

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

agra press

Anno LII

www.agrapress.it



Notiziario dei Georgofili

Anno XVII, n. 9
1 dicembre 2014

ELEZIONE DEL VICE PRESIDENTE

Nel corso dell'Assemblea che si è svolta lunedì 10 novembre 2014, il Corpo Accademico ha proceduto alla designazione del Vice Presidente dell'Accademia per il completamento del quadriennio 2012-2016.

Con un'alta percentuale delle preferenze, è stato nominato il prof. Pietro Piccarolo, già Membro del Consiglio.

NOMINA CONSIGLIERE

Il Presidente, prof. Giampiero Maracchi, ha provveduto a nominare Membro del Consiglio dei Georgofili il prof. Simone Orlandini, in sostituzione del prof. Pietro Piccarolo.

ASSEMBLEA CORPO ACCADEMICO

L'Assemblea del Corpo Accademico (Accademici Emeriti ed Ordinari) è convocata per mercoledì 17 dicembre 2014 alle ore 13.00 in prima convocazione ed alle **ore 15.00 in seconda convocazione** con il seguente ordine del giorno:

- 1) Comunicazioni del Presidente;
- 2) Bilancio Preventivo anno 2015;
- 3) Nomina Accademici;
- 4) Varie ed eventuali.

ADUNANZE PUBBLICHE PROGRAMMATE PER DICEMBRE 2014¹

Lunedì 1 dicembre – ore 16.00

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

In collaborazione con l'Istituto di Biometeorologia del Consiglio Nazionale delle Ricerche, IBIMET-CNR e con il patrocinio dell'Associazione Italiana delle Società Scientifiche Agrarie – AISSA e dell'Unione Nazionale delle Accademia per le Scienze Agrarie - UNASA, assegnazione del **Premio “Laura Bacci 2013”**.

Interventi di Antonio Michele Stanca, Antonio Raschi e Giampiero Maracchi.
Presentazione della tesi vincitrice.

Martedì 2 dicembre – ore 9.30

Organizzata su proposta del Comitato consultivo per gli allevamenti e le produzioni animali, Giornata di studio su:

Prodotti a Denominazione di Origine. Fattore di Competitività e Qualità: i Formaggi

A. NARDONE - Introduzione ai lavori

I^a Sessione - Presiede: G. PIVA

Relazioni:

P. DE CASTRO - DOP a livello europeo: presente futuro – fattore di competitività

C. BALDRIGHI - Importanza dei DOP: fattore di qualità

Formaggi da latte bovino

A. FORMIGONI, F. MASOERO - Aspetti zootecnici: legame al territorio

B. BATTISTOTTI, M. NOCETTI, M. PECORARI, A. STROPPA - Aspetti microbiologici e tecnologici

U. BERNABUCCI, F. ROSSI, A. NARDONE - Aspetti nutrizionali

Impatto ambientale

M. TREVISAN - LCA formaggi DOP

II^a Sessione - Presiede: A. NARDONE

Formaggi da latte di pecora

A. CABIDDU, M. DECANDIA, G. MOLLE - Aspetti zootecnici: legame al territorio

A. PIRISI - Aspetti microbiologici e tecnologici

M. MELE, A. NUDDA - Aspetti nutrizionali

Formaggi da latte di bufala

L. ZICARELLI - Aspetti zootecnici: legame al territorio

F. ADDEO - Aspetti microbiologici e tecnologici

P. SECCHIARI, L. ZICARELLI - Aspetti nutrizionali

G. PIVA - Considerazioni conclusive

Giovedì 4 dicembre – ore 9.00

Organizzata su proposta del Comitato consultivo sui problemi della difesa delle piante, Giornata di studio su: **Batteri vascolari fitopatogeni trasmessi da insetti**

Relazioni:

P. ALGHISI – Introduzione al tema

M. CONTI, G. P. MARTELLI – Malattie causate da batteri vascolari trasmessi da insetti

A. ALMA, D. BOSCO – Batteri floematici trasmessi da insetti

Il caso del disseccamento rapido dell'olivo

D. BOSCIA, M. SAPONARI, F. NIGRO e G. P. MARTELLI – Sintomatologia ed eziologia

F. PORCELLI, D. CORNARA – Biologia, etologia e controllo dei vettori

B. C. FARAGLIA, A. GUARIO – Aspetti normativi e strategie di contenimento. *Xylella fastidiosa*, una complessa prova di gestione per il sistema di difesa nazionale

Venerdì 5 dicembre – ore 15.30

Organizzata alla Sezione Centro Est dei Georgofili in collaborazione con l'Università Politecnica delle Marche, press l'Aula Magna Dip. 3° (Via Brezze Bianche, Ancona), Tavola rotonda su: **La ricerca scientifica fra crescita e sviluppo**

Conduce: SIMONE SOCIONOVO

Interventi di: GIAMPIERO MARACCHI, MASSIMO COCCHI, GIOVANNI LERCKER, NATALE G. FREGA
Nell'occasione verrà inaugurato il nuovo Laboratorio di Tecnologie Alimentari

Martedì 9 dicembre – ore 17.00

AMEDEO ALPI e DARIO CECCHINI presenteranno il volume di FABRIZIO DIOLAIUTI **Alla scoperta del cibo** (Sperling & Kupfer).

Sarà presente l'Autore

Mercoledì 10 dicembre – ore 11.00

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'Orleans), Tavola rotonda su: **Quali ricerche per le innovazioni nella moderna agricoltura**

Introduzione di ETTORE BARONE

Interventi di ALESSANDRA GENTILE, STEFANIA DE PASCALE, GAETANO AMATO, ROSARIO DI LORENZO, TIZIANO CARUSO, GIUSEPPE BARBERA, BALDASSARRE PORTOLANO, SANTI LONGO, SALVATORE BARBAGALLO, PAOLO INGLESE

Mercoledì 10 dicembre – ore 17.00

Lettura di ANTONIO IANNARELLI su: **Il mercato agricolo in un mondo globalizzato**

Giovedì 11 dicembre – ore 9.00

In collaborazione con Regione Toscana, Convegno di **presentazione della Legge regionale toscana 23 maggio 2014, n.27 "Disciplina dell'esercizio delle funzioni in materia di demanio collettivo civico e diritti di uso civico"**

Relazioni:

ANTONIO IANNARELLI – I beni collettivi nella stagione della sussidiarietà (una prima lettura della legge Toscana in materia di usi civici)

LUIGI COSTATO – Gli Usi civici nella Legge regionale toscana n.27 del 23 maggio 2014

CARLO CHIOSTRI – Quadro sintetico della realtà degli Usi civici in Toscana. Tratti salienti della Legge regionale toscana n. 27/2014 e presentazione della prima bozza del Regolamento di attuazione

PIETRO CATALANI – Profili sistematici della Legge regionale toscana n. 27/2014 con particolare riferimento al redigendo Regolamento di attuazione

Conclusioni di GIANNI SALVADORI

Giovedì 18 dicembre – ore 9.00

Organizzata su proposta del Comitato consultivo per i sistemi colturali, Giornata di studio su: **I sistemi arborei da frutto di domani: intensivi, volti alla qualità del prodotto e resilienti**

Coordinatore: PAOLO INGLESE

Relazioni:

SILVIERO SANSAVINI – I modelli di impianto in frutticoltura: le sfide di ieri e i traguardi futuri

UGO PALARA – Il punto di vista dell'impresa frutticola: quali obiettivi e quale ricerca

LUCA CORELLI GRAPPADELLI – Coniugare produttività, efficienza e qualità: una questione di

precisione

BARTOLOMEO DICHIO, FRANCESCO GUARINO – I modelli di impianto nelle condizioni del Sud Italia: opportunità e sfide

DAVIDE NERI – Modelli di impianto e modelli di impresa: le scelte flessibili

TIZIANO CARUSO, PRIMO PROIETTI – La nuova olivicoltura nel contesto italiano tra alta qualità e sostenibilità

STEFANO PONI – Modelli viticoli, ambientali e alta qualità enologica

ROSARIO DI LORENZO – La sostenibilità dei modelli di impianto della viticoltura da tavola

STEFANO LA MALFA – L'agrumicoltura italiana e la sfida della Tristeza: il progetto del futuro

MASSIMO TAGLIAVINI – La sostenibilità ecologica del frutteto

RITA BIASI - La sostenibilità del paesaggio nella progettazione e gestione dei moderni sistemi viticoli e arborei

ATTIVITÀ SVOLTA IN NOVEMBRE

Scritti Meridionali (7 – 8 novembre)

L'Accademia dei Georgofili, il Centro Studi Normanno Svevi di San Marco Argentano, il Comune di San Marco Argentano e il Dipartimento di Lingue e Scienze dell'educazione dell'Università della Calabria hanno organizzato due incontri di presentazione e discussione degli studi sul Mezzogiorno medievale di Giovanni Cherubini. Il volume *Scritti meridionali*, edito nella collana "Quaderni della Rivista di storia dell'agricoltura", raccoglie gli studi dedicati alle varietà territoriali, alle campagne e alle città del Mezzogiorno continentale e insulare, con contributi specifici dedicati alla Calabria e alla stessa città di San Marco Argentano.

Venerdì 7 novembre si è svolto il primo incontro presso la sede di Rende (CS) dell'Università della Calabria; dopo l'introduzione di Fausto Cozzetto sono intervenuti l'autore Giovanni Cherubini e Paolo Nanni, direttore della Rivista di storia dell'agricoltura. Sabato 8 novembre si è svolto poi l'incontro a San Marco Argentano; dopo i saluti della autorità locali, Giovanni Cherubini ha svolto la relazione *I miei studi sulle campagne calabresi in età medievale*, a cui hanno fatto seguito gli interventi di Paolo Nanni e Fausto Cozzetto. Al termine delle giornate il presidente del Centro Studi Normanno Svevi Eduardo Bruno ha rivolto parole di chiusura, ringraziando enti e istituzioni che hanno reso possibile l'iniziativa.

Le spezie ed i profumi in cucina (8 novembre)

Il Convegno, organizzato dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili in collaborazione con la Delegazione Pisa Valdera dell'Accademia Italiana della Cucina presso il Museo Piaggio di Pontedera, ha affrontato diverse chiavi di lettura del tema "spezie" e, più in generale, dei profumi in cucina.

Si è voluto incentrare la trattazione sulla storia delle spezie, su come sono arrivate in Europa, su come sono penetrate nelle nostre abitudini. Ma proprio la loro attuale diffusione, il loro sempre più frequente uso in aggiunta o in alternativa agli odori tradizionali nelle nostre preparazioni, suggerisce ed impone di esaminare le spezie nelle varie implicazioni anche in tema di salute e di proprietà curative. Il Convegno ha inteso esaminare e dibattere anche la specifica ricaduta economica che hanno spezie e profumi, sotto il profilo della produzione e della commercializzazione.

Presidente: Filberto Loreti

Giampaolo Ladu – Introduzione al tema

Silvana Chiesa – La via delle spezie

Giorgio Voltolina – La gestione agronomica delle spezie

Luisa Pistelli – Spezie ed aromi nei prodotti per la salute

Luciano Zazzeri, Fabrizio Lorenzini e Cecilia Tesseri – Le spezie ed i profumi in cucina

Giuseppe Benelli – Il tema delle spezie tra sapori e saperi

Giovanni Ballarini – Conclusioni

Aspettando Expo 2015. “Delle specie diverse di frumento e di pane siccome della panizzazione” Storia di fame e di carestie. Studi e ricerche e “mezzi per rimediarvi” (Sec. XVIII–XX) (11 novembre)

La mostra documentaria, che ha come punti cardine lo scritto di Saverio Manetti (da cui prende il titolo) e l'Alimurgia e la Sitologia di Giovanni Targioni Tozzetti, ha voluto porre l'attenzione al tema dell'alimentazione, essenzialmente quando questa diveniva un problema da dover affrontare con tutte le risorse possibili.

Le curatrici dell'esposizione (Lucia Bigliuzzi e Luciana Bigliuzzi), nel contesto di “EXPO 2015, Nutrire il Pianeta”, hanno voluto far emergere quanto i Georgofili si siano adoperati per fronteggiare il problema della fame, proponendo anche sostanze ed alimenti alternativi e mirando a tutelare la salubrità di questi prodotti e la salute degli uomini che se ne nutrivano.

La mostra resterà aperta fino a giovedì 18 dicembre 2014. Orario di apertura: da lunedì a venerdì, ore 15.00 – 18.00.

Gli OGM: a che punto giuridico siamo? (13 novembre)

La giornata di studio prende spunto dal riaccendersi del dibattito intorno all'impiego degli OGM nell'agricoltura italiana e nella produzione di alimenti e coincide sia con la preparazione dei temi da trattare nel corso dell'ormai imminente EXPO 2015 sia, e soprattutto, con la ripresa della discussione sulla riforma della dir. 2001/18/CE (con il nuovo testo approvato dal Consiglio ambiente nello scorso giugno). Questo aspetto per quanto concerne la possibilità per gli Stati membri di limitare o impedire la coltivazione su parte o tutto il proprio territorio delle varietà GM autorizzate, con buona pace del principio e delle relative regole di coesistenza che hanno impegnato negli ultimi anni i governi nazionali e regionali nonché le istanze giurisdizionali, ad iniziare dalla Corte di Giustizia. Quali potrebbero essere gli esiti di questa riforma e l'impatto in termini di tutela degli interessi dei produttori agro-industriali è questione da valutare.

Sotto altro, ma connesso, profilo si riaffaccia, il tema dell'informazione – nello specifico dell'etichettatura obbligatoria - a seguito del movimento di opinione che da qualche anno conosce una progressiva diffusione negli USA, nell'ambito del commercio di alimenti e mangimi GM. Eppure con sempre più evidenza l'identità degli OGM appare sfumata e incerta nella congerie delle tecniche di intervento sulle sequenze geniche, sicché ad esito di una battaglia che sembra non conoscere limiti di impegno, anche economico, da parte dei protagonisti, potrebbe risultare comunque non adeguatamente tutelato il diritto all'informazione del consumatore.

Relazioni:

GIULIO SGARBANTI – Il punto su: coesistenza fra colture geneticamente modificate, convenzionali e biologiche

ELEONORA SIRSI – Il punto su: l'etichettatura degli alimenti e dei mangimi GM

L'Olivo e l'Olio di Oliva come mezzo di valorizzazione del territorio toscano e della sua arte (18 novembre)

Il convegno è stato organizzato in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina e Rotary Area Medicea con l'intento di riportare l'attenzione sull'olio di oliva, alimento principe della dieta mediterranea e vanto della Toscana. L'olivo e il prezioso alimento che ne deriva fanno ormai parte non solo del paesaggio e della cucina, ma anche della letteratura, della pittura, in generale della cultura italiana. Sono stati presi in esame temi che vanno dalla scienza alla tecnica, dall'economia al piacere della tavola, in un contesto ambientale e sociale in continua evoluzione.

Relazioni:

Giampiero Maracchi – Clima e olivo

Cristina Acidini - Iconografia dell'olivo attraverso i secoli

Paolo Pasquali - L'olio tra bellezza e mercato

Alfredo Pelle - L'oro liquido: un cardine del mangiare

Enrico Cini - La sostenibilità del frantoio aziendale: risparmi e recuperi

Giovanni Lamioni. La mia Maremma – un modello possibile per l'Italia (19 novembre)

Alessandro Pacciani ha presentato il volume di David La Mantia (Salviotti & Barabuffi Editori). Era presente l'Autore. È seguito un intervento di Giovanni Lamioni.

Dieta Mediterranea. Olio extra vergine di oliva di Puglia: qualità, salute, gusto (19 novembre)

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 Biblioteca del Consiglio Regionale della Puglia (Bari).

Dopo l'introduzione di Anna Rita Somma, sono intervenuti Antonio Capurso, Francesco De Carlo e Mimmo Scarpetta.

Importanza dei Chiroteri in agricoltura e selvicoltura (20 novembre)

La lettura di Marco Riccucci era incentrata sull'analisi dell'ordine dei Chiroteri, il secondo gruppo di mammiferi più numeroso dopo i roditori, che presenta una grande diversità fisiologica ed ecologica. I pipistrelli sono tra gli animali più trascurati nonostante la loro importanza economica ed ecologica, ed è fondamentale provvedere alla loro conservazione.

I pipistrelli svolgono importanti ruoli ecologici nel controllo biologico dei parassiti, nell'impollinazione e nella dispersione dei semi delle piante. Nel corso della relazione sono stati descritti i loro adattamenti morfologici e comportamentali, le loro principali azioni in relazione al settore agricolo e forestale, anche attraverso gli studi più importanti condotti in diverse parti del mondo. Il relatore ha anche affrontato la questione del controllo dei fitofagi da parte dei pipistrelli nelle risaie di Asia ed Europa. Due appendici hanno fornito un elenco di specie vegetali coinvolte nella impollinazione e/o dispersione dei semi da parte dei Chiroteri e un vasto inventario di specie di pipistrelli impollinatori nel Vecchio e nel Nuovo Mondo.

Donne e lavoro nella letteratura italiana di fine ottocento (21 novembre)

La presentazione del volume di Sara Positano è stata organizzata 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 Biblioteca del Consiglio Regionale della Puglia (Bari).

Dopo l'introduzione di Anna Rita Somma, sono intervenuti Letizia Carrera e Aurelia Rosa Iurilli.

Agroenergia: scelte coerenti e soluzioni sbagliate (21 novembre)

La giornata di studio si incentrava su due relazioni, la prima di Mariarita D'Addezio (Lo scenario giuridico sulle agroenergie: una lettura all'insegna dei canoni di sostenibilità, competitività e sicurezza) ha evidenziato come la regolazione delle agroenergie sia contrassegnata dalla pluralità, dalla frammentarietà e dalla mutevolezza delle fonti normative multilivello, internazionali, europee e nazionali. Nel complesso rapporto tra agricoltura e energie rinnovabili, l'indagine proposta si è soffermata sulle fonti più recenti e su quelle preannunciate per segnalare taluni aspetti positivi ed alcune criticità delle scelte e delle interpretazioni giuridiche rispetto agli interessi coinvolti.

La relazione di Silvia Bolognini (Emergenza energetica ed emergenza alimentare: quale futuro per il diritto delle agroenergie?) ha sottolineato come, al giorno d'oggi, l'Unione Europea è chiamata ad affrontare due sfide particolarmente impegnative: quella della sicurezza energetica e quella della sicurezza alimentare. Negli ultimi dieci anni il legislatore europeo ha concentrato la sua attenzione in particolare sulla necessità di garantire la sicurezza energetica dell'Unione, probabilmente pensando che il problema della sicurezza alimentare europeo fosse stato definitivamente risolto.

In questo contesto le agroenergie, in quanto fonte di energia alternativa in grado di garantire allo stesso tempo la massima sicurezza energetica e un impatto ambientale meno invasivo, sono sembrate un'ottima soluzione. Pertanto, le politiche volte a incentivare le agroenergie, unite alla scarsa lungimiranza con cui il legislatore europeo ha definito i contenuti della riforma di medio termine (della PAC), hanno causato una notevole riduzione delle produzioni alimentari. Occorre riequilibrare le esigenze connesse alla *energy security* con quelle riconducibili alla *food security*. La nuova PAC cerca un punto di mediazione fra la necessità di consentire al settore primario di produrre anche allo scopo di diversificare le fonti di approvvigionamento di energia e il bisogno imprescindibile che l'agricoltura sia indirizzata innanzi tutto al soddisfacimento del fabbisogno alimentare.

I Contratti di Fiume per la sicurezza idraulica della Toscana (24 novembre)

La giornata di studio è stata realizzata in collaborazione con URBAT (Unione Regionale per le Bonifiche, l'Irrigazione e l'Ambiente) e Tavolo Nazionale dei Contratti di Fiume.

“Il Contratto di Fiume è uno strumento di carattere volontario, che non aumenta il numero dei vincoli o degli enti incaricati di intervenire sui corsi d'acqua. Si tratta di un tavolo di concertazione che chiama gli enti esistenti e gli stessi cittadini a un nuovo livello di responsabilità e che sta trovando un riconoscimento nazionale nell'emendamento al Testo Unico Ambientale”.

I^a Sessione: Introduzione ai concetti - Moderatore: Andrea Salvadori

Interventi di Massimo Bastiani, Andrea Bianco, Mario Clerici, Silvia Pinferi, Alessia Guarracino, Laura Mosca

II^a Sessione: Tavola rotonda su: Contratti di fiume un nuovo modello di governance per la Toscana – Moderatore: Andrea Vignolini

Interventi di Massimo Bastiani, Marco Bottino, Erasmo D'Angelis, Massimo Gargano, Silvia Velo

Natale in Famiglia. Ricordi, tradizioni, miti, storia, curiosità e dolci ricette per la più bella festa del mondo (24 novembre)

Giovanni Cipriani ha presentato il volume di Barbara Lombardi Santoro (Sarnus Editore). Era presente l'Autrice ed il M° Antonio Manzi che ha arricchito il volume con sue illustrazioni.

Il governo dell'acqua. Ambiente naturale e ambiente costruito (25 novembre)

La lettura di Andrea Rinaldo ha criticamente esaminato problemi e prospettive dei temi cardine del governo dell'acqua: le piene, le siccità e una giusta distribuzione dell'acqua.

Il suo *leit-motiv* poneva l'attenzione, per questioni di attualità, sui problemi delle opere idrauliche di difesa (piene); il relatore ha scelto di non trattare il tema delle siccità (che pure è fondamentale su scala globale), ma ha ricordato la fondamentale rilevanza etica e pratica del controllo idrologico delle distribuzioni di specie, popolazioni e patogeni di malattie portate dall'acqua.

L'olio di oliva, salute e salute orale: tra scienza e tradizione (27 novembre)

La lettura di Francesco Morici e Oliviero Gorrieri è stata organizzata dalla Sezione Centro Est dei Georgofili presso l'agriturismo La Giuggiola, loc. Varano (AN).

Le innovazioni genetiche che stanno cambiando la frutticoltura (27 novembre)

Carlo Fideghelli nella sua lettura ha presentato, elencandole con gli esempi di maggior successo, le novità produttive e di mercato frutticolo.

Pubblicazioni

- *Aspettando Expo 2015 – “Delle diverse specie di frumento e di pane siccome della panizzazione”. Storia di fame e di carestie. Studi, ricerche e “mezzi per rimediarvi” (sec. XVIII-XX)*, Catalogo della mostra, Firenze, 2014
- *Rivista di storia dell'agricoltura*, anno LIV, n. 1 Giugno 2014, Firenze, 2014
- *I Georgofili, Atti dell'Accademia dei Georgofili*, Anno 2013, Serie VIII – Vol. 10, Tomo II, Firenze, 2014