



Notiziario dei Georgofili

Anno XVIII, n. 9
30 novembre 2015

ASSEMBLEA CORPO ACCADEMICO

Martedì 22 dicembre, alle ore 13.00 in prima convocazione ed alle ore 15.00 in seconda convocazione, avrà luogo l'Assemblea del Corpo Accademico (Ordinari ed Emeriti) per l'esame del seguente ordine del giorno:

- Comunicazioni;
- Bilancio preventivo anno 2016;
- Nomina Accademici;
- Varie ed eventuali.

L'assemblea, per la quale si confida in un'ampia partecipazione, sarà anche l'occasione per scambiarsi gli auguri per le festività natalizie.

PROTOCOLLO DI INTESA ACCADEMIA DEI GEORGOFILII E CORPO FORESTALE (5 novembre)

È stato siglato presso la sede della Regione Toscana, alla presenza dell'Assessore dell'Agricoltura Marco Ramaschi, un protocollo di intesa annuale tra il Corpo Forestale dello Stato e l'Accademia dei Georgofili. L'accordo, sottoscritto dal Presidente dell'Accademia Giampiero Maracchi e dal Comandante Regionale del Corpo Forestale dello Stato Giuseppe Vadalà, rappresenta un impegno istituzionale volto a promuovere il valore strategico delle politiche agricole e agroalimentari. Gli argomenti di interesse comune delle due Istituzioni sono quelli dello sviluppo rurale e locale mirati alla valorizzazione del territorio agro-forestale, per favorire la diffusione delle innovazioni nel settore dell'agricoltura, della forestazione e dell'agroalimentare. Verranno inoltre promosse e organizzate iniziative, anche editoriali, volte a mettere in risalto il patrimonio storico culturale dei settori di comune interesse.

PROTOCOLLO DI INTESA ACCADEMIA DEI GEORGOFILII E AGRINSIEME (24 novembre)

L'accordo, che avrà durata triennale, è stato firmato a Roma nella sede della CIA, dal coordinatore nazionale di Agrinsieme Secondo Scanavino e dal presidente dell'Accademia dei Georgofili Giampiero Maracchi. Presenti anche il presidente di Copagri Franco Verrascina e il direttore generale di Confagricoltura Luigi Mastrobuono.

Obiettivo del protocollo d'intesa siglato da Agrinsieme (coordinamento tra Cia, Confagricoltura, Copagri e Alleanza delle Cooperative italiane del settore agroalimentare) e Accademia dei Georgofili è quello di attivare e promuovere programmi e azioni congiunte per contribuire al progresso dell'agricoltura, della tutela ambientale, della sicurezza e qualità alimentare, dello sviluppo del mondo rurale.

Le due organizzazioni si sono quindi impegnate a realizzare iniziative comuni, nazionali e territoriali, così come seminari, gruppi di studio e pubblicazioni intese a valorizzare il patrimonio agro-culturale e le acquisizioni tecnico-scientifiche che hanno riflessi sull'agricoltura e sul mondo rurale, anche in relazione alla formazione delle giovani generazioni.

ADUNANZE PUBBLICHE PROGRAMMATE PER DICEMBRE 2015¹

Martedì 1 dicembre – ore 15.00

Organizzato dalla Sezione Centro Est dei Georgofili in collaborazione con Metro Italia, presso l'Hotel La Fonte (Portonovo – AN), Convegno su: Alimenti tipici di alta qualità

Conduce: S. SOCIONOVO

Interventi di N.G. FREGA, C. TRUZZI, P. BORDONI, M. COCCHI e S. CINTI

Mercoledì 2 dicembre – ore 16.00

Inaugurazione della Mostra di acquerelli botanici di SIMONETTA OCCHIPINTI dal titolo:

Citrus, l'Oro dei Medici. Dalle antiche limonaie fiorentine

Interventi di STEFANO CASCIU, CHIARA NEPI e PAOLO LUZZI

La mostra, con ingresso libero, resterà aperta fino a lunedì 21 dicembre 2015. Orario di apertura: 15.00-18.00, da lunedì a venerdì. Chiusura martedì 8 dicembre.

L'esposizione è realizzata nell'ambito delle celebrazioni per il 470° anniversario dalla fondazione dell'Orto Botanico di Firenze.

Mercoledì 2 – giovedì 3 dicembre

*Organizzato in collaborazione con Accademia Nazionale delle Scienze detta dei XL, Consiglio Nazionale delle Ricerche, Centro PRISTEM – Università Bocconi, Accademia delle Scienze dell'Istituto di Bologna, Società Italiana di Storia della Scienza e Gruppo Nazionale di Fondamenti e Storia della Chimica, presso la Sala Convegni CNR, Area della Ricerca (via A. Corti 12 – Milano), Convegno su: **Agricoltura e ricerca agraria nella Prima Guerra***

Mondiale

Mercoledì 2 dicembre, ore 9.30 - Sessione: Dall'unità d'Italia alla Grande Guerra:

l'agricoltura come risorsa per lo Stato unitario

Moderatore: MICHELE PISANTE

GIOVANNI PAOLONI - Le istituzioni italiane e la modernizzazione agraria

LUCIANO TOSI - L'Italia e l'Istituto Internazionale di Agricoltura

PAOLO NANNI - L'agricoltura italiana durante la Guerra

Sessione: Innovazione tecnologica, guerra e agricoltura

Moderatore: DARIO CASATI

ZEFFIRO CIUFFOLETTI - Frugalità mediterranea, propaganda alimentare e riciclo durante la Guerra

AMEDEO ALPI - Lo sviluppo della biologia agraria

MARCO TADDIA - Chimica agraria e chimica di guerra

PAOLO FANTOZZI - Meccanizzazione agricola e Industrie agrarie

Giovedì 3 dicembre, ore 9.45 - Sessione: Le lezioni della Grande Guerra

Moderatore: FRANCESCO LORETO

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

FRANCESCO CASSATA - Nazareno Strampelli e la genetica vegetale in Italia: una "rivoluzione verde"?

MARINO GATTO - Umberto D'Ancona, Vito Volterra e la pesca in Adriatico

ROBERTO REALI - L'organizzazione della Federconsorzi dopo la Grande Guerra

ENRICO PORCEDDU – Conclusioni

Giovedì 3 dicembre – ore 9.30

*Organizzato dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili in collaborazione con il Dipartimento di Agraria dell'Università di Napoli Federico II, presso la Sala Cinese del Palazzo Reale (via Università 100, Portici), Convegno su: **Il restauro e la gestione sostenibile dei giardini storici***

Relazioni:

GIUSEPPE BARBERA – Il paesaggio agrario tradizionale del "giardino mediterraneo": conservazione e recupero

FRANCESCO FERRINI – L'ecosistema giardino storico: possiamo garantire la fruizione e mantenere il bilancio ecologico?

EMMA BUONDONNO – Parchi e giardini storici tra pianificazione e realizzazioni in ambito vesuviano

FABRIZIO CEMBALO SAMBIASE – Gestione e manutenzione del verde storico: problematiche attuali

CHIARA CIRILLO – Definizione di Linee Guida per la progettazione e gestione del verde della Mostra d'Oltremare

FRANCESCO GIULIO CRESCIMANNO – Conclusioni

Mercoledì 9 dicembre – ore 11.00

Organizzato dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili, in collaborazione con Accademia Italiana della Vite e del Vino, presso l'Aula Magna "G.P. Ballatore" del Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo (viale delle Scienze 11), Incontro su:

Innovazioni nel vivaismo viticolo

Relazioni:

ROSARIO DI LORENZO – Il vivaismo viticolo in Italia

ANTONINO PISCIOTTA – Una "nuova" tipologia di barbatelle per l'impianto del vigneto

LEONARDO D'ACQUISTO – Verifica dell'attecchimento degli innesti-talea dopo la forzata, mediante tecniche termografiche e meccaniche

Mercoledì 9 dicembre – ore 16.00

*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 2014"**.*

Interventi di GIAMPIERO MARACCHI, ANTONIO RASCHI e FRANCESCO LORETO

Breve presentazione delle tesi vincitrici:

DANIELA LOVARELLI - The environmental sustainability of agricultural machinery operations: a new methodology

*MARCO LANDI - Can anthocyanins photoprotect purple genotypes of *Ocimum basilicum* L. against boron toxicity and high light?*

Giovedì 10 dicembre – ore 9.30

*Organizzata su proposta del Comitato consultivo sui problemi della difesa delle piante dei Georgofili, Giornata di studio su: **Difesa delle piante mediante biotecnologie***

PIERO CRAVEDI - Introduzione ai lavori

IGNAZIO FLORIS, LUCA RUIU, ALBERTO SATTA - Prospettive di controllo microbiologico degli insetti

GIUSEPPE ROTUNDO, SALVATORE GERMINARA - I semiochimici in agricoltura
FELICE SCALA, MATTEO LORITO - Prospettive innovative per l'uso di microrganismi agenti di lotta biologica
FRANCESCO FARETRA, RITA M. DE MICCOLIS ANGELINI, STEFANIA POLLASTRO, GIANFRANCO ROMANAZZI, ILARIA PERTOT - Attualità e prospettive degli induttori di resistenza nella protezione sostenibile delle colture
GRAZIELLA BERTA - La micorrize e la protezione delle piante
GIOVANNI P. MARTELLI, LUISA RUBINO - La resistenza transgenica indotta dal patogeno: un'applicazione biotecnologica ancora poco utilizzata
SERGIO FRANCESCHINI - Problematiche connesse all'autorizzazione all'impiego dei mezzi biotecnici

Venerdì 11 dicembre - ore 15.00,
Visita guidata all'Accademia dei Georgofili dell'associazione culturale *Città Nascosta*.

Martedì 15 dicembre – ore 9.00

Organizzata su proposta del Comitato consultivo per gli Allevamenti e i Prodotti Animali, in collaborazione con ASPA, Fondazione Invernizzi e l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, Giornata di studio sul *dopo Expo 2015*:

Cibo universale, produzioni animali, salvaguardia “creato”

Programma:

Presentazione dei lavori della Commissione ASPA: Etica e deontologia delle produzioni animali

Coordina: A. NARDONE

Interventi di G. BERTONI, P. AJMONE MARSAN, G. GANDINI, A. PELI, P.L. SECCHIARI, M. MELE, L. BATTAGLINI, G. MARTELLI, E. TREVISI, G. PULINA

Produzione sufficiente di cibo appropriato e salvaguardia del Creato

Coordina: B. RONCHI

G. BERTONI - Fondazione Romeo ed Enrica Invernizzi e la ricerca sugli alimenti di origine animale (filmato)

G. SALVINI – Cibo per l'uomo e custodia del Creato

Progetto “Produzione di cibo appropriato: sufficiente, sicuro e sostenibile” (2011-2016)

G. BERTONI - Presentazione del volume “Produzione e uso del cibo: sufficienza, sicurezza e sostenibilità

L. ROSSI – Presentazione del volume “World food production: facing growing needs and limited resources

P. AJMONE MARSAN, L. MORELLI – Il “Centro di riferimento per le produzioni lattiero-casearie sostenibili” Romeo ed Enrica Invernizzi

ATTIVITÀ SVOLTA IN NOVEMBRE 2015

Il Giardino Mediterraneo (5 novembre)

La presentazione del secondo volume de “Il Giardino Mediterraneo” è stata organizzata dalla Sezione Sud Est in collaborazione, tra gli altri, con l'Accademia Pugliese delle Scienze, la Società Botanica Italiana sez. Puglia e l'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari, presso il convento di san Francesco a Manduria.

Sono intervenuti Daniela Daloi, Sergio De Cillis, Franca Tommasi, Domenico Nardone, Rosario Jurlaro e Anna Rita Somma.

Prima della presentazione, si è svolta una visita all'area archeologica della cittadina.

Le due culture della nuova gastronomia (12 novembre)

La giornata di studio è stata introdotta da Andrea Fabbri, che ha sottolineato come, dopo che per due secoli cultura umanistica e cultura scientifica sono andate gradualmente

allontanandosi, proprio sul piano gastronomico si è dimostrato necessario ed inevitabile che le due convivano in maniera sinergica, in funzione soprattutto della formazione di giovani gastronomi laureati e della tutela delle eccellenze del “Made in Italy”.

Giovanni Ballarini è quindi intervenuto su *“La multiculturalità alimentare e la sfida della omologazione”*; l’omologazione alimentare ha aspetti positivi, ma la nostra società non può permettersi di perdere ulteriore diversità e multiculturalità alimentare, fondamento identitario e di qualità della vita, anche perché il dialogo alimentare è strumento di comunicazione, di integrazione, armonizzazione, crescita e costruzione identitaria.

L’intervento di Paolo Scarpi, *“Sistemi religiosi e scelte alimentari”* ha affrontato il rapporto tra alimentazione e religioni, portando un’ampia casistica di tale rapporto sia nelle antiche civiltà che in tempi più vicini all’attualità.

Maura Franchi, per *“La nuova cultura alimentare: dalla gastro-anomia alla diet-etica”*, ha messo a fuoco le peculiarità dei comportamenti alimentari odierni. Il nostro tempo infatti esprime la ricerca di una nuova “diet-etica”, vale a dire di regole per la buona alimentazione che non penalizzino né il gusto né la libertà individuale, la possibilità per ognuno di scegliere che cosa è buono per sé. Il concetto di buono va molto oltre quello del gusto per orientare in generale condotte di vita in cui l’alimentazione è destinata a giocare un ruolo sempre più importante.

L’intervento di Luigi Gallo e Paolo Sambo, su *“Le radici del buono: l’agricoltura, gli allevamenti e i prodotti tipici”*, ha sottolineato il fatto che il settore primario sia finora stato più efficiente nel creare qualità piuttosto che nel comunicare la qualità delle sue produzioni, per cui la conoscenza degli utilizzatori riguardo quello che sta dietro, dentro e attorno a un prodotto di qualità è per lo più assai limitata. Questo deficit di conoscenza costituisce un limite oggettivo per il settore primario nazionale, che conta numerose filiere basate su prodotti ad alto contenuto di tradizione e tipicità e per questo caratterizzate da costi di produzione più alti rispetto a prodotti di categoria comparabile ma privi di marchio.

Per Andrea Menini e Antonio Parbonetti (*“Strategie e performance nel food & beverage italiano”*) il settore del *food & beverage* è estremamente complesso e competitivo, ma offre anche enormi opportunità alle aziende. L’etichettatura di prodotto tipico rimane troppo spesso circoscritta nel territorio e non è propriamente comunicata verso l’esterno; i modelli di *open innovation* possono aiutare le piccole e medie imprese a competere a livello nazionale ed internazionale.

Davide Cassi ha parlato de *“L’impatto delle tecnologie sulla cucina e sulla gastronomia”*. Nell’ultimo ventennio la cucina ha subito una profonda evoluzione grazie al contributo della ricerca scientifica. La relazione ha analizzato le caratteristiche peculiari di questa collaborazione ed ha esaminato le innovazioni più importanti che sono state introdotte. Negli ultimi anni è andata crescendo l’esigenza di elaborare nuove ricette per soddisfare esigenze nutrizionali particolari, che vanno dalle diete, all’alimentazione di malati fino a quella degli sportivi. Anziché modificare o impoverire ricette tradizionali, si è rivelato più efficace ed interessante creare nuove ricette studiando le proprietà degli ingredienti consigliati e valorizzandole attraverso le nuove tecniche.

L’intervento conclusivo è stato svolto da Paolo Petroni, che ha sottolineato l’importanza della gastronomia come opportunità economica per il Paese, ma soprattutto la rilevanza della formazione universitaria e le prospettive che il gastronomo laureato può avere in Italia e nel mondo.

Difesa delle colture e rispetto dell’ambiente nell’ambito dell’economia circolare (13 novembre)

La Sede accademica ha ospitato il Workshop organizzato nell’ambito del Progetto Evergreen.

Moderatore: Enrica Bargiacchi

Relazioni:

Stefania Tegli – Il progetto Evergreen: prospettive innovative nella difesa delle colture da

patogeni batterici e nematodi

Sergio Miele – Impiego di estratti a base di tannini di castagno come biostimolanti per la difesa delle colture dai nematodi galligeni: risultati delle prove di campo

Annalisa Romani – Polifenoli estratti dai sottoprodotti e reflui agricoli come biostimolanti e prodotti per la difesa: un'importante opportunità per ridurre i rifiuti e stimolare l'economia circolare

Giuseppe Ciccarella – Nanotecnologie per salvare gli ulivi da Xylella fastidiosa

Marco Bindi – Conclusioni

L'agricoltura nel 2050: vecchi e nuovi paradigmi di fronte alla sfida ecologica. Dai precetti agroecologici di Pietro Cuppari all'agricoltura del futuro (16 novembre)

Il convegno, organizzato in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa, presso l'Aula Magna Storica del Dipartimento, ha celebrato la ricorrenza del 170° anniversario della prolusione al primo anno del corso di laurea universitario in Scienze Agrarie, tenuta a Pisa il 16 novembre 1845 da Pietro Cuppari, allora Preside dell'Istituto Agrario Pisano.

L'idea del convegno è nata con la finalità di coniugare le rivoluzionarie idee degli illustri studiosi di scienze agrarie di metà ottocento con le sempre più complesse e articolate situazioni che il mondo agricolo sta vivendo in questi ultimi decenni. Nella consapevolezza che le conoscenze acquisite in quasi due secoli di ricerche possono rappresentare il mezzo di cui l'uomo e la terra hanno bisogno per "invertire la rotta" verso un declino che a volte sembra irreversibile, le relazioni hanno ripercorso la strada che inizia dalle ricerche di uomini illustri come Cuppari (essi avevano intuito la grande potenzialità di controllo e di riequilibrio dell'ecosistema che sono insite nella pratica agricola e nella gestione dell'azienda agraria e del territorio rurale) per arrivare all'analisi delle più moderne conoscenze oggi disponibili in campo economico, agronomico, biologico, tecnologico e genetico. Queste consentiranno la sostenibilità della pratica agricola, purché vengano rispettate le regole e le leggi della natura e purché vengano ridotti significativamente i consumi di risorse non rinnovabili in agricoltura. L'attuazione delle buone pratiche agricole, derivanti da tali conoscenze, consentirà in futuro la conservazione o il ripristino di un territorio e di un paesaggio derivati dallo stretto connubio tra tradizioni e cultura rurale del passato e ricerca scientifica sviluppata al servizio della salvaguardia e conservazione dell'ambiente e delle risorse.

Il convegno è stato anche l'occasione per la presentazione del libro di Fabio Caporali "Pietro Cuppari precursore dell'agroecologia e del governo sostenibile del territorio" (Edizioni ETS, Pisa).

Relazioni:

Fabio Caporali - Pietro Cuppari precursore dell'agroecologia e del governo sostenibile del territorio

Rossano Pazzagli - Agricoltura, territorio e paesaggio: la storia e la modernizzazione ambigua

Gianluca Brunori - Dalla modernizzazione agricola alla modernizzazione ecologica: quali modelli agricoli di fronte alle nuove scarsità?

Marco Mazzoncini - Le moderne tecniche agronomiche per l'integrazione dell'agroecologia a scala aziendale

Enrico Bonari - Sulla valutazione agro-ambientale della sostenibilità dei sistemi produttivi agricoli a scala territoriale: alcune riflessioni agronomiche

Angelo Canale - Biodiversità e controllo degli insetti fitofagi

Andrea Cavallini - La genetica per il futuro dell'agricoltura sostenibile

L'olio di oliva, un dono della natura per l'alimentazione e la salvaguardia della salute (17 novembre)

Convegno organizzato in collaborazione con Accademia Italiana della Cucina e Rotary Club Mugello.

Ingrediente cardine della dieta mediterranea, l'olio di oliva è uno dei più antichi doni della natura, sinonimo di benessere e salute della tradizione millenaria che dal Medio Oriente arriva fino all'Occidente, attraverso il bacino del Mediterraneo.

Una pianta sempreverde, protagonista dalla mitologia greca, con Atena e Zeus, all'Ebraismo con Salomone e la costruzione del Tempio di Gerusalemme, al Cristianesimo con Noè e la colomba nel diluvio universale e con Cristo, Colui che è Unto.

L'olio di oliva è stato nuovamente al centro di un incontro attraverso relazioni storiche, artistiche, chimico-biologiche, agroalimentari e giuridiche, con l'obiettivo di riportarlo all'attenzione di tutti e decretarne una vera rinascita nella consapevolezza condivisa del suo inestimabile valore per l'alimentazione e la salvaguardia della salute.

Relazioni:

Nicola Comodo - L'olio di oliva, un dono della natura per la salvaguardia della salute

Giuseppe Vadalà - La sicurezza agroalimentare, esigenza di legalità

Nicola Menditto - Olio extravergine di oliva: un'eccellenza della natura

Paolo Pasquali - Paralleli tra Olio, Farina, Musica

Alfredo Pelle - Olio: cardine del mangiare

Cambiamenti climatici e ruolo del settore agricolo e forestale. Stato e prospettive della Ricerca in Italia (19 novembre)

La giornata di studio è stata organizzata in collaborazione con Tuscan Food Quality Center.

Nell'ambito delle tematiche affrontate da EXPO 2105, la possibilità di gestire il territorio agroforestale in modo sostenibile non può prescindere da considerare il ruolo che i cambiamenti climatici, in atto e previsti per i prossimi decenni, potranno avere.

In questo contesto si inseriscono due progetti PRIN finanziati nel 2011 (CARBOTREES e IC-FAR) che avevano come obiettivo quello di esaminare, per i settori della produzione di materie prime per l'alimentazione e della gestione del sistema forestale, il ruolo che i cambiamenti climatici hanno in termini di impatti e le strategie di adattamento e mitigazione che possono essere messe in campo. Con la conclusione del progetto Agro-Scenari finanziato dal MiPAAF, i due progetti sono i soli che al momento affrontano queste tematiche a livello nazionale.

La giornata, promossa e organizzata in collaborazione con il Tuscan Food Quality Center, aveva l'obiettivo di presentare i principali risultati ottenuti da questi progetti, esaminando in particolare le capacità di mitigazione che i sistemi arborei e forestali hanno ai fini della definizione delle strategie nazionali da adottare e le incertezze che si incontrano nella previsione di impatto dei cambiamenti climatici sui sistemi colturali erbacei. Sono state inoltre presentate le iniziative progettuali nazionali e internazionali e quelle previste per i prossimi anni.

Relazioni:

Prima sessione. Presidente: Giancarlo Renella

Simona Castaldi - Il Progetto CARBOTREES (Strategie nazionali per la mitigazione dei Cambiamenti Climatici in sistemi arborei agrari e forestali)

Marco Bindi - Il ruolo dei sistemi arborei nelle capacità mitigative nazionali: i casi studio di vite e olivo

Marco Marchetti - Analisi di impatti e vulnerabilità ai cambiamenti climatici dei sistemi forestali. Scenari di simulazione sugli stocks, la produttività forestale e il rischio di incendi

Simona Castaldi - Il potenziale di mitigazione dei suoli dei sistemi agroforestali italiani

Seconda sessione. Presidente: Concetta Vazzana

Paolo Roggero - Il Progetto IC-FAR (Sperimentazioni agronomiche di lunga durata e modelli matematici a supporto di strategie di adattamento)

Antonio Berti - Esperimenti agronomici di lungo termine: un imperativo per la ricerca sugli agroecosistemi

Anna Dalla Marta - Risposta delle colture erbacee alla variabilità meteo-climatica: analisi statistiche e modellistiche basate su dataset di lunga durata

Francesco Danuso - Interoperabilità dei dataset agronomici di lunga durata e modellistica

colturale

Terza sessione. Presidente Marco Bindi

Interventi programmati – Resoconto altri progetti a livello Nazionale e Europeo

Franco Miglietta – Prospettive future di progetti a livello nazionale su agricoltura e foreste e cambiamenti climatici

Grani & Pani (19 novembre)

È terminata l'esposizione organizzata in occasione del primo forum nazionale su "Grani & Pani".

La mostra storico documentale era 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. Chiudeva 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 e da illustrazioni tratte dal Fondo REDA dei Georgofili, ha riproposto parte della mostra realizzata nel 2014, 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 rimediarvi" (Sec. XVIII-XX).

Biblioteca e giardino (19 novembre)

L'incontro è stato organizzato dalla Sezione Sud Est in collaborazione con CREA-SCA di Bari, nell'ambito della manifestazione de "Il Giardino Mediterraneo" che vede coinvolti, tra gli altri, l'Accademia Pugliese delle Scienze, la Società Botanica Italiana sez. Puglia e l'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari, presso la Biblioteca del Consiglio Regionale della Puglia a Bari.

Sono intervenuti Vittorio Marzi, Daniela Daloso, Marcello Mastrorilli, Laura D'Andrea e Renato Morisco.

Il paesaggio agrario tra normativa nazionale e Convenzione Europea del Paesaggio nel quindicennale della sua sottoscrizione (23 novembre)

Convegno organizzato dalla Sezione Nord Est dei Georgofili, presso Agripolis (Legnaro – PD).

Nel quindicennale della sottoscrizione della Convenzione europea del paesaggio, siglata a Firenze il 15 ottobre del 2000, prendendo le mosse da una riflessione multidisciplinare che legge il paesaggio agrario nelle sue diverse sfaccettature, il convegno ha messo in luce i profili di criticità della sua attuale disciplina. Evidenziando il progressivo scollamento del legislatore italiano dalle linee guida dettate dalla Convenzione, l'incontro ha proposto una gamma di strumenti alternativi ai modelli codificati, capaci di cogliere la sua specificità, di disegnare una rinnovata linea di armonizzazione tra la protezione delle sue componenti estetiche, storiche, culturali e la tutela delle sue componenti economiche: dalla pianificazione ai nuovi modelli concertati di gestione, all'individuazione di misure capaci di tradursi in una leva fiscale, nella direzione di un ritorno al principio di partecipazione che, nell'ottica della Convenzione, lega la nozione giuridica di paesaggio e le misure di politica paesaggistica che gli Stati aderenti sono chiamati ad adottare.

Programma:

Nicoletta Ferrucci - Paesaggio agrario: profili di criticità e prospettive di riforma della legislazione italiana alla luce della Convenzione europea del paesaggio

Tiziano Tempesta - Paesaggio e marketing dei prodotti agroalimentari

Marco Brocca - Convenzione europea del paesaggio e principio di partecipazione. Nuovi modelli di amministrazione del paesaggio

Brunella Bellè - Il paesaggio agrario nell'attuale sistema fiscale

Ilaria Tabarrani - Le misure del paesaggio rurale: strumenti operativi per una pianificazione

integrata

Gilberto Bedini - Il paesaggio agricolo delle colline, delle ville e della montagna
Emilio Bertoncini - I nuovi paesaggi dell'agricoltura urbana e periurbana alla luce della
Convenzione europea del paesaggio e delle nuove esigenze di promozione e
regolamentazione

Innovazione nella filiera grano duro per migliorare la qualità e la sostenibilità ambientale (24 novembre)

La giornata di studio è stata organizzata dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili in collaborazione con il Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali dell'Università degli Studi della Tuscia e con il patrocinio dell'Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali, degli Ordini dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali (Viterbo) e dei Tecnologi Alimentari (Campania-Lazio), presso l'Aula Blu, Polo Didattico Riello a Viterbo.

Obiettivo della giornata di studio era quello di evidenziare le più recenti innovazioni nella filiera grano duro-pasta alimentare per migliorare la qualità e la sostenibilità ambientale del prodotto finito. A tal fine, con riferimento a tutte le fasi del ciclo di vita della pasta alimentare, si sono evidenziate le principali innovazioni nella coltivazione sostenibile del frumento duro, anche alla luce della prevenzione dalle micotossine, i nuovi indirizzi per il miglioramento genetico e le nuove tecniche di essiccamento a ridotti consumi di energia termica.

Sono state esaminate le problematiche e le innovazioni tecnologiche inerenti la produzione di pasta surgelata, i nuovi prodotti funzionali da grano duro e la sostenibilità ambientale della pasta di semola, con particolare riferimento a quella di tipo integrale.

E' opportuno ricordare che la cariosside dei cereali, ivi compresa quella del grano duro, è un sistema eterogeneo per composizione e distribuzione dei nutrienti che ben si adatta alle evoluzioni tecnologiche indirizzate dalle nuove esigenze/mode/modelli nutrizionali, salutistici, ambientali etc. È anche importante ricordare che il gruppo dei cereali e derivati rappresenta la fonte principale di carboidrati, fibra alimentare, proteine e kcal assunte con la dieta a livello mondiale e nazionale, pur contribuendo solo per l'1% del *Global Warming Potential* (GWP). Tuttavia, secondo World Bank la cottura degli alimenti, nei Paesi sviluppati, rappresenta un punto critico nel ciclo di vita di molti alimenti, comportando l'emissione di oltre 1000 Tg CO_{2e} ogni anno. La cottura della pasta si conferma un punto critico del ciclo di vita del prodotto con un potenziale di riscaldamento globale pari a quello associato alla coltivazione della materia prima.

Relazioni:

Filiberto Loreti - Introduzione ai lavori

Michele Pisante - Innovazione e sostenibilità della coltivazione del frumento duro

Carlo Brera e Gabriele Chilosi - Micotossine e criticità nella produzione di grano duro

Domenico Lafiandra - Nuovi indirizzi del miglioramento genetico del frumento duro

Marco Silvestri - Barilla *sustainable farming*

Antonio Colaci e Marco Loschi - Essiccatoio per pasta lunga Ecothermatik™: sostenibilità e qualità

Roberto Nardi - Aspetti tecnologici della pasta surgelata: dalle lasagne ai quattro salti in padella

Emanuele Marconi - Innovazioni nei prodotti funzionali da grano duro

Mauro Moresi - Il *Carbon Footprint* della pasta essiccata convenzionale ed integrale

Marina Carcea - Considerazioni conclusive

Gaetano Cantoni nel bicentenario della nascita (24 novembre)

Il convegno è stato organizzato dalla Sezione Nord Ovest dei Georgofili, in collaborazione con la Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano, la Società Agraria di Lombardia e il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura.

La prima parte, curata da Dario Frisio, prevedeva una breve cerimonia presso il monumento a Gaetano Cantoni. Nell'Aula Maggiore della Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari, si sono poi tenuti gli interventi programmati.

Relazioni:

Gian Attilio Sacchi – Introduzione ai lavori

Luigi Mariani, Gaetano Forni – Cantoni e il suo tempo

Antonio Saltini – Cantoni nell'agronomia dell'800

Tommaso Maggiore – Cantoni sperimentatore

Luciano Suss – Il contributo di Cantoni nella lotta alla Pibrina, malattia del baco da seta

Mario Luigi Brunetti – Cantoni e l'Istituto Tecnico Agrario di Treviglio

Gian Francesco Esposito – Cantoni in internet

80 anni della Facoltà di Agraria (24 novembre)

Il Convegno, organizzato dalla Sezione Nord Ovest dei Georgofili, dalla Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano, dalla Società Agraria di Lombardia e dal Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura è stato un'occasione unica per tracciare una storia in realtà più lunga e durata quasi un secolo e mezzo, per ricordare i grandi Maestri della Scuola milanese e per tracciare la strada dello sviluppo futuro; oltre a celebrare una ricorrenza importante nella storia della scuola agraria milanese, segna il completamento del passaggio alla nuova organizzazione introdotta dalla riforma del 2010.

Dario Frisio ha introdotto i lavori con una "Breve storia degli 80 anni della Facoltà": una sintesi di come cambiano tempi e necessità dell'istruzione a livello universitario. La Scuola Milanese nacque nel 1870 come (Regio) Istituto Superiore Agrario e nel 1935 fu convertita in Facoltà di Agraria e inserita nell'Università degli Studi di Milano. Di questa ha seguito storia e vicende, sino alle grandi trasformazioni degli ultimi anni, comprese le modifiche agli organi di governo degli atenei e quelle apportate alle Facoltà in genere con l'obbligo della totale dipartimentalizzazione.

Alla relazione sono seguiti, integrandola, 14 interventi di altrettanti docenti, in gran parte Accademici, che hanno ricostruito la storia dei 12 Istituti che in origine, e per decenni, hanno formato la Facoltà sino alla prima dipartimentalizzazione negli anni '80 e '90 e a quella attuale. Ad essi ha fatto seguito la storia dell'unico dipartimento sorto già come tale e, infine, un'analisi dello stato dei dipartimenti attuali.

Relazioni:

D. Frisio – Breve storia degli 80 anni della facoltà

T. Maggiore – L'Istituto di Agronomia.

G. Succi – L'Istituto di Zootecnia.

L. Suss – L'istituto di Entomologia.

D. Casati – L'Istituto di Economia.

T. Eccher – L'Istituto di Coltivazioni Arboree.

M. Cocucci – L'Istituto di Chimica agraria

L. Pellegrini – L'Istituto di Industrie Agrarie

G. Belli – L'Istituto di Patologia Vegetale

L. Bodria – L'Istituto di Meccanica Agraria

C. Sorlini – L'Istituto di Microbiologia

G. Bonomi – L'Istituto di Chimica Organica

C. Gandolfi – L'Istituto di Idraulica.

C. Peri – Il Dipartimento di Tecnologie Alimentari.

G. Sacchi, M. Porrini – I dipartimenti oggi

La tutela della qualità dei prodotti agroalimentari in un mercato mondiale in rapida trasformazione (26 novembre)

L'incontro è stato organizzato dalla Sezione Nord Est dei Georgofili, presso Agripolis a Legnaro.

La tutela della qualità inizia con la definizione del concetto di frode e di frode alimentare in particolare. Le dinamiche sociali dell'agire con frode si basano sulla considerazione che gli uomini e i loro costumi tengono conto principalmente di tre fattori: la scarsità, il conflitto, e l'ignoranza. Infatti là dove vi è scarsità ed essa tocca diritti e aspettative considerati legittimi, nasce il conflitto tra gli uomini. La condizione umana è sempre legata al non sapere molte cose, alla mancanza di informazioni e, quindi, ad una diffusa ignoranza.

Tra gli alimenti più di frequente oggetto di attività fraudolente, figurano l'olio d'oliva, il pesce, i prodotti biologici, i cereali, il miele, il caffè, il tè, le spezie, il vino, alcuni succhi di frutta, il latte e la carne.

Il sistema agroalimentare italiano è caratterizzato dalla reciprocità di luogo di produzione e identità culturale. Tale sistema, che s'identifica con la moderna locuzione di *made in Italy*, si contrappone al sistema globalizzato delle produzioni agroindustriali.

Pertanto, nel sistema italiano, si aggiunge un nuovo elemento di tutela: la protezione del prodotto agroalimentare come un insieme che raggruppa alimento, territorio, usi e tradizioni che ne determinano l'esclusiva qualità merceologica e organolettica.

Programma

Giuliano Mosca – Introduzione al tema

Massimo Ferasin – Aspetti sociali ed economici delle frodi alimentari

Luigino Disegna – Controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari ad indicazione geografica

Stefano Vaccari – Il cibo e l'e-commerce: lo scenario mondiale e l'esperienza italiana per la tutela sul web

Aspetti innovativi nella lotta agli infestanti nelle industrie alimentari (26 novembre)

L'incontro è stato organizzato dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili presso il Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università degli Studi di Catania

Interventi:

Agatino Russo – La lotta biologica nell'ambito dei programmi di controllo integrato nella filiera agroalimentare.

Pompeo Suma – Tecniche a basso impatto ambientale per la gestione delle infestazioni animali nelle industrie agroalimentari.

Giovanni Cascone – Applicabilità della disinfestazione mediante riscaldamento ambientale in relazione alle caratteristiche tecnico-costruttive degli edifici per le industrie alimentari.

Un Paese nel fango (30 novembre)

La Sede accademica ha ospitato la presentazione del volume di Erasmo D'Angelis organizzata da ANBI Toscana. Alla presenza dell'Autore e coordinati da Lisa Ciardi, sono intervenuti Mauro Grassi, Enrico Rossi, Marco Bottino, Matteo Biffoni e Paolo Masetti.

CONFERENZE ORGANIZZATE DALL'ASSOCIAZIONE AMICI DEI GEORGOFILI - NOVEMBRE 2015

La botanica si fa poesia (5 novembre)

La conferenza è stata svolta da Ezia Maria Pentericci

Brunilde, le selvatiche, selvagge e quelle che scelgono i nidi delle aquile (24 novembre)

La conferenza è stata svolta da Emanuela Fumagalli

ASSOCIAZIONE AMICI DEI GEORGOFILI - PISA

Il 27 novembre 2015 ha ufficialmente iniziato le proprie attività l'Associazione Amici dei Georgofili – Pisa con una conferenza di Angela Bisio su **Le piante officinali nelle opere d'arte**

La manifestazione è stata organizzata in collaborazione con la Sezione Centro Ovest dei Georgofili, presso l'Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa.

Pubblicazioni edite nel mese di Novembre 2015

I sistemi arborei da frutto di domani, Quaderni 2014-VI, Firenze 2015

La ricerca e l'innovazione nel Pecorino Toscano DOP: i risultati ottenuti e le sfide per il futuro, Quaderni 2015-II, Firenze 2015