



## Notiziario dei Georgofili

Anno XVIII, n. 7  
30 settembre 2015

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

Venerdì 2 ottobre – ore 10.30

Organizzato in collaborazione con il Corpo Forestale dello Stato, Convegno su:  
**Valorizzazione dell'origine della materia prima agroalimentare e lotta alla contraffazione nell'anno di EXPO**

Relazioni:

GIAMPIERO MARACCHI – I terreni e il territorio, risorsa strategica da tutelare e valorizzare in una visione globale di governance

ALDO NATALINI – Tutela penalistica della contraffazione agroalimentare: limiti e prospettive di riforma

FRANCESCA ROCCHI – Qualità e competitività del cibo, il diritto all'informazione del consumatore

MAURO ROSATI – Il mondo digitale: opportunità e pericolo per le produzioni agroalimentari italiane

GIUSEPPE VADALÀ – Legalità e tutela della qualità: l'origine del cibo

MARCO REMASCHI – La Toscana, modello di sviluppo, come leva di competitività agroalimentare

per un territorio e per un ambiente sostenibili

SUSANNA CENNI – Il "made in" agroalimentare e l'azione del Parlamento nazionale: il modello Italia

Mercoledì 7 ottobre – ore 10.00

Organizzata su proposta delle Sezioni Centro Ovest e Centro Est dei Georgofili, Giornata di studio su: **Innovazione di processo e prodotto nella filiera orzo per migliorare la qualità e la sostenibilità ambientale di alimenti e bevande**

Presiedono: FILIBERTO LORETI, NATALE GIUSEPPE FREGA

Relazioni:

PAOLO FANTOZZI – Introduzione al tema

LUIGI CATTIVELLI – Innovazione e sostenibilità della coltivazione dell'orzo

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

GIUSEPPE PERRETTI – Caratterizzazione dei polisaccaridi dell'orzo  
EMANUELE MARCONI – Impiego di sfarinati di orzo per lo sviluppo di alimenti funzionali  
FRANCESCO FANTOZZI – Impiego energetico di biomasse residuali della filiera orzo–birra  
MAURO MORESI – Il Carbon Footprint della birra lager

Giovedì 8 ottobre – ore 9.00

Nell'ambito del Convegno Internazionale "Ambiente, Energia, Alimentazione. Modelli giuridici comparati per lo sviluppo sostenibile" organizzato dalla Fondazione Cesifin Alberto Predieri, la Sede accademica ospita la VI Sessione dal titolo: **Produzioni tipiche e tutela delle identità territoriali**

Il programma è disponibile sul sito [www.cesifinalbertopredieri.it](http://www.cesifinalbertopredieri.it)

Lunedì 12 ottobre – ore 9.30

La Sede accademica ospita il Convegno su: **Il progetto FARFALLA: per una nuova valorizzazione dell'agricoltura di qualità**

Interventi di MARCO MASI, GIULIANO BENELLI, ANDREA CIACCI, RICCARDO GUCCI, SILVIA SCARAMUZZI, CINO CHINUGHI DE PAZZI, CAROLINA TADDEI, GIAMPIERO CRESTI.

Tavola rotonda con le aziende. Coordina: ELISABETTA GNUDI ANGELINI

Interventi di LUIGI FUMI CAMBI GADO, GIACOMO MIARI FULCIS, GIOVANNI CIACCI, FILIPPO FANTI, EGISTO BRANDI, MARCO DEL PISTOIA, EDOARDO GIACOMETTI

Mercoledì 14 ottobre – ore 10.30

Nell'ambito delle manifestazioni di EXPO Milano 2015, in collaborazione con ENEA e Intesa Sanpaolo, presso il Padiglione di Intesa Sanpaolo (Padiglione 73 – G17), Workshop su:

**Cambiamenti climatici e agricoltura: verso la Conferenza di Parigi**

Moderatore: SILVIA PIERACCINI

Relazioni:

GIAMPIERO MARACCHI – Cambiamenti climatici

LUIGI PONTI – Impatto dei cambiamenti climatici sull'agricoltura

FRANCO MIGLIETTA – Soluzioni di agricoltura multifunzionale come contributo alla lotta al cambiamento climatico

MAURIZIO CALVITTI – Sistemi di adattamento

PIETRO PICCAROLO – Il ruolo delle macchine agricole a fronte dei cambiamenti climatici

ENRICO BONARI – Cambiamenti climatici e aspetti energetici in agricoltura

ARTURO SEMERARI – Assicurazione per i rischi in agricoltura

OTTAVIO NOVELLI – L'esperienza di Agriconsulting nel programma ClimaSouth

SECONDO SCANAVINO – Il ruolo degli agricoltori a fronte dei cambiamenti climatici

Giovedì 15 ottobre – ore 15.30

Nell'ambito delle manifestazioni per Firenze Capitale 1865–2015, indette dall'Opificio Toscano di Economia, Politica e Storia, la Sede accademica ospita l'Incontro su:

**Il cappello di paglia di Firenze: una manifattura nota al "mondo intero"**

Coordina: MONIKA POETTINGER

Relazioni:

ALESSANDRA PESCAROLO – Relazione introduttiva

SIMONETTA SOLDANI – Donne al lavoro nell'area fiorentina dopo l'Unità: un paesaggio in movimento

MONICA PACINI – I luoghi della paglia nella Firenze capitale d'Italia

ANDREA DI MARTINO, ALESSANDRA PESCAROLO – Letture e suggestioni multimediali

Tavola rotonda: Fonti e progetti per la storia della paglia

MARINA LAGUZZI – La storia economica e sociale di Firenze capitale nei documenti dell'Archivio di Stato

MIRELLA SCARDOZZI – Ricostruire un ambiente: la documentazione del Tribunale di commercio di Firenze

ANGELITA BENELLI – Il Museo della paglia e il suo territorio  
GIOVANNI CONTINI – La memoria degli antichi mestieri attraverso le fonti orali  
Interventi di OLIVA RUCELLAI e GIUSEPPE GREVI

Venerdì 16 ottobre – ore 9.00

Organizzata in collaborazione con Società Toscana per la storia del Risorgimento, Giornata di studio su: **Cosimo Ridolfi. Agronomo e politico a 150 anni dalla scomparsa**

ROMANO PAOLO COPPINI – Introduzione

LUCIA BIGLIAZZI, LUCIANA BIGLIAZZI – Ridolfi, l'Accademia dei Georgofili e le scuole di reciproco insegnamento

MARCO CINI – La Scuola di Meleto, l'economia politica e la nascita dell'Istituto agrario di Pisa

ALESSANDRO VOLPI – Ridolfi e Carlo Orazio Pucci, primo direttore della Cassa di Risparmio di Firenze

GABRIELE PAOLINI – Ridolfi politico nel 1848 –'49

SANDRO ROGARI – Cavour e Ridolfi georgofili, agricoltori e politici

PAOLO BAGNOLI – Ridolfi e Tabarrini: due profili a confronto

FABIO BERTINI – L'immagine di Ridolfi fuori d'Italia

Venerdì 16 ottobre – ore 9.00

Organizzata dalla Sezione Centro Ovest in collaborazione con Accademia Italiana della Vite e del Vino e Consorzio 5 Terre Schiaccetrà, presso la Chiesa dei Frati (Via San Francesco, 54 – Vernazza), Convegno su: **La vitivinicoltura delle Cinque Terre**

Relazioni:

GIUSI MAINARDI – Cinque Terre: valori umani, paesaggistici e culturali di un vigneto storico

ANNA SCHNEIDER – Ampelografia del Levante ligure: storie di vitigni viaggiatori

FRANCO MANNINI – Il recupero dei vitigni minori del Levante ligure: accademia o risorsa?

BARTOLOMEO LERCARI – La gestione del vigneto

VINCENZO GERBI – Le tecniche di vinificazione

GIANCARLO SCALABRELLI – Le tecniche di appassimento

CLAUDIO D'ONOFRIO – Profilo aromatico dei vini delle Cinque Terre

MAURIZIO SORBINI – Strategie del mercato dei vini di nicchia

Giovedì 22 ottobre – ore 15.00

Giornata di studio su: **Agricoltura, Genomica e Prevenzione dei Tumori**

Presiedono i lavori: LEONARDO SANTI e DONATO MATASSINO

Relazioni:

ANTONIO PEDICINI – Introduzione al tema

LUCIO LUZZATTO – Genetica ed epigenetica del cancro

SALVATORE PANICO – Strategie alimentari e prevenzione del cancro

PAOLO AJMONE MARSAN, MICHELE MORGANTE, ALESSANDRO NARDONE, CHIARA TONELLI –

Genetica vegetale e animale: quali prospettive per la produzione di alimenti funzionali alla salute umana?

LUIGI NICOLAIS – Ricerca, innovazione e integrazione multidisciplinare a tutela della salute e considerazioni conclusive

Giovedì 22 ottobre – ore 16.00

Organizzata dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo (Parco Orleàns), Lettura di VITTORIA ALLIATA DI

VILLAFRANCA su: **Sfide e indirizzi futuri della politica agraria comune**

Martedì 27 ottobre – ore 10.00

La Sezione Nord Est dei Georgofili organizza una **Visita agli impianti della Società Antonio Carraro (via Caltana 24 – Campodarsego, PD)**.

Per informazioni e iscrizione obbligatoria entro il 15 ottobre 2015: giuliano.mosca@unipd.it

## **CONFERENZE DELL'ASSOCIAZIONE AMICI DEI GEORGOFILI PER IL MESE DI OTTOBRE 2015**

Martedì 27 ottobre – ore 16.30

Conferenza di CRISTINA ACIDINI su: **Un Pegaso nel giardino. Il sogno del volo nella storia delle immagini**

## **ATTIVITÀ SVOLTA IN LUGLIO E SETTEMBRE 2015**

### **27 maggio 1993**

Il 24 luglio, si è chiusa l'annuale esposizione degli acquerelli e dei disegni di Luciano Guarnieri.

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

Il 28 luglio, si è chiusa la mostra realizzata in collaborazione con il Museo di Storia Naturale dell'Università di Firenze e il Museo Galileo. L'esposizione è stata curata da Fausto Barbagli, Stefano Casati, Davide Fiorino e Daniele Vergari.

Hanno inoltre partecipato le seguenti Istituzioni:

Biblioteca di Scienze dell'Università di Firenze, Istituto d'Istruzione Superiore Statale "A. Vegni" di Cortona, Istituto Agrario di Firenze, Museo FirST – Firenze Scienza e Tecnica, Museo della Paglia e dell'Intreccio "D. Michelacci" di Signa, Museo dei Mezzi di Comunicazione di Arezzo, Società Toscana di Orticoltura.

### **Ergonomia e sicurezza nell'impiego delle macchine agricole (8 settembre)**

Il convegno è stato promosso dal Comitato consultivo su Prevenzione e sicurezza del lavoro in agricoltura dei Georgofili e si è tenuto a Milano nell'ambito delle manifestazioni indette per la IV Conferenza internazionale di Ragusa SHWA 2015 e la Conferenza Internazionale Rural Health 2015 (Lodi).

Il comparto agricolo in termini di sicurezza del lavoro è ancora un settore ad alto rischio. Negli ultimi anni sono diminuiti gli infortuni, ma in termini relativi, cioè considerando il numero di occupati, l'incidenza infortunistica è di gran lunga superiore a quella del settore industria e servizi. Preoccupante è poi la crescita delle malattie professionali, aumentate di oltre il 140% nel quinquennio 2009–2013.

Al convegno sono intervenuti i rappresentanti di alcuni degli Enti che in Italia si occupano di prevenzione e sicurezza nell'impiego delle macchine agricole (INAIL, ENAMA, Università, CNR–IMAMOTER, CREA–ING). Nel presentare la loro attività è stato sottolineato come l'ergonomia abbia assunto una grande importanza in tema di prevenzione, specie per quanto attiene i carichi di lavoro, il rumore e le vibrazioni. E' stata sottolineata l'importanza della formazione; purtroppo l'INAIL ha escluso dal novero degli Enti formatori l'Università che, invece, dovrebbe avere un ruolo di rilievo.

E' poi stata lanciata la proposta di creare un Master interateneo su "Ergonomia e sicurezza del lavoro in agricoltura", da svolgersi con formazione a distanza e con sede itinerante tra gli Atenei aderenti.

Moderatore Pietro Piccarolo

Relazioni:

Giampaolo Schillaci, Danilo Monarca, Dario Casati – Apertura lavori

Vincenzo Laurendi – Il ruolo dell'INAIL

Sandro Liberatori – Macchine più sicure e confortevoli

Marco Vieri – Gli studi e la ricerca universitaria

Cristian Preti – L'attività del CNR–IMAMOTER

Carlo Bisaglia – L'attività del CRA–ING

### **The Georgofili School of Olive Oil Science and Technology (3–9 settembre)**

Il primo corso full-immersion in lingua inglese organizzato da CeSQUA – Accademia dei Georgofili, in collaborazione con l'Istituto Alberghiero di Assisi, era rivolto a studenti selezionati dell'Istituto Alberghiero di Assisi e alcuni studenti ospiti provenienti dalle Università di Perugia e di Milano.

La scelta operata dagli organizzatori di coinvolgere giovani è finalizzata all'intento di creare esperti nel settore della ristorazione (i futuri ristoratori, chef e camerieri) promotori di un nuovo modo di scegliere, usare e proporre i grandi oli extra vergini di oliva.

### **Innovazione negli allevamenti per la prevenzione (15 settembre)**

La giornata di studio è stata organizzata su proposta del Comitato consultivo dei Georgofili per gli allevamenti e le produzioni animali.

In un contesto di rapidi e spesso profondi mutamenti delle condizioni climatiche, delle dinamiche di mercato, del mondo del lavoro e delle produzioni, obiettivo della giornata di studio è stato quello di fornire alcuni utili spunti di riflessione in merito all'adozione, anche in campo zootecnico, degli strumenti resi disponibili da settori innovativi della ricerca scientifica e tecnologica.

Agostino Sevi ha introdotto i lavori ricordando la necessità di rapide innovazioni nel settore zootecnico che consentano di rispondere alla domanda sempre crescente di prodotti di origine animale (+70% di carne e + 35% di latte nel 2050), con una riduzione degli impatti ambientali e un minor impiego di risorse.

La relazione "Proteomica e salute animale" svolta da Fabrizio Ceciliani si è incentrata sull'applicazione della proteomica, la scienza che studia le proteine, al settore veterinario. Dopo aver ricordato il ruolo di questi indispensabili composti nel metabolismo animale, con particolare enfasi ai processi infiammatori, il relatore si è concentrato sui risultati di studi recentissimi che hanno evidenziato nel tessuto adiposo uno degli organi più rilevanti nella sintesi di composti proteici coinvolti nell'infiammazione.

Gianfranco Greppi ha relazionato su "Nanoparticelle nelle produzioni agricole: applicazioni e prospettive", esplorando l'affascinante mondo del molto piccolo riferito alla depurazione delle acque, aspetto di particolare rilevanza nei Paesi in via di sviluppo, e i nano-feed, cioè l'applicazione delle nanoparticelle quale veicolo di *nutrients* o di aromi per la mangimistica animale.

La terza relazione "Il ruolo dei sensori nella zootecnia di precisione per il benessere animale e la sostenibilità ambientale", svolta da Antonio Pazzona e Giovanni Chessa, ha preso in esame la zootecnia di precisione quale strumento per migliorare le performances aziendali e ridurre gli impatti ambientali. In particolare nel corso dell'adunanza è stata mostrata per la prima volta in Italia una applicazione di Google glass al settore agricolo e presentata una piattaforma open access (PFN-open) per gestire la complessa sensoristica necessaria alla conduzione di una moderna azienda zootecnica.

Le conclusioni di Giuseppe Pulina hanno riassunto i dettagli del potenziale applicativo delle tecniche proteomiche nel campo delle scienze zootecniche con particolare riferimento alla tutela del benessere animale; dei risultati della più recente ricerca nanotecnologica nel campo del risanamento ambientale e delle produzioni animali; valutate le principali applicazioni della "sensoristica" per lo sviluppo della zootecnia di precisione e quindi di strumenti di gestione volti al monitoraggio automatico del benessere, della salute degli animali, dell'impatto ambientale, della sicurezza del consumatore e della produzione in tempo reale.

### **Il Giardino Mediterraneo (17 settembre)**

La presentazione del secondo volume, edito dalla Casa editrice Adda, è stata organizzata dalla Sezione Sud Est dei Georgofili nell'ambito delle manifestazioni "Il Giardino Mediterraneo", presso il padiglione 152 bis del Consiglio Regionale della Puglia alla Fiera del Levante di Bari.

Per l'occasione è stata allestita una mostra pomologica curata dal Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura "Basile Caramia" di Locorotondo.

Dopo i saluti di Mario Loizzo e Daniela Daloso, ha coordinato i lavori Anna Rita Somma; sono intervenuti Vito Nicola Savino, Luigi Sisto, Pierfederico La Notte, Pasquale Venerito e Raffaele Pellegrino

### **Farm Machinery to Feed the World (21 settembre)**

L'incontro è stato organizzato in collaborazione con la Federazione Nazionale Costruttori Macchine per l'Agricoltura (FederUnacoma), in EXPO Milano 2015, su iniziativa del Club di Bologna, libera associazione patrocinata da FederUnacoma che da oltre 25 anni riunisce annualmente i maggiori esperti mondiali nel settore della meccanizzazione agricola.

L'incontro era volto a sottolineare il ruolo chiave della meccanizzazione agricola ai fini della tematica Expo "*Nutrire il pianeta, energia per la vita*", mettendo in luce gli aspetti di sostenibilità, qualità e sicurezza delle produzioni alimentari che solo una moderna e razionale meccanizzazione consentirà di perseguire su larga scala e per tutti.

Importanti esperti internazionali hanno evidenziato come l'uso delle più moderne tecnologie nella meccanizzazione agricola consenta di produrre alimenti in modo sostenibile e sicuro, mentre lo sviluppo di macchine semplici ed economiche costituisce un fondamentale mezzo per favorire la sicurezza alimentare nelle aree meno avanzate.

Al termine dei lavori, è stato presentato e distribuito ai presenti "The Milano Charter for Mechanization"; il documento è scaricabile dal sito del Club di Bologna ([www.clubofbologna.org](http://www.clubofbologna.org)).

### **L'Artigianato Alimentare al tempo di EXPO 2015 (24 settembre)**

La giornata di studio è stata realizzata in collaborazione con CNA Firenze Alimentare.

La sfida della globalizzazione dei mercati, i moderni sistemi di comunicazione e l'accesso alle informazioni da parte dei consumatori, se da una parte aprono nuove opportunità dall'altra impongono un cambiamento dei tradizionali modelli di valorizzazione delle produzioni dell'agroalimentare del nostro Paese.

Nella competizione del nuovo secolo la sfida per l'artigianato alimentare è quella di riuscire a coniugare crescita e sviluppo dei mercati senza rinunciare alle specificità produttive, alla qualità delle produzioni, alla bontà e sicurezza del prodotto alimentare.

La stessa evoluzione della normativa comunitaria sulla sicurezza alimentare, che ha introdotto i criteri dell'autocontrollo, della tracciabilità e della responsabilità dell'operatore alimentare, ha imposto infatti un deciso cambio di passo all'intera filiera.

Quali, di fronte a questi presupposti, gli scenari economici e le strategie di sviluppo per l'artigianato alimentare? Come difendere lo straordinario patrimonio agroalimentare del Paese, della nostra regione, del territorio fiorentino? Come valorizzare e promuovere la ricchezza delle tradizionali produzioni alimentari?

I relatori intervenuti hanno cercato di dare una risposta a queste domande, presentando esperienze concrete (il pane toscano ed i cantuccini) e applicazioni di nuove tecnologie alle tradizionali produzioni, senza venir meno al gusto ed alla bontà del prodotto.

Inoltre, oltre alla rigorosa certificazione del prodotto attraverso i criteri dell'autocontrollo, della tracciabilità e della responsabilità del singolo operatore alimentare, è stata evidenziata l'importanza di una costante campagna pubblicitaria, in Italia e all'Estero, che sensibilizzi i consumatori verso la qualità del prodotto artigianale alimentare. Un ulteriore argomento sul quale i partecipanti hanno unanimemente concordato è relativo alla necessità di una stretta collaborazione tra aziende e istituzioni politiche volta alla difesa del patrimonio agroalimentare.

Coordinatore: Claudio Pistocchi

Relazioni:

Gabriele Rotini – L'artigianato e le PMI dell'agroalimentare: i problemi, le proposte, le attese

Stefano Casini Benvenuti – Il sistema agroalimentare a Firenze e in Toscana: analisi del comparto e scenari economici

Marco Mancini – I grani antichi e le nuove tecnologie di produzione cerealicola  
Roberto Pardini – L'esperienza della "DOP" del pane toscano  
Daniele Scapigliati – L'esperienza "IGP" del cantuccio toscano  
Intervento di Marco Remaschi

### **Grani & Pani (25 – 26 settembre)**

Il primo forum nazionale, curato da Paola Mencarelli, è stato organizzato in collaborazione con PromoFirenze, nell'ambito delle manifestazioni indette per EXPO Milano 2015, per celebrare la cultura del grano e del pane, elemento originario e non solo simbolico della nostra alimentazione.

Il forum, di carattere divulgativo, prevedeva incontri con agricoltori, mugnai, panificatori e nutrizionisti che si sono confrontati portando all'attenzione dei partecipanti le proprie esperienze, tra pratiche tradizionali, identità familiari e regionali, ma anche tecniche moderne e ricerca scientifica. Al termine di ogni sessione, si sono svolte degustazioni di pani tipici ed elaborazioni dei medesimi da parte di noti chef.

### **Delle specie diverse di frumento e di pane siccome della panizzazione (25 settembre)**

In occasione del primo forum nazionale su Grani & Pani, è stata allestita nei locali dell'Accademia una mostra storico documentale articolata in tre aree tematiche: il grano, con una selezione di campioni di antiche varietà coltivate in Italia; la farina, con l'esposizione anche di modelli di mulini; il pane, con l'esposizione di differenti forme di panificazione italiane. Chiude il percorso espositivo una raccolta di proverbi e detti popolari legati all'argomento trattato.

La sezione documentaria, arricchita da pubblicazioni della Biblioteca Marucelliana di Firenze, ripropone parte della mostra realizzata nel 2014 dai Georgofili, curata da Lucia Bigliuzzi e Luciana Bigliuzzi, dal titolo: ASPETTANDO EXPO 2015 - *"Delle specie diverse di frumento e di pane siccome della panizzazione"*. Storia di fame e di carestie. Studi, ricerche e "mezzi per rimediarsi" (Sec. XVIII-XX).

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

### **Il Giardino Mediterraneo (29 settembre)**

La presentazione del secondo volume, edito dalla Casa editrice Adda, è stata organizzata dalla Sezione Sud Est dei Georgofili nell'ambito delle manifestazioni "Il Giardino Mediterraneo", presso Palazzo Jatta a Ruvo di Puglia.

Dopo i saluti di Rosa Maria Faenza Jatta e Rocco Lauciello, sono intervenuti Daniela Daloso, Angelo Tedone, Vito Antonio Leuzzi, Franca Tommasi e Anna Rita Somma.