



Notiziario dei Georgofili

Anno XVIII, n. 10
31 dicembre 2015

ASSEMBLEA DEL CORPO ACCADEMICO

Martedì 22 dicembre, nella sede dell'Accademia, si è tenuta l'Assemblea del Corpo accademico. A norma di Statuto, sono stati approvati il bilancio preventivo per l'anno 2016 e le nomine, su proposta del Consiglio, dei seguenti Accademici:

Accademici Emeriti

Prof. Angelo Caliandro – Bari
Dott. Francesco Cannata – Roma
Prof. Paolo De Castro – Roma
Prof. Paolo Fantozzi – Perugia
Dott. Ambrogio Folonari – Firenze
Prof. Cesare Intrieri – Bologna

Accademici Ordinari

Prof. Giuseppe Barbera – Palermo
Dott. Ugo Bargagli Stoffi – Firenze
Prof. Giovanni Continella – Catania
Dott. Claudio Fabbro – Gorizia
Prof. Francesco Fantozzi – Perugia
Dott. Bernardo Gondi – Firenze
Dott. Francesco Miglietta – Firenze
Dott. Secondo Scanavino – Roma
Prof. Francesco Sottile – Palermo
Dott. Pier Luigi Taccone di Sitizano – Reggio Calabria

Accademico Onorario

Dott. Phil Hogan – Bruxelles

Accademici Corrispondenti

Dott.ssa Vittoria Alliata Di Villafranca – Bruxelles

Dott. Nicola Cesare Baldrighi – Crema
Dott. Donato Boscia – Bari
Dott. Giorgio Calzolari – Roma
Dott. Stefano Cinelli Colombini – Siena
Prof. Nicola Comodo – Firenze
Prof. Salvatore Luciano Cosentino – Catania
Dott. Giovannangelo Dalu – Roma
Dott. Pier Francesco De Robertis – Firenze
Prof. Carlo Grignani – Torino
Dott. Massimo Iannetta – Roma
Prof. Stefano La Malfa – Catania
Prof. Marcello Mele – Pisa
Dott. Gianni Messeri – Firenze
Dott. Tonino Pedicini – Benevento
Prof. Michele Pisante – Teramo
Prof. Giancarlo Polizzi – Catania
Dott. Antonio Raschi – Firenze
Prof.ssa Federica Rossi – Bologna
Dott.ssa Daniela Toccaceli – Grosseto
Dott. Claudio Truzzi – Milano
Dott. Giuseppe Vadalà – Firenze

Accademici Aggregati

Prof.ssa Costantina Annamaria Altobella – Foggia (Sezione Sud Est)
Dott.ssa Pia Bucella – Bruxelles (Sezione Internazionale di Bruxelles)
Geom. Giovanni Canelli – Pavia (Sezione Nord Ovest)
Sig. Fabrizio Carrera – Palermo (Sezione Sud Ovest)
Dott. Mario Civerchia – Ancona (Sezione Centro Est)
Prof.ssa Simona Consoli – Catania (Sezione Sud Ovest)
Prof. Luigi De Bellis – Lecce (Sezione Sud Est)
Sig. Giovanni Di Costanzo – Napoli (Sezione Sud Ovest)
Dott. Pasquale Di Rubbo – Bruxelles (Sezione Internazionale di Bruxelles)
Sig.ra Vittoria Gondi Citernesi – Firenze (Sezione Centro Ovest)
Dott. Felice La Rocca – Firenze (Sezione Centro Ovest)
Dott. Michele Lodigiani – Piacenza (Sezione Centro Est)
Dott. Roberto Magnaghi – Milano (Sezione Nord Ovest)
Dott.ssa Giuseppina Mainardi – Asti (Sezione Nord Ovest)
Dott. Sandro Mascia – Bruxelles (Sezione Internazionale di Bruxelles)
Dott. Giovanni Peratoner – Bolzano (Sezione Nord Est)
Dott. Michele Pizzillo – Potenza (Sezione Sud Ovest)
Prof. Paolo Tessari – Padova (Sezione Nord Est)
Prof. Paolo Vanni – Firenze (Sezione Centro Ovest)
Dott. Roberto Zaupa – Verona (Sezione Nord Est)

ADUNANZE PUBBLICHE PROGRAMMATE PER GENNAIO 2016¹

Lunedì 25 gennaio – Programma in via di definizione

In collaborazione con ASET (Associazione Stampa Enogastronomia Toscana),
presentazione del volume a cura di RAFFAELLO GIANNINI su: **Il vino nel legno. La
valorizzazione della biomassa legnosa dei boschi del Chianti**

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

Martedì 26 gennaio – Programma in via di definizione

Organizzata dalla Sezione Nord Ovest dei Georgofili, in collaborazione e presso l'Accademia di Agricoltura di Torino, Lettura di GIOVANNI APPENDINO su: **Canapa: presente e futuro prossimo**

Giovedì 28 gennaio – Programma in via di definizione

Incontro per la presentazione dello studio **Tra educazione e vocazione. Anna Lapini e l'educazione contadina nella Firenze del XIX secolo** (finanziato con il contributo del Premio Donato Matassino)

ATTIVITÀ SVOLTA IN DICEMBRE 2015

Alimenti tipici di alta qualità (1 dicembre)

Il convegno è stato organizzato dalla Sezione Centro Est dei Georgofili in collaborazione con Metro Italia, presso l'Hotel La Fonte di Portonovo (in provincia di Ancona), per valorizzare le eccellenze agroalimentari del territorio, guardando ai legittimi interlocutori naturali dei produttori, ovvero consumatori e mondo della ristorazione.

L'appuntamento marchigiano conferma l'inesausto impegno dei Georgofili nella promozione e nella sensibilizzazione delle eccellenze enogastronomiche portata avanti con grande continuità nel tempo e con la consapevolezza che incontri di questo tipo rappresentino un momento fondamentale per stringere quella sinergia tra produttori, consumatori e ristoratori, in una parola la filiera, nel nome della salubrità e della qualità, in grado di elevare non solo il valore autentico dei prodotti ma anche il territorio da cui esso provengono. Anche dal punto di vista turistico.

Significativi anche gli aspetti di natura più scientifica emersi dal dibattito: i relatori hanno così ribadito, per esempio, che la carne può essere inserita nella dieta mediterranea - purché se ne faccia un uso moderato - o che il colesterolo può essere funzionale all'organismo (se non supera livelli elevati), che il grasso del prosciutto, se assunto senza esagerazioni, non è nocivo all'organismo, che è bene facilitare la formazione del grasso bruno che produce calorie.

Un lungo filo rosso quindi quello della qualità e dell'attenzione agli alimenti se è vero, citando dati relativi al 2014 che il 68 per cento degli italiani ritiene importante il tema della sicurezza alimentare adeguando il proprio comportamento di acquisto. Il 65 per cento controlla certificazione di provenienza quali Dop Doc o Igp; il 47 dei consumatori dà la propria preferenza al prodotto tipico.

Ha condotto i lavori S. Socionovo

Sono intervenuti N.G. Frega, C. Truzzi, P. Bordoni, M. Cocchi e S. Cinti

Citrus, l'Oro dei Medici. Dalle antiche limonaie fiorentine (2 dicembre)

La mostra di acquerelli botanici realizzati da Simonetta Occhipinti è stata introdotta dagli interventi di Stefano Casciu, Chiara Nepi e Paolo Luzzi.

La prima parte della mostra aveva come filo conduttore l'osservazione e la rappresentazione di agrumi di antica coltura, risalenti alle collezioni mediche rinascimentali e barocche, che è ancora possibile individuare grazie alle grandi tavole del pittore di corte Bartolomeo Bimbi, conservate al museo di Poggio a Caiano. Nella seconda parte era invece presentata una serie di acquerelli sui fiori, i frutti autunnali, i peperoncini e gli ortaggi della famiglia delle solanacee, arrivate nella nostra alimentazione abbastanza di recente, in quanto alla loro introduzione in Europa venivano considerate piante ornamentali piuttosto che alimentari.

La mostra, con ingresso libero, è rimasta aperta fino a lunedì 21 dicembre 2015.

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

Agricoltura e ricerca agraria nella Prima Guerra Mondiale (2 – 3 dicembre)

Il Convegno, 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, si inserisce nell'ambito del programma pluriennale (2014-2017) "Le Scienze e la Grande Guerra" in occasione della ricorrenza del Centenario del Primo Conflitto Mondiale e si è svolto presso Sala Convegni CNR, Area della Ricerca di Milano).

Il mondo dell'agricoltura, di fronte ad un cambiamento delle strutture tecnologiche e industriali in vista dello sforzo bellico, fu sottoposto anch'esso sia a mutamenti tecnico-scientifici sia ad una nuova organizzazione della produzione. Un aspetto essenziale fu quello della trasformazione del sistema agricolo in vista della progressiva mancanza di mano d'opera contadina, destinata al fronte. L'aspetto tecnologico e scientifico rappresenta così uno dei contributi essenziali a questo passaggio che aveva l'obiettivo di evitare crisi alimentari sul fronte e nel Paese.

L'Organizzazione Internazionale degli Studi sull'Agricoltura, con sede a Roma dal 1906, durante il periodo bellico fu notevolmente ridimensionata. Il sistema di trasmissione dei dati e delle informazioni però non si interruppe e anzi i rapporti tra i Paesi alleati dell'Italia si intensificarono per creare un sistema di controllo degli approvvigionamenti agricoli su tutti i fronti del conflitto. L'esame e il dialogo tra i vari specialisti e i governi dell'Intesa fu quindi il risultato di un coordinamento scientifico che ebbe l'Italia come centro promotore e organizzatore.

Al di là degli aspetti militari, l'Italia realizzò un piano straordinario per garantire l'approvvigionamento anche sul fronte interno, grazie anche al contributo fondamentale di tecnici e scienziati del settore.

Programma

2 Dicembre - 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

3 dicembre - Sessione: *Le lezioni della Grande Guerra*

Moderatore: Francesco Loreto

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

Il restauro e la gestione sostenibile dei giardini storici (3 dicembre)

Il convegno è stato 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 a Portici.

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 Sambiasi – 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

Innovazioni nel vivaismo viticolo (9 dicembre)

Il convegno, organizzato dalla Sezione Sud-Ovest dei Georgofili in collaborazione con l'Accademia Italiana della Vite e del Vino, si è svolto nell'Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo; i lavori sono stati introdotti da Fabrizio Micari e Luciano Gristina.

La prima relazione, tenuta da Rosario Di Lorenzo, ha illustrato problematiche del vivaismo viticolo italiano con particolare riguardo a quello siciliano evidenziando i punti di forza e di debolezza che lo caratterizzano. Il relatore ha altresì fatto riferimento alla esigenza di sviluppare innovazione di processo e di prodotto per mantenere il ruolo di primaria importanza che il comparto riveste.

Antonino Pisciotta ha illustrato le caratteristiche di una nuova tipologia di barbatella innestata che consente l'entrata in produzione nello stesso anno d'impianto, la riduzione della variabilità del vigneto negli anni di formazione delle piante ed infine ha evidenziato l'importanza che il materiale può rivestire nella sostituzione delle fallanze. Ha inoltre sottolineato l'esigenza di ulteriori ricerche.

L'interdisciplinarietà tra il settore ingegneristico e quello agrario, nell'ambito del tema in discussione, è stata evidenziata dalla relazione di Leonardo D'Acquisto. Il relatore ha anche fatto riferimento allo sviluppo industriale del processo in relazione all'automazione ed alla rapidità dell'analisi termografica.

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 forzatura,
mediante tecniche termografiche e meccaniche

Premio “Laura Bacci 2014” (9 dicembre)

La cerimonia per l'assegnazione del Premio intestato a Laura Bacci è stata realizzata 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.

Il Premio in memoria di Laura Bacci è destinato a tesi di Laurea magistrale o di dottorato che abbiano dimostrato risultati di particolare eccellenza o rilevanza strategica in ambito nazionale e internazionale nella tematica *Innovazione per la sostenibilità in agricoltura*.

Dopo gli interventi introduttivi di Giampiero Maracchi, Antonio Raschi e Francesco Loreto, i vincitori dell'edizione 2014 hanno svolto una breve presentazione delle proprie tesi:

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?

Difesa delle piante mediante biotecnologie (10 dicembre)

La giornata di studio è stata organizzata su proposta del Comitato consultivo sui problemi della difesa delle piante dei Georgofili.

L'incremento delle conoscenze a livello molecolare delle funzioni biologiche di insetti e agenti di malattie sta fornendo strumenti di lotta innovativi. Sui prontuari degli agrofarmaci il capitolo dei mezzi di difesa biotecnologici è in crescita continua mentre sempre più si contrae quello degli agrofarmaci chimici tradizionali.

L'induzione di resistenza mediante l'attivazione di meccanismi di difesa delle piante, il ruolo delle micorrize, la possibilità di migliorare l'uso di microrganismi agenti di lotta biologica sono solo alcuni esempi delle enormi potenzialità del settore. Le caratteristiche dei nuovi prodotti disponibili comportano però anche la necessità di una loro corretta catalogazione. Oltre ai veri e propri Biological Control Agents (BCA) esiste la categoria dei Biostimolanti le cui attività tendono a coinvolgere funzioni proprie dei prodotti fitosanitari oppure dei fertilizzanti.

Il passaggio dal livello scientifico della ricerca a quello dell'applicazione trova difficoltà di carattere normativo che meritano attenzione per consentire uno sviluppo controllato del settore. La giornata di studio si proponeva di approfondire alcune tematiche che presentano aspetti scientifici rilevanti che possono dare avvio a nuove strategie di difesa antiparassitaria.

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 di membri dell'Associazione Culturale *Città Nascosta*.

Cibo universale, produzioni animali, custodia del creato (15 dicembre)

La giornata di studio è stata 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, sul *dopo Expo 2015*.

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 custodia del Creato

Coordina: L. Morelli

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

Le nuove frontiere dell'olivicoltura: dall'impianto alla lotta ai parassiti con il caso Xylella, alla trasformazione del prodotto (16 dicembre)

Il convegno è stato organizzato dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili presso il Teatro Selinus di Castelvetrano (TP).

Sono intervenuti Tiziano Caruso, Vito Savino, Francesco Porcelli e Francesco La Croce

CONFERENZE ORGANIZZATE DALL'ASSOCIAZIONE AMICI DEI GEORGOFILII - DICEMBRE 2015

La Calendula. Coltivazione, usi terapeutici e culinari (18 dicembre)

La presentazione del volume di Felice La Rocca e Laura Paganucci (Edizioni LEF) ha visto la partecipazione di Maria Donata Spadolini, Giannozzo Pucci e Lucia Celli.

Erano presenti gli Autori.

Pubblicazioni edite nel mese di Dicembre 2015

Rivista di storia dell'agricoltura, Anno LV – N. 1, Giugno 2015, Firenze 2015

Altre pubblicazioni

Sono stati editi, ma non a cura dell'Accademia dei Georgofili, gli atti delle seguenti Giornate di studio organizzate dalla Sezione Centro Ovest:

Il Progetto RHEA: robot autonomi per la difesa mirata delle colture agrarie, atti della giornata di studio, a cura di Andrea Peruzzi, Pisa University Press, 2014

Le spezie ed i profumi in cucina, atti del convegno, Arnus University Books, Pisa, 2015