



Notiziario dei Georgofili

Anno XIX, n. 3
31 marzo 2016

COMUNICAZIONE DEL PRESIDENTE

Voglio ringraziare i Georgofili che hanno accolto il nostro appello ed hanno destinato all'Accademia la quota del 5 per mille dei redditi dichiarati per l'anno 2015/2014.

Anche quest'anno desidero quindi richiamare l'attenzione sulla possibilità di contribuire, attraverso la suddetta destinazione, alle nostre esigenze di bilancio.

Questa importante collaborazione richiede solo di dedicare un momento di attenzione nel redigere la prossima denuncia dei redditi. Basterà indicare, nell'apposito riquadro dei Modelli 730, UNICO PF o CUD, alla voce "Sostegno del volontariato e delle altre organizzazioni non lucrative di utilità sociale, delle associazioni di promozione sociale...", il Codice Fiscale dell'Accademia dei Georgofili **01121970485** ed apporre la propria firma.

PROTOCOLLI DI INTESA SOTTOSCRITTI DALL'ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

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

Nel corso del mese di marzo 2016 sono stati sottoscritti i seguenti protocolli:

- Accademia Italiana della Cucina, in data 8 marzo;
- Consiglio Nazionale dei Periti Agrari e Periti Agrari Laureati (CNPAPAL), in data 10 marzo;
- Associazione Nazionale Comuni Italiani (ANCI), in data 24 marzo;
- Accademia Italiana di Scienze Forestali, in data 31 marzo.

ADUNANZE PUBBLICHE PROGRAMMATE PER APRILE 2016¹

Martedì 5 aprile – ore 15.00

Apertura della mostra storico documentaria su: **I Georgofili e le innovazioni in agricoltura (dalla nascita dell'Accademia ad Arrigo Serpieri)**

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

La mostra resterà aperta con ingresso libero fino a venerdì 22 aprile 2016 (da lunedì al venerdì, ore 15.00 – 18.00)

Venerdì 8 aprile

Inaugurazione 263° anno accademico

Alle ore 9.00, presso la Sede accademica, avrà luogo una Riunione di tutti i Georgofili, nel corso della quale saranno consegnati i diplomi ai nuovi Accademici Corrispondenti e Aggregati.

Alle ore 11.00, nel Salone dei Cinquecento in Palazzo Vecchio, avrà inizio la cerimonia ufficiale di inaugurazione del 263° Anno Accademico

Dopo il saluto delle Autorità e la relazione del Presidente dei Georgofili su “**Scenari del futuro**”, il Direttore Generale Capo delle Operazioni della Banca Europea per gli Investimenti, Luca Lazzaroli, terrà la prolusione inaugurale su “**Rilanciare la crescita e la competitività in Europa: l’azione della Banca Europea per gli Investimenti**”

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.

Sabato 9 aprile – ore 18.00

Organizzato dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili, presso il Museo dell’Architettura Contemporanea del Comune di Ramacca (via Siracusa 7), Incontro su: **Nuovi prodotti e nuovi processi per una cinaricoltura sostenibile e di qualità**

Relazioni:

G. MAUROMICALE, S. LOMBARDO, G. PANDINO, G.R. PESCE - *Innovazione di prodotto e di processo nel settore agronomico*

C. ROMANO - *Il panorama varietale della Sicilia occidentale e le problematiche inerenti alla propagazione ed alla commercializzazione*

G. MURATORE, C. RESTUCCIA, F. LICCIARDELLO - *Innovazione di prodotto e di processo post-raccolta*

G. MAZZEO, G. SISCARO - *Metodi di controllo biologico e integrato dei parassiti animali per la tutela del consumatore e dei pronubi*

G. SCALISI - *Nuove strategie di marketing*

Intervento programmato di C. VIGO

Mercoledì 13 aprile – venerdì 15 aprile

La Sede accademica ospiterà il CLIMMANI/INTERFACE workshop su: **After the extreme – measuring and modeling impacts on terrestrial ecosystems when thresholds are exceeded**

Giovedì 14 aprile – 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 MAURIZIO SORBINI su: **La comunicazione dei vini artigianali**

Lunedì 18 aprile – ore 10.30

La Sede accademica ospiterà la Cerimonia di Inaugurazione dell’Accademia Italiana della Vite e del Vino. Terrà la prolusione inaugurale il Ministro per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Maurizio Martina, su: **Attualità e prospettive delle vitivinicoltura italiana**

CONFERENZE ORGANIZZATE DALL'ASSOCIAZIONE AMICI DEI GEORGOFILI - APRILE 2016

Martedì 26 aprile

VALENTINO MERCATI terrà una conferenza su: **Il ruolo dell'agricoltura nel contesto evolutivo. Aboca da fattoria tradizionale ad innovazione per la salute**

ATTIVITÀ SVOLTA IN MARZO 2016

Cibo e Cultura. Conferenza sui margini di adattamento dell'alimentazione umana tra fabbisogni nutrizionali, qualità del cibo e sostenibilità ambientale (2 marzo)

La conferenza è stata organizzata dalla Sezione Nord Est dei Georgofili in collaborazione con BCC Piove di Sacco e Università degli Studi di Padova, presso la Sala Convegni del Centro Direzionale BCC Piove di Sacco.

Moderatore: Antonio Grossi

Relazioni:

Giuliano Mosca – Introduzione al tema e sostenibilità ambientale della produzione agricola

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

Anna Lante – Qualità degli alimenti e valorizzazione integrale delle risorse

La sicurezza degli anziani. I consigli, le informazioni e le attività di prevenzione (3 marzo)

Si è svolto presso la Sede accademica il convegno organizzato da CNA.

I benefici dell'olio extravergine d'oliva sulla salute (3 marzo)

La presentazione del volume di Antonio Capurso e Sara De Fano è stata organizzata dalla Sezione Sud Est dei Georgofili nell'ambito delle manifestazioni "Il Giardino Mediterraneo", in collaborazione tra gli altri dell'Ordine dei medici chirurghi ed odontoiatri della provincia di Bari, associazione mogli medici italiani sezione di Bari e della Fondazione pro-anziani Bari onlus presso l'Aula del Consiglio Regionale della Puglia.

Programma

Daniela Daloiso - Introduzione

Interventi di Carlo D'Agostino e Antonio Capurso

Conclusioni di Anna Rita Somma

Guida essenziale al riconoscimento dell'olio extravergine d'oliva di qualità a cura di Francesco De Carlo

Inaugurazione Anno Accademico UNASA (4 marzo)

La cerimonia di inaugurazione dell'Anno Accademico UNASA (Unione Nazionale delle Accademie per le Scienze Agrarie) è stata organizzata dall'Accademia di Agricoltura di Torino, presso l'Aula Magna dell'Università degli Studi di Torino.

La *Lectio Magistralis* è stata svolta da Roberto Cingolani su: Evoluzione traslazionale nella tecnologia

Pietro Porcinai. Paesaggista giardiniere (1910-1986) (8 marzo)

La Mostra fotografica, ideata e curata da Paola Porcinai, è stata introdotta dagli interventi di Alberto Giuntoli e Giannozzo Pucci.

La Mostra, patrocinata da Garden Club Firenze, Società Toscana di Orticoltura e Ordine Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Firenze, è rimasta aperta fino a martedì 22 marzo con ingresso libero.

Ha collaborato all'organizzazione dell'evento l'Associazione Amici dei Georgofili mentre l'Associazione di Volontariato Culturale "Conoscere Firenze" ha curato il servizio di sorveglianza.

L'Innovation Broker. Una nuova figura professionale in agricoltura (10 marzo)

Il convegno è stato organizzato in collaborazione con Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Regione Toscana, CONAF e FIDAF.

Questa nuova figura professionale, per quanto attiene l'agricoltura, è stata introdotta con la nuova programmazione europea 2014-2020 sullo sviluppo rurale che vede le Regioni italiane impegnate nell'attuazione delle misure destinate all'innovazione previste dal regolamento UE n.1305/2013.

In questo contesto è risultato quanto mai opportuno aprire un confronto tra le Istituzioni regionali, nazionali ed europee, i professionisti che operano in agricoltura e le organizzazioni professionali agricole, al fine di approfondire ruolo e funzioni che questa figura è chiamata a svolgere per favorire le sinergie tra le imprese e il mondo della ricerca e ridurre i tempi di trasferimento e adozione delle innovazioni nel mondo rurale.

Coordinatore: Matteo Bernardelli

Relazioni:

Gian Piero Abbate - La figura professionale dell'Innovation Broker

Inge Van Oost - Il PEI (Partnership Europeo per l'Innovazione) e le funzioni dell'Innovation Broker

Anna Vagnozzi - I PSR 2014-2020 delle Regioni italiane: un'opportunità per l'Innovation Broker

Andrea Sisti - Il trasferimento della conoscenza e dell'innovazione nel sistema delle imprese agricole, agroalimentari e forestali nell'era 3.0

Luca Toschi - La comunicazione come strumento per rilevare bisogni d'innovazione: un caso pilota

Interventi programmati: Alessandra Gemmiti, Laura Bartalucci, Luigi Trotta, Matteo Ansanelli, Claudia Fedi, Vincenzo Lenucci, Marcello Miozzo

Considerazioni conclusive di Matteo Bernardelli

Attualità e ricchezza dell'arboricoltura italiana. Per i novantanni di Enrico Baldini (11 marzo)

L'incontro, realizzato in collaborazione con l'Accademia Nazionale di Agricoltura e il Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Bologna, si è tenuto presso la Sala dello Stabat Mater – Archiginnasio di Bologna ed è stato aperto dai saluti di Francesco Ubertini, Franco Scaramuzzi e Michele Stanca.

Moderatore: Giorgio Cantelli Forti

Relazioni:

Silviero Sansavini - Il contributo dell'ANA alla valorizzazione delle colture arboree da frutto: dai tempi di Filippo Re a quelli di Enrico Baldini

Lucia Bigliuzzi, Luciana Bigliuzzi - I progressi della frutticoltura nella storia dei Georgofili

Paolo Inglese - La scuola dell'arboricoltura italiana, da mono- a pluridisciplinare

Enrico Baldini - Testimonianza

I Discorsi di P. A. Mattioli (15 marzo)

La presentazione della riproduzione facsimilare realizzata da Aboca Museum è stata tenuta da Lucia Tomasi Tongiorgi e Duilio Contin. La manifestazione aveva il patrocinio dell'Ordine dei Medici della Provincia di Firenze.

Vino in anfora fra ricerca archeologica e produzione (17 marzo)

Il convegno è stato realizzato in collaborazione con Vetrina Toscana e il supporto del Consorzio Elba Taste, nell'ambito delle manifestazioni *"Tra terra e mare: l'Elba in Vetrina"*.

Dopo i saluti delle autorità intervenute, Franco Cambi e Laura Pagliantini hanno raccontato il ciclo del vino nel mondo romano, sulla scorta delle scoperte effettuate all'Isola d'Elba e in altre aree della Toscana e dell'Italia. Queste ricerche stanno rivelando un quadro

agronomico, vitivinicolo in particolare, dell'isola finora del tutto inatteso. Gli scavi archeologici della villa rustica romana di San Giovanni, nella rada di Portoferraio, hanno portato alla luce delle anfore vinarie e in particolare le dolia defossa: grandi vasi interrati che contenevano ciascuno più di mille litri. La produzione della rada di Portoferraio, almeno per quanto era dato di sapere fino ad ora, era destinata al consumo della villa soprastante e del mercato locale: produzione quindi che sembra molto vasta per sopperire solo al fabbisogno interno. Oltre ai doli, sono state ritrovate anfore vinarie probabilmente usate per commercializzare il vino.

Antonio Arrighi ha quindi parlato della sua attuale produzione di vino in terracotta sull'isola e della sperimentazione che sta effettuando su uve dello stesso vigneto, in contenitori di terracotta di Impruneta e in botti di rovere (barrique di Allier).

Francesco Bartoletti ha relazionato sugli aspetti tecnici della produzione in anfora: dalla fermentazione alla conservazione per finire all'evoluzione del vino per spiegare le motivazioni di un ritorno alla terracotta. È intervenuto quindi Leonardo Taddei, che ha parlato delle sensazioni gusto olfattive in relazione ai differenti materiali utilizzati per la vinificazione.

Ha moderato l'incontro e coordinato gli interventi Stefano Tesi.

È seguita una degustazione di vini in anfora, prodotti e specialità culinarie a cura degli chef aderenti al Consorzio Elba Taste serviti dagli studenti dell'Istituto Alberghiero "Brignetti" di Portoferraio. Era presente anche una rappresentanza di studenti di scuole superiori di Portoferraio che fanno parte di Redazione Natura, una redazione multimediale partecipata, costituita in gran parte di giovani che vivono nell'Arcipelago toscano, per far conoscere la natura delle isole attraverso esperienze dirette.

Interventi di: Giampiero Maracchi, Stefano Romagnoli, Giampiero Sammuri, Franco Cambi, Antonio Arrighi, Francesco Bartoletti, Leonardo Taddei.

Quale futuro per l'olivicoltura salentina (18 marzo)

Il seminario è stato organizzato a Lecce dalla Sezione Sud Est dei Georgofili in collaborazione, tra gli altri, con APOL e CIA Lecce, ed era suddiviso in tre sessioni.

La prima di queste, moderata da Luigi Caricato, verteva su "Il programma di attuazione dei regolamenti comunitari 611-615/2014 nel triennio 2015-2018" ed ha visto gli interventi di Alberto Danese (Presentazione del Programma dell'APOL) e di Enrico De Lorenzis (Presentazione Progetto pilota Fit.O.S. – Ricerca di microrganismi patogeni nelle fitopatie olivicole ed individuazione di stress abiotici. Stato dell'arte).

La seconda sessione, dal titolo "Presentazione proposta progettuale" è stata introdotta da Michelle Maffia ed ha visto gli interventi di Giovanni Luigi Bruno, Giuseppe Lima, Emanuele Gabrieli Tommasi, Vito Murrone e Carmelo Caforio.

La terza sessione, una tavola rotonda dal titolo "Quale futuro per l'olivicoltura salentina", è stata introdotta dalla presentazione dell'Atlante degli oli italiani di Luigi Caricato; moderati da Giuseppe Mauro Ferro, sono intervenuti Luigi De Bellis, Maria Lisa Clodoveo, Berardo Corrado De Gennaro, Gennaro Sicolo, Tullio Forcella e Andrea Carrassi.

Le considerazioni conclusive sono state tenute da Dino Scanavino

È seguita una degustazione di prodotti tipici.

Innovazione di prodotto nella filiera grano tenero per migliorare la qualità e la sostenibilità ambientale (18 marzo 2016)

La giornata di studio è stata organizzata dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili in collaborazione con i Dipartimenti per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF) e di Scienze Agrarie e Forestali (DAFNE) dell'Università degli Studi della Tuscia, presso l'Aula Magna G. Giovannozzi Sermanni del Polo Didattico Riello a Viterbo.

L'incontro ha visto la partecipazione dei maggiori esperti del settore sia a livello di istituzioni/organismi di ricerca (CREA, UNITUS, UNIMOL, AISTEC, UNITE, UNIBA), sia di aziende/società (Barilla, Interpan, Analysis).

Obiettivo della giornata è stato quello di evidenziare le più recenti innovazioni nella filiera grano tenero – pane rivolte al miglioramento dell’attitudine alla trasformazione di granella, sfarinati e impasti, alla qualità nutrizionale e della salute, alla sicurezza d’uso, e alla sostenibilità ambientale del prodotto finito. A tal fine, dopo una breve premessa sull’uso storico del pane, si sono evidenziate, considerando tutte le fasi del ciclo produttivo del pane, le principali innovazioni nella coltivazione sostenibile del frumento tenero, i nuovi indirizzi per il miglioramento genetico, le innovazioni nella tecnologia del pane industriale, l’effetto del lievito naturale sulla qualità nutrizionale del pane e sulla salute umana. Inoltre sono state esaminate le innovazioni nel processo di macinazione dei cereali, gli aspetti tecnologici e qualitativi del pane e dei prodotti da forno surgelati, l’uso del sale nella panificazione ed infine l’analisi sensoriale e l’impronta del carbonio del pane includendo anche la fase d’uso.

Relazioni:

Filiberto Loreti - Introduzione ai lavori

Francesca Petrocchi - Pane: ieri, oggi e domani...

Raffaele Casa - Innovazione e sostenibilità nella coltivazione del frumento tenero

Carla Ceoloni - Obiettivi e strategie di miglioramento genetico del frumento tenero per affrontare le sfide del prossimo futuro

Nadia Morbarigazzi - Innovazioni nella tecnologia del pane industriale

Marco Gobbetti - Lievito naturale ed effetti sulla qualità nutrizionale del pane e sulla salute umana

Roberto Luneia - Innovazione nel processo di macinazione dei cereali per ottenere fibra micronizzata

Ferdinando Novelli - Innovare il pane per nutrire in salute

Roberto Nardi - Pane e prodotti da forno surgelati: aspetti tecnologici e qualitativi

Marina Carcea - Uso del cloruro di sodio in panificazione

Diana De Santis - Analisi sensoriale del pane

Mauro Moresi - Il Carbon Footprint del pane

Emanuele Marconi- Considerazioni conclusive

Cambiamenti climatici e agricoltura (21 marzo)

La conferenza di Giampiero Maracchi è stata organizzata dalla Sezione Centro Est dei Georgofili, presso la Sala Bertonazzi del Consorzio Agrario Terrepadane a Piacenza, provincia particolarmente colpita da eventi meteorologici negli ultimi anni.

Dopo una breve introduzione di Natale Frega, Piero Cravedi e Michele Stanca, il relatore ha illustrato i fenomeni che hanno caratterizzato il clima nell’ultimo secolo e gli effetti che essi stanno provocando all’agricoltura. La crisi climatica si collega a quella di molteplici altri settori, quali quelli dell’economia e dell’ambiente. Grande rilevanza è stata anche attribuita ai fenomeni demografici, all’urbanizzazione e alle scelte politiche.

Il pubblico intervenuto ha seguito con molta attenzione e al termine dell’incontro ha rivolto al relatore numerose domande che hanno stimolato ulteriori considerazioni sulle possibili soluzioni.

In conclusione è emerso che l’agricoltura del futuro dovrà svolgere un ruolo importante e che i Georgofili, con l’attività di appositi Gruppi di lavoro e Comitati, potranno fornire un autorevole contributo di idee e di proposte.

Benvenuta Primavera. La Terra è un giardino che fiorisce nell’Universo. Fiori ... Pensieri ... Musica ... Libri ... per il Benessere (21 marzo)

L’incontro è stato organizzato dalla Sezione Sud Est dei Georgofili nell’ambito delle manifestazioni de “Il Giardino Mediterraneo”, presso la Biblioteca del Consiglio Regionale della Puglia a Bari.

Sono intervenuti Daniela Daloso, Franca Tommasi, Patrizia Loconsole, Gianni Picella, Raffaele Pellegrino e Anna Rita Somma

Il Futuro dell' EXPO in area Geotermica Toscana (30 marzo)

La Sede accademica ha ospitato l'incontro organizzato da Egocreanet.

CONFERENZE ORGANIZZATE DALL'ASSOCIAZIONE AMICI DEI GEORGOFILI - MARZO 2016

I giovani toscani e l'agricoltura di precisione. Innovazione colturale e culturale (22 marzo)

L'incontro, moderato da Clemente Pellegrini, è stato realizzato in collaborazione con l'Associazione Nazionale Giovani Agricoltori di Confagricoltura.

Sono intervenuti Patrizia Pinelli (Agricoltura di precisione e sostenibilità: benefici ambientali e vantaggi economici), Marco Vieri (Le macchine agricole nell'agricoltura di precisione), Alessandro Matese (Monitoraggio da drone per la gestione sostenibile della risorsa idrica in agricoltura di precisione), Lorenza Tuccio (Metodi ottici per la fertilizzazione di precisione e la valutazione della qualità della frutta) e Graziana Grassini (Effetti della viticoltura di precisione sulla qualità dei vini).