



## Notiziario dei Georgofili

Anno XIX, n. 1  
1 Febbraio 2016

### **PRESERVARE LA DATA: 8 APRILE 2016**

#### **INAUGURAZIONE 263° ANNO ACCADEMICO DEI GEORGOFILI**

La cerimonia ufficiale di inaugurazione del 263° Anno Accademico si terrà venerdì **8 aprile 2016** alle ore 11.00 nel Salone dei Cinquecento in Palazzo Vecchio.

Luca Lazzaroli, della Banca Europea per gli Investimenti, terrà la prolusione inaugurale.

Nel corso della cerimonia verranno consegnati i diplomi ai nuovi Accademici Emeriti ed Ordinari.

Verranno anche consegnati il "Premio Antico Fattore" Ed. 2016 ed il Premio *Prosperitati Publicae Augendae* Ed. 2015.

#### **PROTOCOLLO DI INTESA ACCADEMIA DEI GEORGOFILI E FIDAF**

Giovedì 21 gennaio, presso la Sede accademica, è stato firmato un protocollo di intesa tra l'Accademia dei Georgofili e la Federazione Italiana dei Dottori in Scienze Agrarie e Scienze Forestali (FIDAF).

L'intento è quello di promuovere ed attivare, anche in una dimensione internazionale, iniziative congiunte, destinate a contribuire al progresso dell'agricoltura, alla tutela ambientale, alla sicurezza e qualità alimentare, allo sviluppo del mondo rurale.

#### **INAUGURAZIONE ANNO ACCADEMICO UNASA**

La Cerimonia di Inaugurazione dell'Anno Accademico UNASA (Unione Nazionale delle Accademie per le Scienze Agrarie), organizzata dall'Accademia di Agricoltura di Torino, si terrà il prossimo 4 marzo (ore 10.30) presso l'Aula Magna dell'Università degli Studi di Torino (via Po, 17). La *Lectio Magistralis* sarà tenuta da ROBERTO CINGOLANI su: **Evoluzione traslazionale nella tecnologia.**

## ADUNANZE PUBBLICHE PROGRAMMATE PER FEBBRAIO 2016<sup>1</sup>

Giovedì 4 febbraio – ore 15.30

Organizzata su proposta del Comitato consultivo dei Georgofili per gli allevamenti e prodotti animali, Giornata di studio su: **Sicurezza Nutrizionale**

Relazioni:

VITTORIO DELL'ORTO - Sicurezza Nutrizionale

GIOVANNI SAVOINI - Nutrienti per la salute dell'animale e miglioramento delle caratteristiche dietetiche dei prodotti di origine animale

CARLO CORINO - Nutrizione animale per la sicurezza nutrizionale delle carni suine

Giovedì 18 febbraio – ore 16.00

Organizzata dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, presso l'Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa (via del Borghetto 80),

Lettura di MAURO MORESI su: **L'impronta del carbonio nel settore vitivinicolo**

Venerdì 19 febbraio – 14.30

Organizzato in collaborazione con l'Associazione G.B. Landeschi, Incontro su: **Costruire lo Stato, rappresentare il territorio. La transizione toscana dal Granducato allo Stato unitario (1814-1865)**

Interventi di ANTONIO CHIAVISTELLI, MARCO MANFREDI, DOMENICO BRUNI, MARCO PIGNOTTI, RICCARDO PICCIONI e PIERANGELO GENTILE

Programma in via di definizione

Lunedì 22 – venerdì 26 febbraio

La Sede accademica ospiterà la mostra organizzata dall'Associazione Nazionale delle Bonifiche e delle Irrigazioni – Toscana su: **Paesaggio, Bonifica e Gestione del territorio in Toscana fra passato e presente (Sec. XVII- XXI). Cinque secoli di studi, politiche e lavori**

Orario di apertura: 15.00-18.00 da lunedì a venerdì - Ingresso libero

Giovedì 25 febbraio – ore 14.00

Organizzato in collaborazione con Fondazione Cesifin – Alberto Predieri e AIDA – Sezione Toscana e con il patrocinio della Regione Toscana, Convegno su: **Rischi nella filiera alimentare e coperture**

Relazioni:

EVA ROOK BASILE - Introduzione ai lavori

ANNALISA ROMANI - Rischi nella filiera alimentare e nuovi criteri della nutraceutica

MASSIMO FRANZONI - Rischi e responsabilità nella filiera alimentare

ENZA PELLECCIA - Danni alla persona e alimentazione

NICOLA LUCIFERO - Tutela del consumatore e responsabilità da informazione scorretta

SARA LANDINI - Assicurazione e responsabilità civile nel settore alimentare

GIUSEPPE MORBIDELLI - Considerazioni conclusive

Venerdì 26 febbraio – ore 10.30

La Sede accademica ospiterà un evento organizzato da Assofertilizzanti su: **Il ruolo dei fertilizzanti nel contesto della Circular Economy**

---

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

## **CONFERENZE ORGANIZZATE DALL'ASSOCIAZIONE AMICI DEI GEORGOFILI - FEBBRAIO 2016**

Martedì 2 febbraio – ore 16.30

STEFANO MANCUSO terrà una conferenza su: **Piante e modernità. Un modello sul quale costruire il nostro futuro**

Venerdì 12 febbraio – ore 16.30

LUIGI LATINI terrà una conferenza su: **Pietro Porcinai, il lavoro di un paesaggista fiorentino e la committenza industriale. Il caso Zegna a Trivero**

## **ATTIVITÀ SVOLTA IN GENNAIO 2016**

**Cibo e cultura: margini di adattamento dell'alimentazione umana tra fabbisogni nutrizionali, qualità del cibo e sostenibilità ambientale** (20 gennaio)

La conferenza è stata organizzata dalla Sezione Nord Est dei Georgofili presso la Biblioteca Internazionale "La Vigna" di Vicenza.

Dopo i saluti di Mario Bagnara, ha introdotto i lavori, con un approfondimento sulla sostenibilità ambientale della produzione agricola, il presidente della Sezione Giuliano Mosca.

Sono seguiti gli interventi di Paolo Tessari, sul tema dell'alimentazione umana tra fabbisogni nutrizionali e impatto ambientale, e di Anna Lante, sulla qualità degli alimenti e la valorizzazione integrale delle risorse.

L'«impronta ambientale» nella produzione alimentare è divenuta un tema chiave. Nel prossimo futuro il considerevole aumento della popolazione mondiale, l'uso progressivo e lo spreco di territorio saranno fattori potenzialmente compromettenti la fornitura di un'adeguata nutrizione per tutta l'umanità.

La produzione di orticole e cereali viene comunemente associata ad un impatto ambientale molto più basso di quello degli alimenti di origine animale; una data superficie agricola sarebbe teoricamente in grado di nutrire molte più persone con verdure e cereali che se destinata alla carne, o alla produzione di alimenti lattiero-caseari. Questa affermazione tuttavia è in gran parte basata, per entrambi i tipi di cibo, in termini di peso crudo ed energia, non considerando invece la "qualità" (composizione) del cibo rispetto alle dosi giornaliere raccomandate per l'uomo. Un parametro di riferimento che qualifica la qualità alimentare del cibo è rappresentato dal contenuto di aminoacidi essenziali rispetto alle dosi giornaliere raccomandate. L'obiettivo dello studio che è stato presentato consiste nel rivalutare l'impatto ambientale dei prodotti alimentari di origine animale e vegetale, in relazione al loro contenuto di aminoacidi essenziali e alle dosi giornaliere raccomandate per l'uomo.

**Il Giardino Mediterraneo** (20 gennaio)

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 Centro Culturale Francavillese "Rosa Tardio" (Francavilla Fontana).

Sono intervenuti Giuseppe Cafueri, Daniela Daliso, Rosario Jurlaro, Franca Tommasi, Domenico Nardone e Anna Rita Somma.

Prima della presentazione, si è svolta una visita al Castello Imperiale della cittadina.

**Canapa: presente e futuro prossimo** (20 gennaio)

La lettura di Giovanni Appendino è stata organizzata dalla Sezione Nord Ovest dei Georgofili, in collaborazione e presso l'Accademia di Agricoltura di Torino.

La canapa (*Cannabis sativa* L.) è originaria dell'Asia Centrale ed è stata una delle prime piante coltivata dall'uomo nella sua triplice valenza di specie alimentare (semi), tessile (fibra) e medicinale/rituale (resina). Questa sua multivalenza ne ha decretato il successo presso tutte le civiltà del Vecchio Mondo e, a ragione anche dei suoi usi nella marineria, fu una delle prime specie coltivate dai coloni europei anche nel Nuovo Mondo. La scoperta delle proprietà psicotrope della pianta risale alla fine del Settecento con la campagna Napoleonica in Egitto e, se da un lato innescò le prime ricerche moderne sulle caratteristiche farmacologiche della pianta, dall'altro gli effetti dannosi del consumo dei derivati della canapa portarono alla sua assimilazione ad altre droghe, sfociando poi nel proibizionismo che ne distrusse – insieme forse ad altri fattori di carattere economico quali la crescente influenza dei materiali tessili sintetici – la filiera produttiva.

Negli ultimi decenni, la crescente consapevolezza ambientale, la ricerca di nuovi materiali di origine naturale e casuali osservazioni di consumatori affetti da varie patologie hanno posto la base per la rivalutazione di questa pianta.

In questa prospettiva storica, il relatore ha descritto varie possibilità di utilizzo medicinale e nutrizionale di prodotti non psicotropi a base di canapa, mettendone in luce unicità e versatilità; è stata infine fatta una panoramica sugli studi clinici in corso sull'utilizzo di cannabinoidi per il trattamento di diverse patologie.

### **Il Giardino Mediterraneo (21 gennaio)**

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 Museo diocesano di Taranto.

Sono intervenuti Ottavia di Maggio, Daniela Daloso, Franca Tommasi, Cosimo Fasano e Francesca Tinelli.

Prima della presentazione, si è svolta una visita al Museo diocesano.

### **Il vino nel legno. La valorizzazione della biomassa legnosa dei boschi del Chianti (25 gennaio)**

La presentazione del volume a cura di Raffaello Giannini è stata organizzata in collaborazione con ASET (Associazione Stampa Enogastronomia Toscana).

Il legno dei vasi vinari proviene prevalentemente dall'estero, ma ci sono le condizioni per poter sperimentare una nuova produzione che impiega legname autoctono e identificabile. I boschi di castagno e roverella dell'area del Chianti Classico possono produrre circa due milioni di tonnellate di legname e, solo nel caso del castagno, da ogni ettaro può esserne ricavata una quantità significativa che consentirebbe anche lo sviluppo occupazionale legato alla produzione di doghe.

Una delle finalità del progetto di valorizzazione della produzione legnosa dei boschi del Chianti Classico, svolto dalla Fondazione per il Clima e la Sostenibilità con il contributo dell'Ente Cassa di Risparmio di Firenze, è quella di tornare a conservare il Chianti Classico nelle botti di legno del territorio.

Relazioni:

Raffaello Giannini – Il Progetto PROVACI e il volume "Il vino nel legno"

Luigi Giovanni Cappellini – Esperienze di vinificazione nel Chianti Classico

Francesco Rossi – Esperienze di vinificazione nella Maremma Toscana

Paolo Valdastri – Come e perché il contenitore è diventato nel tempo uno strumento di comunicazione e di informazione vinicola

Stefano Tesi – La valorizzazione della produzione enogastronomia di nicchia passa attraverso l'informazione

Simone Orlandini – La Fondazione per il Clima e la Sostenibilità: l'impegno nel trasferimento dell'innovazione in agricoltura

### **Tuscan Food Quality Center (27 gennaio)**

La Sede accademica ha ospitato l'Assemblea del Tuscan Food Quality Center - Centro Internazionale per la Valorizzazione dei Prodotti Agroalimentari e la Qualità dell'Alimentazione.

### **Iniziativa PRIMA (29 gennaio)**

La Sede accademica ha ospitato l'incontro organizzato per l'illustrazione dell'iniziativa ai Rettori delle Università Italiane.

### **PSR 2014-2020. Ruolo, organizzazione e obiettivi dell'agroalimentare pugliese (29 gennaio)**

Il seminario è stato organizzato dalla Sezione Sud Est dei Georgofili, in collaborazione con Agrinsieme, Laica Salento e Banca Popolare Pugliese, a Lecce.

Il Programma di Sviluppo Rurale (PSR) 2014-2020 della Regione Puglia, formalmente adottato dalla Commissione Europea il 24 novembre 2015, finanzia azioni nell'ambito di tutte le sei priorità dello sviluppo rurale, con particolare attenzione alla preservazione, ripristino e valorizzazione degli ecosistemi connessi all'agricoltura e alla silvicoltura, nonché al potenziamento della competitività dell'agricoltura in tutte le sue forme della redditività delle aziende agricole.

Per garantire, comunque, il rilancio del settore agricolo, assicurando un equo reddito ai produttori, occorre definire il ruolo, l'organizzazione e gli obiettivi dell'agroalimentare pugliese. La finalità del seminario era quella di divulgare le attività previste dal PSR 2014-2020 della Regione Puglia, in particolare i contributi e le agevolazioni riservati alle aziende agricole e a quelle di trasformazione di prodotti agricoli, nonché di informare sugli strumenti finanziari previsti per l'accesso al credito agrario e soprattutto di costituire un momento di riflessione per contribuire a delineare il ruolo, l'organizzazione e gli obiettivi dell'agroalimentare pugliese.

Programma:

Giuseppe Mauro Ferro – Introduzione al tema

Paolo Ammassari - Il Programma di Sviluppo Rurale Nazionale 2014/2020

Gianluca Nardone - Principali aspetti strategici del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Puglia 2014/2020

Tavola rotonda con interventi di: Raffaele Borriello, Mauro Buscicchio, Roberto Fatano, Quirino Quagliari, Enzo Russo e Arturo Semerari.

Dino Scanavino e Leonardo Di Gioia - Conclusioni

### **CONFERENZE ORGANIZZATE DALL'ASSOCIAZIONE AMICI DEI GEORGOFILI - GENNAIO 2016**

Giorgiana Corsini ha svolto la conferenza su *Il buon senso nell'alimentazione e la scienza dei gruppi sanguigni*.

### **PUBBLICAZIONI EDITE NEL MESE DI GENNAIO 2016**

*I Georgofili. Atti dell'Accademia dei Georgofili, Anno 2014 – Serie VIII – Vol. 11° Tomo II, Firenze, 2016*