



## Notiziario dei Georgofili

Anno XVIII, n. 5  
29 maggio 2015

### ADUNANZE PUBBLICHE PROGRAMMATE PER GIUGNO 2015<sup>1</sup>

*Martedì 9 giugno*

*Organizzata dalla Sezione Nord Est dei Georgofili, Visita di studio presso la Società New Food Industry di Bussolengo (VR) – Visita a numero programmato, per informazioni [giuliano.mosca@unipd.it](mailto:giuliano.mosca@unipd.it)*

Martedì 9 giugno – ore 17.00

Nell'ambito delle manifestazioni per Firenze Capitale 1865-2015, a cura del Dipartimento di Scienze per l'Economia e l'impresa e dell'Opificio Toscano di Economia, Politica e Storia, l'Accademia dei Georgofili ospita l'Incontro su: **Dalla Mezzadria alle Società per azioni: la trasformazione dell'aristocrazia**

Coordinatore: LUCIANO SEGRETO

Venerdì 12 giugno – ore 16.00

Nell'ambito delle manifestazioni organizzate dall'Associazione Culturale Il Palmerino, l'Accademia dei Georgofili ospita la Lettura di MICHELE STANCA su: **Scienza e Innovazione Tecnologica per la produzione di alimenti nel 2050**

*Venerdì 12 giugno*

*Organizzata dalla Sezione Nord Est dei Georgofili, presso Villa Brusoni-Scaella in Dolo (VE), ANTONELLA PIETROGRANDE presenterà il volume di CAMILLA ZANAROTTI su: **I giardini delle Ville Venete***

*Per informazioni e conferma della partecipazione: [giuliano.mosca@unipd.it](mailto:giuliano.mosca@unipd.it)*

Lunedì 15 giugno – Martedì 16 giugno

Incontro promosso dal Comitato consultivo per gli allevamenti e prodotti animali dei Georgofili su: **Risultati del Progetto INNOVAGEN (Ricerca e INNOVAzione nelle**

---

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

**attività di miglioramento GENetico animale mediante tecniche di genetica molecolare per la competitività del sistema zootecnico nazionale)**

15 Giugno 2015 - ore 13.30

Sessione I

Presiede: CLAUDIO LORENZINI

**Genomica per il miglioramento genetico nella produzione del latte** (UO Ajmone, Ramunno, Pilla)

**Genomica per il miglioramento genetico nella produzione della carne** (UO Valentini, Fontanesi)

**Strumenti avanzati per la salute umana e animale, e la salubrità delle produzioni** (UO Nardone, Ricci, Williams)

16 Giugno 2015 – ore 9.00

Sessione II

Presiede: ALESSIO VALENTINI

**Strumenti molecolari moderni per la tracciabilità, fertilità e lo stress** (UO Matassino, Galli, Silvestrelli)

**Sviluppo di modelli statistici, formazione e rapporti con le ANA** (UO Macciotta, Pagnacco, Negrini)

Tavola Rotonda – ore 12.00

Presiede: ALESSANDRO NARDONE

**Prospettive degli strumenti moderni della genomica e della biologia molecolare per il miglioramento genetico e la sostenibilità delle produzioni animali**

ALESSIO VALENTINI - Conclusioni

Mercoledì 17 giugno – ore 14.00

Organizzato dalla Direzione Generale per la Ricerca e l'Innovazione della Comunità Europea, in collaborazione con la Sezione Internazionale di Bruxelles dei Georgofili, presso EXPO 2015 Padiglione dell'Unione Europea (Milano), Workshop su: **Coping with climate change and water scarcity in Africa and Europe: improving monitoring and water use-efficiency in agriculture**

Relazioni:

MASSIMO BURIONI – Introduction

Africa Session

RICCARDO VALENTINI, ANTONIO BOMBELLI – Project CLIMAFRICA

CECILIA BORGIA – Project WAHARA

JOCHEN FROEBRICH – Project EAU4FOOD

Europe Session

DANIEL HERING – Project MARS

DAMIÀ BARCELÓ – Project GLOBAQUA

ADRIANO BATTILANI – Project FIGARO

DAVIDE VIAGGI – Closing words

Mercoledì 17 giugno – ore 17.00

Incontro su: **La qualità della democrazia in Toscana**

Riflessione attorno al volume curato da CAMILLA PERRONE e MASSIMO MORISI *Giochi di potere. Partecipazione, piani e politiche territoriali* (Utet, Torino 2013).

Interventi di ANNICK MAGNIER, DIMITRI D'ANDREA e CECILIA CORSI

Saranno presenti gli Autori

**CONFERENZE DELL'ASSOCIAZIONE AMICI DEI GEORGOFILII PER IL MESE DI GIUGNO 2015**

Giovedì 4 giugno, alle ore 16.30

**Microbi domestici ed addomesticati**

## **ATTIVITÀ SVOLTA IN MAGGIO**

### **L'albero nel paesaggio e nella cultura del Salento (2 maggio)**

Incontro dibattito organizzato dalla Sezione Sud Est dei Georgofili, in collaborazione con Università del Salento, Regione Puglia, AIAPP, Federazione regionale degli Ordini degli Architetti Pianificatori Paesaggisti e Conservatori della Regione Puglia, Ordine dei dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Lecce e Società botanica Italiana, presso Lecce Fiera.

L'incontro è nato dalla necessità di approfondire il tema alla luce delle contrastanti disposizioni normative. Da un lato la legge nazionale n.10 del 2013 tutela e prevede la conoscenza del valore paesaggistico degli "alberi monumentali" e dall'altro l'epidemia di Xylella Fastidiosa nelle campagne del Salento impone la eradicazione degli alberi eventualmente infetti. Tutto ciò porta a delle conseguenze rilevanti per il paesaggio e l'economia del Salento tenuto conto del valore storico culturale e commerciale degli "alberi" per il Salento di ieri, ma anche per il futuro di questo territorio.

Relazioni:

Vittorio Marzi - L'albero nella storia, nella cultura e nell'economia del Salento e della Puglia

Gian Pietro Di Sansebastiano - L'albero d'olivo e la Xylella

Francesco Minonne - L'albero "utile": biodiversità frutticola nel Salento

Francesco Tarantino - L'albero da valore botanico a "bene culturale"

Rosabella Milano - Il censimento degli alberi monumentali della Puglia

Gianluca Elia - La tutela e la valorizzazione del patrimonio arboreo

Raffaele Cazzetta, Attilio Caputo - Il paesaggio del Salento quale motore di sviluppo economico

Paolo De Castro - Conclusioni

### **L'Accademia dei Georgofili a FuoriExpo – Regione Toscana (5–10 maggio)**

Nell'ambito delle manifestazioni Firenze@FuoriExpo Regione Toscana, in collaborazione con PromoFirenze, l'Accademia ha organizzato una serie di incontri presso i Chiostrini dell'Umanitaria a Milano:

- 5 maggio, Attilio Scienza – Il Vigneto di Leonardo a Milano: cronaca di una scoperta
- 7 maggio, Dario Casati – I Prodotti a Denominazione di Origine. Una grande opportunità per l'agroalimentare?
- 8 maggio, Gianfranco Piva – Un Paese dai mille formaggi
- 8 maggio, Antonio Michele Stanca – La Scienza e le tecnologie alimentari saranno pronte per assicurare alimenti alla popolazione mondiale del 2050?
- 9 maggio, Elvio Bellini – Il Castagno, pianta che nutre
- 10 maggio, Aldo Ferrero – Il riso, un'eccellenza italiana nel panorama agricolo europeo

### **Aggiornamenti su alcune emergenze fitosanitarie degli agrumi: aspetti normativi, operativi e di ricerca (7 maggio)**

L'incontro, organizzato dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili presso l'Aula Magna G.P. Ballatore del Dipartimento SAF dell'Università degli Studi di Palermo, nell'ambito delle manifestazioni Expo 2015 dei Georgofili, ha riacceso l'attenzione sull'importanza che gli aspetti normativi, operativi e di ricerca rivestono per la tutela del nostro patrimonio agrumicolo in considerazione dei gravi danni causati dalla diffusione del complesso del virus della "tristeza" degli agrumi (CTV) e dell'incombente minaccia del batterio responsabile della malattia "huanglonbing" (HLB) (greening), ormai presente ai confini dei Paesi del Mediterraneo.

Deve essere attuata un'azione congiunta che miri da una parte al trasferimento delle norme e delle conoscenze maturate, propedeutica all'adozione delle misure di gestione e di prevenzione oggi disponibili, mentre dall'altra risulta indispensabile tracciare linee condivise per un adeguamento dei nostri impianti alle esigenze di un mercato sempre più competitivo.

L'incontro ha esaminato la situazione attuale delle conoscenze sulle due malattie e sugli agenti causali, in Italia e nel Mediterraneo, gli interventi normati e/o auspicabili da mettere in atto, le più recenti ricerche in corso e le scelte agronomiche e di gestione conseguenti.

Relazioni:

Salvatore Davino – La “Tristeza” degli agrumi: un complesso virale, diverse sindromi

Vittoria Catara – Recenti acquisizioni su HLB e sui rischi per il Mediterraneo

Alberto Continella – Scelte agronomiche per l'impianto e la gestione dell'agrumeto nelle emergenze fitosanitarie

### **La ricerca in Ortofrutticoltura in Italia (7 maggio)**

L'incontro di presentazione del volume edito da MiPAAF, CRA e Università di Bologna ha rappresentato l'occasione per analizzare la situazione della ricerca nel settore ortofrutticolo italiano, da un punto di vista delle attività e delle politiche.

Secondo i relatori, ne viene fuori un quadro abbastanza desolante, le cui cause non sono tanto difficili da individuare, in considerazione della frammentazione che caratterizza il settore della ricerca agraria nel nostro Paese. Poca trasparenza, mancanza di organizzazione a livello di Sistema Paese e, soprattutto, incapacità da parte delle istituzioni coinvolte di dotarsi di strutture dedicate alla ricerca di finanziamenti.

Silviero Sansavini – La ricerca in Frutticoltura

Paolo Ranalli – Il contributo storico e attuale della ricerca ortofrutticola ministeriale

Luca Corelli Grappadelli – La rete europea EUFRIN e il grande progetto ISAFRUIT

### **Biodiversità e diversità di forme: le nuove declinazioni del verde in città (8 maggio)**

Il Convegno, organizzato dal nell'ambito della manifestazione FloraFirenze – Esposizione Internazionale Piante e Fiori 2015, era rivolto non solo al mondo del Florovivaismo e della progettazione del verde ma anche ai tanti attori che con questo mondo, sia pure a livello amatoriale, dialogano e collaborano. L'intento era di portare attenzione sull'importanza del verde urbano, sottolineandone gli effetti positivi sulla vivibilità delle città, e, quindi, sulla nostra salute. Il verde in città non è solo un colore ma l'espressione di un comparto produttivo strategico della nostra agricoltura in grado di rispondere con standard qualitativi molto elevati alla domanda di nuovi prodotti per la realizzazione di aree verdi urbane di pregio in ambito nazionale e internazionale.

I Georgofili, attraverso il Comitato consultivo per le Coltive protette e il Florovivaismo, hanno affidato ad *Archistars*© e paesaggisti di fama internazionale il compito di descrivere con i loro progetti le mille sfumature che il verde può assumere in città, evidenziando le grandi opportunità economiche rappresentate dai nuovi impieghi delle piante nella progettazione del verde.

Prima Sessione: Il Florovivaismo: Luci e ombre

Stefania De Pascale, Arturo Croci e Giovanni Serra – Il florovivaismo italiano: La Grande Bellezza?

Francesco Ferrini, Francesco Mati - Il verde in città non è solo un colore

Daniela Romano, Francesca Bretzel e Elisabetta Margheriti - Biodiversità e piante mediterranee. Nuove opportunità e nuove sfide

Seconda Sessione: Sfumature di verde in città

Casi studio di progettazione sostenibile del verde urbano in ambiente mediterraneo a cura di: Fernando Caruncho, David Fisher, Laura Gatti, Pietro Laureano

Anna Lambertini – Presentazione del n. 30 della rivista Architettura del Paesaggio di AIAPP/editore Edifir

## **Firenze e le Esposizioni; le Esposizioni a Firenze. Agricoltura, Scienza, Alimentazione (1851-1911) (12 maggio)**

La mostra, curata da Fausto Barbagli, Stefano Casati, Davide Fiorino e Daniele Vergari, è stata realizzata in collaborazione con il Museo di Storia Naturale dell'Università di Firenze e il Museo Galileo, che ha realizzato un'apposita sezione virtuale ([www.museogalileo.it/esposizioni.html](http://www.museogalileo.it/esposizioni.html)).

Il percorso espositivo si lega idealmente all'Expo di Milano e delinea la partecipazione dell'Accademia e di altre Istituzioni scientifiche toscane alle Esposizioni Universali, Internazionali e Nazionali, in un arco temporale che va dal 1851 al 1911.

L'Accademia, nella prima metà del XIX secolo, fu infatti la prima a sostenere la nascita di pubbliche esposizioni e a organizzare, insieme ad Angelo Vegni e Filippo Corridi, la presenza toscana all'Esposizione di Londra del 1851, contribuendo poi alla costante partecipazione nel corso delle successive manifestazioni.

La mostra propone interessanti e spesso sconosciuti oggetti che sono stati presentati alle Esposizioni Universali: dal cilindro di porcellana "*lussuosamente decorato*" per fare il burro segnalato a Parigi nel 1855 (conservato presso il Museo FirST – Firenze Scienza e Tecnica), ai semi raccolti nell'Esposizione del 1867 o ai frutti in gesso della collezione Garnier-Valletti conservati dall'Istituto Agrario di Firenze. Fra i molti oggetti segnaliamo anche i materiali provenienti dalle raccolte naturalistiche del Museo di Storia Naturale, presentati alle Esposizioni di Parigi del 1878 e di Berlino nel 1880.

Completano la mostra materiali in paglia, strumenti tecnici, campioni di marmo e pietre, oltre a documenti manoscritti, libri, medaglie e diplomi, diretta testimonianza della ricca e poco nota partecipazione delle istituzioni scientifiche toscane alle varie Esposizioni.

La mostra è stata realizzata grazie anche al materiale messo a disposizione dalla Biblioteca di Scienze dell'Università degli Studi di Firenze, dalla Fondazione Scienza e Tecnica, dall'Istituto d'Istruzione Superiore Statale "A. Vegni", dall'Istituto Agrario di Firenze, dal Museo della Paglia e dell'Intreccio "D. Michelacci", dal Museo dei Mezzi di Comunicazione e dalla Società Toscana di Orticoltura. Completano il percorso espositivo, oggetti e documenti provenienti da altri Archivi Storici e da Collezioni Private.

La mostra rimarrà aperta fino al 28 luglio p.v., con ingresso libero (da lunedì a venerdì, ore 15.00-18.00).

## **Giardino delle rose (13 maggio)**

Vittorio Marzi ha tenuto una conferenza e guidato la visita alla collezione di rose da lui realizzata nel parco di Villa Larocca (Bari). La manifestazione è stata organizzata dalla Sezione Sud Est dei Georgofili, in collaborazione con l'Accademia Pugliese delle Scienze e l'Accademia di Belle Arti di Bari.

## **Florovivaismo in Sardegna: quando il bello ha i suoi problemi (15 maggio)**

Giornata di studio organizzata dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, in collaborazione con i Dipartimenti di Agraria e Scienze della Natura e del Territorio dell'Università degli Studi di Sassari e dell'Associazione Amici del Giardino di Sardegna, presso la Sala Fondazione Banco di Sardegna.

Il comparto florovivaistico ha una produzione assai diversificata poiché coinvolge oltre 2.000 specie utilizzate per ottenere fiori recisi e fronde; piante in vaso (aromatiche, officinali, da ortaggi e mediterranee); alberi e arbusti per l'arredo urbano, l'arboricoltura e la selvicoltura; infine bulbi, marze e talee.

In Sardegna la filiera occupa 230 ettari e comprende 350 aziende che operano in serra e 86 in piena aria; quasi tutte affiancano alla fase produttiva la distribuzione di materiali vegetali importati dall'Olanda e dal nord Italia.

Nel recente passato un ruolo centrale lo ha svolto la Regione Sardegna, che ha sostenuto i programmi di sviluppo agricolo anche mediante la produzione "pubblica" dei materiali di

propagazione operando attraverso due Consorzi di Frutticoltura, producendo piantine in vaso per il settore forestale e dell'arredo urbano ed esemplari attraverso l'Azienda Foreste Demaniali, prima, e l'Ente Foreste Sardegna, oggi.

L'orientamento a favore delle iniziative private potrebbe, tra l'altro, valorizzare la produzione delle specie mediterranee, sempre più richieste dal mercato nord europeo. E' però necessario predisporre un progetto di rilancio complessivo che chiarisca i rapporti tra produzione pubblica e privata, proponga soluzioni di sostegno alle imprese anche facilitando l'accesso al credito, supporti le iniziative locali con normative di tutela (la DOP per le piante in vaso e la fronda di mirto e altre "mediterranee"), assicuri la semplificazione delle pratiche burocratiche e affianchi alla fase produttiva e commerciale una specialistica assistenza tecnica.

Presidente: Giancarlo Rossi

Roberto Furesi, Sandro Dettori - Il ruolo del florovivaismo in Sardegna

Francesco Mati - Il vivaismo in Italia fra luci e ombre

Maurizio Mulas, Grazia Scarpa - Selezione multi specifica per il florovivaismo in Sardegna

Rosi Sgaravatti - Prospettive del florovivaismo in Sardegna

Conclusioni di Elisabetta Falchi, Donatella Spano e Luigi Lotto

Nel pomeriggio si è svolta una visita guidata alla Sgaravatti Land (Pula, CA).

### **La ricerca e l'innovazione nel Pecorino Toscano DOP: i risultati ottenuti e le sfide per il futuro** (18 maggio)

Il convegno, organizzato in collaborazione con il Consorzio Tutela Pecorino Toscano DOP, ha presentato gli studi compiuti e gli obiettivi fissati per il prossimo futuro, con il supporto del Ministero delle politiche agricole e forestali, della Regione Toscana e di altri enti e istituzioni, per migliorare continuamente la qualità del latte ovino toscano e, conseguentemente, del Pecorino Toscano. Dopo l'introduzione al tema da parte di Carlo Santarelli, Carlo Chiostrì ha moderato i lavori.

Le caratteristiche nutrizionali del Pecorino Toscano e il legame con la qualità di latte e sistema di allevamento ovino sono state evidenziate dall'intervento curato da Marcello Mele; la tutela della DOP attraverso la valorizzazione del patrimonio biologico dei prodotti, invece, è stato il tema al centro dell'intervento di Erasmo Neviani.

Del legame fra il Pecorino Toscano e il territorio di produzione, tutelando la tipicità del prodotto anche da frodi alimentari, ha parlato Alessandro La Mantia, che ha illustrato gli studi compiuti sull'applicazione degli isotopi stabili per definire la caratterizzazione geografica e la zona di produzione di denominazioni protette. Infine, la conservazione dei territori agricoli, i sistemi foraggeri e una ovinicoltura sempre più razionale ai fini produttivi sono stati i temi centrali del contributo di Enrico Bonari.

Gianni Salvadori, nelle conclusioni della manifestazione, ha evidenziato l'importanza di una crescente sinergia fra produzione e ricerca per un miglioramento continuo della qualità dei prodotti tipici del territorio regionale, a partire dal Pecorino Toscano DOP; inoltre, ha evidenziato la necessità di investire sempre di più nella commercializzazione del prodotto andando oltre la grande distribuzione e i confini regionali.

Relazioni:

### **Le difese indirette delle piante dagli insetti fitofagi e loro applicazioni nell'agricoltura sostenibile** (21 maggio)

La lettura di Stefano Colazza è stata organizzata dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo e l'Associazione Studentesca Agraria Palermo presso l'Aula Magna del Dipartimento, nell'ambito delle manifestazioni per EXPO 2015 dei Georgofili.

### **Cibo e Cultura: margini di adattamento dell'alimentazione umana tra fabbisogni nutrizionali, qualità del cibo e sostenibilità ambientale** (23 maggio)

L'incontro è stato organizzato dalla Sezione Nord Est dei Georgofili in collaborazione con i Dipartimenti di Medicina e di Agronomia dell'Università degli Studi di Padova, nell'ambito delle manifestazioni della Fiera Campionaria di Padova.

Le relazioni hanno offerto alcuni spunti quali-quantitativi sui fabbisogni minimi essenziali di proteine e di aminoacidi, il consumo corrente di proteine di origine animale e vegetale, i "surplus" nutrizionali proteici abituali, le potenzialità delle proteine vegetali, ed i loro riflessi sulla salute umana. Questi concetti sono stati posti in relazione con il "consumo ambientale" attuale, con quello ottimale o minimo-potenziale, con le possibili alternative nutrizionali offerte dal mondo vegetale ed il conseguente "risparmio ambientale". Sono stati presentati alcuni esempi pratici riguardanti le tradizioni culturali, e le possibilità di sviluppo di alternative alimentari maggiormente basate su alimenti di origine vegetale.

Le abitudini alimentari delle popolazioni e dei singoli individui dipendono da molteplici fattori geografici, climatici, culturali, ideologici e religiosi che sono difficili da modificare, ma potrebbero essere riconsiderati in una prospettiva "ecologica". Numerosi riferimenti bibliografici confermano che la destinazione di superfici agrarie per la coltivazione di specie vegetali o in alternativa per l'allevamento di animali grandi e piccoli, ha un significativo impatto sul consumo di territorio e sulla sua sostenibilità.

E' opinione comune che la produzione di alimenti di origine vegetale abbia un minore impatto ambientale, se paragonata a quella che include anche alimenti di origine animale. Tuttavia, alcuni dati pubblicati di recente mettono in discussione questa credenza dimostrando che la sostituzione delle carni rosse con quantità di vegetali e frutta, equivalenti in termini calorici, determina un netto incremento nell'emissione di gas serra.

Relazioni:

Giuliano Mosca – Sostenibilità ambientale e produzione agricola

Anna Lante – Qualità degli alimenti e valorizzazione integrale delle risorse

Paolo Tessari – L'alimentazione umana tra fabbisogni nutrizionali e impatto ambientale

### **27 maggio (27 maggio)**

Nella ricorrenza del XXII anniversario dell'attentato in via dei Georgofili, alla presenza di cittadini e di autorità civili e militari, è stata celebrata una santa messa in suffragio delle vittime nella Chiesa San Carlo in via dei Calzaiuoli.

Al termine, la sede dell'Accademia è stata aperta al pubblico con ingresso libero; gli intervenuti hanno potuto visitare l'esposizione degli acquerelli di Luciano Guarnieri "27 maggio 1993".

### **La valorizzazione dei sottoprodotti dell'oleificio (28 maggio)**

Il seminario, organizzato in collaborazione con Agroenergia, ha illustrato le tecnologie per recuperare dal paté polifenoli che hanno interessanti impieghi nel settore farmaceutico, per i loro antiossidanti e proprietà antinfiammatorie, nel settore cosmetico, contro i radicali liberi, in quello medico, per la prevenzione delle malattie cardio-vascolari, e come integratore nell'alimentazione zootecnica.

Inoltre, per i frantoiani si apre una nuova importante prospettiva: il trattamento e lo smaltimento dei reflui oleari e della sansa, che rappresentano un problema ambientale, con la digestione anaerobica può trasformarsi in una fonte di risparmio, di reddito e di tutela dell'ambiente allo stesso tempo. Non si devono più smaltire grandi volumi di acque di vegetazione e si ottengono sottoprodotti di buon valore economico: la sansa asciutta e il nocciolino da destinare alla combustione, e il paté che costituisce una materia prima pregiata per la produzione di biogas.

Relazioni:

Marco Toma - La valorizzazione dei sottoprodotti dell'estrazione olearia: i progetti finanziati dalla Regione Toscana

Maurizio Servili - Utilizzo completo e responsabile del frutto dell'oliva

Beniamino Tripodi - Nuove tecnologie estrattive per il migliorare la qualità dell'olio e il valore

dei suoi sottoprodotti

Andrea Gozzi - Il paté di olive per biogas: una soluzione ai problemi di stoccaggio e approvvigionamento

Piero Mattiolo - Le agroenergie e la filiera olearia

Marcello Mele - Utilizzo di sanse vergini di oliva per l'alimentazione dei piccoli ruminanti: effetti sulla qualità e sulla stabilità ossidativa del latte e della carne

Tatiana Castellotti - Indagine sull'uso dei sottoprodotti oleari

## **CONFERENZE DELL'ASSOCIAZIONE AMICI DEI GEORGOFILI SVOLTE IN MAGGIO**

Si è svolta il 19 maggio la presentazione del volume di Rita Paoli "Ballando sui tavoli".

Sono intervenuti Daniela Mongera e Francesca Moscatelli.

L'Autrice racconta la sua importante esperienza nel settore del vivaismo, iniziando dal collezionismo di ortensie per giungere ad una dimensione tutta nuova del vivaismo "al femminile", impegnandosi in attività di carattere sociale tese al recupero umano e professionale di donne che hanno subito violenza.

Si è svolta il 25 maggio la conferenza di Filippo Guicciardini Corsi Salviati su "Storia della Fattoria degli Acquisti, una delle più antiche aziende agricole della Maremma".

La tenuta è così denominata perché molti dei suoi terreni divennero coltivabili a seguito delle grandi opere di bonifica idrauliche iniziate nel XVIII secolo dai Lorena.

## **PUBBLICAZIONI**

Rivista di storia dell'agricoltura, Anno LIV, n. 2, Dicembre 2014