro; ha moderato i lavori Enrica Simonetti.

Il pecorino toscano e sardo. Due esperienze a confronto in terra di Siena (13 settembre)

Gli elementi che hanno determinato nei secoli l'unicità e la qualità dei prodotti caseari della Val d'Orcia sono principalmente tre.

Il primo riguarda i pascoli, importanti habitat per la conservazione della biodiversità agricola, riconosciuti sia nell'ambito del sistema di aree protette della Provincia di Siena, sia a livello di Regione Toscana (L.R56/2000) che a livello della Comunità Europea (Direttiva Habitat 92/43 e Direttiva Uccelli 79/409).

I pascoli spontanei delle aree marginali delle crete senesi, dove venivano mandate a pascolare le pecore, erano ricchi di essenze particolari che davano un sapore unico al latte. Purtroppo questa flora spontanea si è conservata solo in aree limitate della valle. Ai fini della conservazione della biodiversità di queste aree è necessario conservare e gestire in modo sostenibile anche il territorio agrario in cui sono inserite.

Il secondo aspetto riguarda l'allevamento delle pecore Valdorciane a triplice attitudine (latte, carne, lana). Pecore di questo tipo, che 30 anni fa erano ancora un migliaio, sopravvivono oggi solo in alcuni allevamenti dell'Amiata.

Il terzo aspetto riguarda infine la lavorazione del formaggio, caratterizzata dall'uso della presura (*Cynara cardunculus*) per la cagliata dei formaggi destinati al consumo fresco, e da metodi tradizionali di stagionatura.

Negli anni '60 l'arrivo dei pastori sardi e la nascita di una agricoltura ed un allevamento più intensivi hanno determinato una profonda rivoluzione nell'uso dei pascoli e nella trasformazione del latte. Il cacio della Val d'Orcia, pur mantenendo il suo nome sempre più apprezzato in Italia e nel mondo, ha perso molto della sua identità originaria legata alla biodiversità del territorio.

Questi ed altri aspetti sono stati discussi e approfonditi nella giornata di studio organizzata dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, tenutasi presso l'Abbazia di Spineto Incontri e Studi di Sarteano a Siena.

Presidente: Filiberto Loreti

Relazioni:

Ugo Sani – Origini e storia del pecorino in terra di Siena

Anna Nudda – Il valore nutraceutico dei pascoli sardi sulla qualità del latte

Giulio Lazzerini – Biodiversità e qualità delle produzioni foraggere in Val d'Orcia

Andrea Martini – Biodiversità e qualità casearie in Val d'Orcia

Antonio Pirisi – Il pecorino sardo: la tecnologia tradizionale per un formaggio del futuro

Cinzia Durani – Il pecorino toscano: protagonista nel tempo di un'arte antica

Recenti acquisizioni sulla Filiera Produttiva del Fico (17 settembre)

L'incontro, organizzato dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili, in collaborazione con il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II" e l'Ente Parco Nazionale del Cilento, presso il Palazzo Baronale De Conciliis di Torchiara (Sa), era dedicato alla filiera produttiva del fico, la sua attuale situazione nel mondo e in Italia, le principali criticità e i fabbisogni di innovazione e sviluppo.

La prima relazione, a cura di Moshe Flaishman, ha riportato una descrizione dei sistemi di coltivazione nei principali Paesi produttori. Particolare attenzione è stata rivolta alla diffusione della coltura del fico in Paesi emergenti, come la Cina, e ai programmi di ricerca e sviluppo finanziati dal Ministero dell'Agricoltura in Israele. Boris Basile ha presentato una dettagliata analisi delle varietà, della situazione colturale e della trasformazione del fico in Italia, evidenziando i principali punti critici e gli spazi di miglioramento della filiera con particolare attenzione al meridione d'Italia; Agostino Astore ha illustrato lo stato fitosanitario degli impianti di fico nel Cilento. Rocco Mafrica ha incentrato la propria relazione sulle recenti acquisizioni di caratterizzazione morfologica e molecolare delle varietà italiane. Una testimonianza di innovazione e sviluppo della fitchicoltura in Calabria è stata riportata da Angelo Rosa, mentre ad Annamaria Ippolito è stato affidato il compito di illustrare la *mission*

della azienda che rappresentava e le strategie utilizzate per garantire un connubio tra qualità, innovazione e tradizione nei loro prodotti.

La Qualità attraverso la filiera alimentare per la garanzia della sicurezza e della soddisfazione del consumatore (18 settembre)

La qualità e la sicurezza alimentare sono spesso visti come dei prerequisiti scontati.

In un mondo che va verso la globalizzazione da un lato e dall'altro deve affrontare ricorrenti crisi economiche, è necessario invece porre la massima attenzione per garantire e assicurare ai consumatori offrendo loro prodotti sicuri, buoni e sostenibili.

Le aziende alimentari devono ogni giorno fronteggiare e gestire attraverso tutta la filiera alimentare, rischi che vengono prevenuti, gestiti, minimizzati e annullati solo grazie ai più severi e rigorosi controlli.

Il prodotto che una persona consuma, "nasconde" dietro di sé l'impegno e l'attività di tanti team di specialisti che studiano il mercato per offrire ciò che il consumatore vuole, che ricercano le materie prime e sviluppano i prodotti, che trasformano un'idea in un prodotto finito industrializzandolo, che ne garantiscono la sicurezza e il livello qualitativo e che lo vendono e che ascoltano le reazioni dei consumatori per migliorare il prodotto continuamente.

Fare qualità però vuol dire anche avere un approccio etico nei confronti dei consumatori fornendo loro prodotti sani, equilibrati, dando informazioni trasparenti, educandoli ad un regime alimentare e ad uno stile di vita più salubre.

Fare Qualità vuol dire anche avere cura delle persone in difficoltà attraverso programmi di solidarietà alimentare.

Questi in sintesi i contenuti espressi da Guido Calò durante la sua lettura.

Biodiversità agraria di Puglia. Fruttiferi, olivo, vite, ortaggi, cereali, legumi ... la ricchezza della nostra Terra (19 settembre)

Incontro organizzato dalla Sezione Sud Est, 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, nell'ambito de "Il Giardino Mediterraneo", nel corso della 78° Fiera del Levante di Bari (Padiglione 152 bis).

Sono intervenuti Luigi Trotta, Vito N. Savino, Pierfederico La Notte, Pasquale Venerito, Pietro Santamaria, Gaetano Laghetti, Cinzia Montemurro, Annari Rita Somma.

Per l'occasione erano state allestite una mostra pomologica a cura del CRFSA "Basile Caramia" e una esposizione di cereali e leguminose da granella del CNR-IBBR di Bari.

L'importanza degli acidi grassi ω 3 nella dieta (19 settembre)

La lettura di Sandro Marani e Natale G. Frega è stata organizzata in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina – Delegazione Ancona Conero, presso l'Hotel Internazionale di Portonovo.

Dopo la presentazione di Sandro Marani sul tema "Mangiare bene, mangiare sano", Natale G. Frega ha trattato nello specifico il tema della serata, con puntuali analisi che hanno evidenziato dove e quanto gli ω 3 e gli altri fattori proteici siano fondamentali per il nostro benessere. Nel complesso, il messaggio ribadito è che seguire una dieta equilibrata, sana e consapevole è fondamentale per la nostra salute.

Entomologia applicata (26 settembre)

La manifestazione è stata organizzata dalla Sezione Centro Est dei Georgofili, in collaborazione con UNASA, la Provincia di Parma, la Fondazione Antonio Bizzozero e la

Biblioteca Bizzozero di Parma, presso l'Oratorio Novo delle Biblioteche del Comune di Parma.

Ha aperto i lavori Michele Stanca che ha portato i saluti dell'Accademia dei Georgofili e dell'UNASA (Unione Nazionale delle Accademie per le Scienze Agrarie); Laura Maria Ferraris, nel ringraziare i presenti da parte del Comune di Parma, ha ricordato l'importanza della biblioteca Bizzozero come cornice ideale per iniziative di questo genere. Sono seguiti i saluti di Pier Luigi Ferrari e Sergio Olivati.

Al centro del convegno, la presentazione del volume curato da Aldo Pollini che, nel suo intervento, si è soffermato sui nuovi insetti parassiti recentemente introdotti nel nostro Paese; Piero Cravedi si è invece soffermato sui contenuti e sulla struttura del libro del Pollini, destinato ad una vasta platea di interessati.

Rinaldo Nicoli Aldini e Maria Cristina Reguzzi ha descritto i parassiti dannosi alla vita delle api, soffermandosi in particolare sulle emergenze più avvertite in questo periodo: oltre al noto acaro *Varroa destructor* fonte di notevoli danni diretti ed indiretti negli apiari, l'imenottero *Vespa velutina* ed il coleottero *Aetrina tumida*.

Valentino Testi si è soffermato sugli ultimi trenta anni di attività del Consorzio Fitosanitario di Parma in tema di emergenze da insetti dannosi alle colture della provincia.

Alessandro Cantarelli ha delineato l'impostazione del nuovo Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020, approvato dalla Regione Emilia Romagna e trasmesso a fine luglio alla Commissione europea per la definitiva approvazione.

Pubblicazioni

- *Itrana: una cultivar molto speciale*, Quaderni, 2013-V, Firenze, 2014
- *Agricoltura e uso razionale dell'acqua*, Quaderni, 2013-VI, Firenze, 2014
- *Innovazioni nelle produzioni agricole destinate all'industria alimentare e farmaceutica*, Quaderni, 2013-VII, Firenze, 2014
- *Dai prodotti agricoli primari ai consumatori. I percorsi della storia*, Quaderni, 2014-I, Firenze, 2014
- *Biotecnologie microbiche del futuro: idrogeno e metano da residui dell'industria alimentare*, Quaderni, 2014-II Firenze, 2014