



Notiziario dei Georgofili

Anno XIX, n. 8
3 novembre 2016

UEAA - Union of European Academies for Science applied to Agriculture, Food and Nature

Nel corso della 9^a Assemblea Generale, svoltasi a Parigi lo scorso 11 ottobre, il Presidente dell'Accademia dei Georgofili, Giampiero Maracchi, è stato nominato Vice Presidente dell'Unione delle Accademie Europee.

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 mese di ottobre sono stati sottoscritti i seguenti protocolli:

- Consiglio Nazionale delle Ricerche, in data 24 ottobre;
- Manifattura Sigaro Toscana, in data 25 ottobre.

ADUNANZE PUBBLICHE PROGRAMMATE PER NOVEMBRE 2016¹

Giovedì 3 novembre – ore 9.00

Organizzato in collaborazione con Consorzio LaMMA, Regione Toscana, Consiglio Nazionale delle Ricerche, 2016 Progetto Firenze *L'alluvione Le alluvioni*, in convenzione con l'Ordine dei Geologi della Toscana, Incontro su: **Arno 1966. 50 anni di innovazioni in meteorologia**

Prima Sessione: *Dal 1966 al 2016, i progressi e lo stato dell'arte della previsione meteorologica*

Relazioni:

ROBERTO BUIZZA – La modellistica a scala globale: i progressi dell'ECMWF dalla sua fondazione a oggi. I progressi del più importante centro meteorologico internazionale negli ultimi 40 anni

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

SILVIO CAU – La meteorologia in Italia: storia e ruolo del servizio meteorologico nazionale.

I modelli e gli strumenti d'osservazione dell'Aeronautica Militare

VALERIO CAPECCHI – L'alluvione di Firenze: la previsione del 1966 con gli strumenti di oggi.

Cosa avrebbero previsto i modelli attuali nel caso dell'evento del 4 Novembre 1966?

VINCENZO LEVIZZANI – Meteorologia da satellite. Cosa si può osservare dallo spazio e perché i dati satellitari sono importanti per la previsione?

FABIO CASTELLI – La catena modellistica di previsione meteo – idrologica per il fiume Arno.

Come operano i modelli per la previsione dell'esondazione dei fiumi

ANTONELLO PROVENZALE – Cambiamenti climatici e ciclo idrologico. Cosa prevedono i modelli climatici per i prossimi 50/100 anni

Tavola rotonda: *Dal 2016 ai prossimi 10 anni, quali le sfide dei centri di ricerca e dei servizi operativi per il miglioramento delle previsioni meteo. E' ammessa l'incertezza nella previsione meteo/idrologica? Quali sono le richieste delle istituzioni e dei cittadini?*

Moderatore: MICHELE FABBRI

Interventi: ECMWF, AM, Consorzio LaMMA, Università di Firenze, ISAC/CNR, IGG/CNR, IBIMET/CNR, Protezione civile regionale, Autorità di Bacino dell'Arno, Comune di Firenze

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

Giovedì 3 novembre – ore 15.00

In collaborazione con ANBI Toscana, nell'occasione del 50° anniversario dell'alluvione a Firenze e nell'ambito delle manifestazioni indette da 2016 Progetto Firenze *L'alluvione Le alluvioni*, Mostra su: **Le sistemazioni idraulico-agrarie per la regimazione dell'Arno**

La mostra resterà aperta fino a martedì 20 dicembre 2016 con ingresso libero (da lunedì a venerdì, ore 15.00 – 18.00)

Martedì 8 novembre – ore 15.00

Incontro su: **Salute, microrganismi e veleni**

Relazioni:

FRANCO FRANCESCO VINCIERI, ANNA RITA BILIA – L'Artemisinina estratta dall'*Artemisia annua* L., un moderno antimalarico e non solo

GIUSEPPE SURICO – I microrganismi fitopatogeni nella storia dell'uomo: dalle epidemie dei cereali alla Xylella dell'olivo

GIOVANNI CIPRIANI – Il colera ad Ancona fra il 1836 e il 1837: il *Cacodemon cholericus*

DUCCIO VANNI, SIMONE VANNI E PAOLO VANNI – Pietro Betti e Maurizio Bufalini, lo scontro sul colera tra due grandi Georgofili a Firenze (1835 – 1863 ... e oltre)

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

Giovedì 10 novembre – ore 10.00

In collaborazione con l'Accademia Nazionale di Agricoltura di Bologna, Seminari di studio su: **Nuovi sistemi di allevamento della vite Integralmente meccanizzabili**

Relatore: CESARE INTRIERI

Prima Sessione: Il sistema di allevamento a "Cordone libero": basi fisiologiche e applicazioni tecniche

Seconda Sessione: Il sistema di allevamento a "Siepe": basi fisiologiche e applicazioni tecniche

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

Lunedì 14 novembre

Tavola rotonda organizzata dalla Sezione Nord Ovest dei Georgofili in collaborazione con Confagricoltura Novara e VCO e Nordea, presso la Sala Congressi Borsa Merci a Novara, in occasione degli 85 anni di Ente Risi (1931-2016), su: **La risicoltura: un grande avvenire dietro le spalle?**

Programma

Moderatore: GIANFRANCO QUAGLIA

GIORGIO ANTONIETTI, FRANCESCO PIRAINO - Introduzione

Interventi di:

*ANDREA OLIVERO, ELENA FERRARA, ALBERTO CIRIO, GIORGIO FERRERO, PIERO GARRONE,
DARIO CASATI e PAOLO CARRÀ*

MARIO GUIDI - Conclusioni

16 novembre – ore 9.30

Organizzato in collaborazione con CREA, CAI ed UNCAI, Convegno nazionale su:

Agricoltura e Contoterzismo

Prima Sessione: L'innovazione in agricoltura

Coordinatore: PIETRO PICCAROLO

Relazioni:

PAOLO MENESATTI, CARLO BISAGNA – Innovazione della meccanizzazione per l'agricoltura di precisione

ALESSANDRO MATESE – L'impiego dei droni per l'Agricoltura di precisione

MARCO VIERI – Agricoltura di precisione e tutela ambientale

MARCELLO DONATELLI – Le nuove frontiere dell'innovazione: l'agricoltura digitale

Seconda Sessione: Stato dell'arte, esigenze e criticità del contoterzismo

Coordinatore: FRANCESCO ZERBINATI

STEFANO BALDI – Il contoterzismo nel contesto agricolo italiano: quadro attuale e prospettive

Tavola rotonda – Interventi programmati:

ROBERTO GUIDOTTI (UNIMA) SANDRO CAPPELLINI (CONFAI), ROBERTO TAMBURINI (UNCAI),
ALBANO AGABITI (Coldiretti), SECONDO SCANAVINO (CIA), MARIO GUIDI (Confagricoltura), EROS
GUALANDI (Alleanza Cooperative Italiane – Agroalimentare), MASSIMO GOLDONI
(FEDERUNACOMA), SANDRO LIBERATORI (ENAMA), GIUSEPPE BLASI (MiPAAF), LEONARDO DI
GIOIA (Conferenza delle Regioni e Province Autonome), PIETRO PICCAROLO (Accademia dei
Georgofili), DANILO MONARCA (Associazione Italiana di Ingegneria Agraria)

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

18 novembre – ore 16.30

*In collaborazione con Accademia Italiana della Cucina, Delegazione Valdarno Fiorentino-
Empoli, presso Villa Pitiana (Loc. Donnini), Convegno su: **Risorse alimentari e
cambiamenti climatici: lo scenario in Toscana***

Programma:

ROBERTO ARIANI – Apertura dei lavori

MARTA GHEZZI, RUGGERO LARCO – Motivazioni del convegno

GIAMPIERO MARACCHI – Il clima e le sue stranezze

DOMENICO SARACENO – Conseguenze del clima sulle attività agricole toscane

*MARCELLO MELE – Produzione di alimenti di origine animale in uno scenario di cambia-
menti climatici*

ROBERTO DORETTI – Conclusioni

22 novembre – ore 16.00

In collaborazione con Accademia Italiana della Cucina e Rotary Club Mugello, in interclub
con Rotary Club Fiesole e Rotary Club San Casciano-Chianti, Convegno su: **L'Olio ed il
suo Olio, una storia da proteggere per poterla tramandare**

Relazioni:

PAOLO PASQUALI – “Il Vino si fa, l'Olio è”

GIAMPIERO NIGRO – Cenni di storia dell'Olio nella Toscana tra medioevo ed età moderna

VALENTINA DOMENICI – Determinazione dei pigmenti e loro legame con parametri di qualità
e autenticità dell'Olio di Oliva Extravergine

FRANCESCO SOFI – Gli aspetti salutistici dell'Olio di Oliva

CLAUDIO PERI – “L’Olivo e il suo Olio: una storia da rinnovare per poterla tramandare”, la formazione di nuove *Communities of Practice*

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

24 novembre – ore 9.00

In collaborazione con Associazione Italiana Diritto Alimentare e Università degli Studi della Tuscia – Master in Diritto Alimentare, in occasione della pubblicazione della seconda edizione di “European and global food law”, Conversazione su: **Food law, globalisation and governance**

Presiede e coordina LUIGI COSTATO

Intervengono:

ANTONIO JANNARELLI (Università di Bari), MICHAEL ROBERTS (Director | Resnick Program for Food Law and Policy, UCLA School of Law), DONATO ROMANO (Università degli Studi di Firenze), LOUIS GONZÁLEZ VAQUÉ (Presidente de la Asociación Iberoamericana de Derecho Alimentario), PAOLO BORGHI (Università di Ferrara), JUANJUAN SUN (Researcher in Food Law, Renmin University of Beijing), RICCARDO RICCI CURBASTRO (Presidente Federdoc), STEFANO VACCARI (Direttore ICQRF, Mipaaf)

LUIGI COSTATO, FERDINANDO ALBISINNI – Considerazioni conclusive

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

25 novembre – ore 9.30

Organizzato dalla Sezione Centro Est dei Georgofili, in collaborazione con Confagricoltura Piacenza, presso il Palazzo dell'Agricoltura, Sala Giammaria Visconti a Piacenza, Incontro su: **La difficile convivenza fra agricoltura professionale e fauna selvatica. Dietro agli occhi dolcissimi di Bamby**

Programma

Moderatore: PIERO CRAVEDI

NATALE G. FREGA, ENRICO CHIESA - *Saluti e introduzione*

ENRICO MERLI - *Il quadro conoscitivo: l'evoluzione della presenza della fauna selvatica nelle aree agricole*

ROBERTO COCCHI - *La prevenzione dei danni: esempi di difesa passiva e attiva*

ALDO MAGNONI - *La stima dei danni: come funziona in Emilia Romagna*

RINO GHELFI - *La stima dei danni: come dovrebbe funzionare*

MICHELE CASSANO - *Fiasco pieno e capriolo ubriaco? L'esperienza del Chianti*

GIANNI TOSI, SIMONA CASELLI - *Conclusioni*

Sabato 26 novembre – ore 9.30

Organizzato dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina – Delegazione di Pisa, presso l'Auditorium della Primaziale (p.za Arcivescovado, Pisa), Convegno su: **La pasta tra ieri e oggi**

Moderatore: ENRICO BONARI

FILIBERTO LORETI, FRANCO MILLI, R. ARIANI - *Saluti di apertura*

LAURA GALOPPINI - *Produzione e consumo di pasta nella Toscana tardo medievale*

GIANPAOLO ANDRICH - *Le principali trasformazioni coinvolte nella produzione della pasta*

VINCENZO LIONETTI - *Il ruolo nutraceutico dei cereali*

ROBERTO NARDI - *Aspetti tecnologici della pasta surgelata*

ALFREDO PELLE - *In cucina: punto e pasta*

LUCA LANDI - *La pasta come ingrediente in cucina*

Interventi programmati: GIUSEPPE BERTOLI, DINO MARTELLI, ANTONIO MORELLI, ANTONIO SCHENA

Conclusioni - PAOLO PETRONI

ATTIVITÀ SVOLTA NEL MESE DI OTTOBRE 2016

La valorizzazione delle biomasse agroforestali ad uso energetico (3 ottobre)

Il convegno è stato organizzato in collaborazione con Regione Toscana e ANCI Toscana, presso il Salone delle Feste di Palazzo Bastogi a Firenze, per mettere a fuoco problemi e opportunità della filiera bosco legno energia.

Un evento che ha messo insieme aspetti scientifici, esperienze pratiche e opportunità di sviluppo della filiera energetica per incrementare le politiche di sviluppo economico ambientale dei territori.

Relazioni:

Enrico Bonari – Agrienergie e sostenibilità

Claudio Fagarazzi – L'Osservatorio iBioNet: promozione e sviluppo delle energie rinnovabili da biomasse forestali

David Chiaramonti – Energia e bioprodotto della filiera legno: stato e opportunità

Giacomo Carrari – Efficientamento energetico mediante teleriscaldamento a biomasse legnose – L'esperienza del Comune di Piazza al Serchio e Camporgiano

Toni Ventre – Impianti di teleriscaldamento a biomassa – Gestione forestale, filiera locale e percorso partecipato. L'esperienza dell'Unione dei Comuni Valdarno Valdisieve

Marina Lauri – La filiera bosco – legno – energia. Assistenza ai Comuni nella promozione di piccoli impianti a biomassa forestale

Pietro Gasparri – Nuove prospettive per le biomasse di origine forestale nell'ambito del sistema agro – energetico nazionale

Alberto Manzo – I lavori del Tavolo Nazionale della Filiera del Legno

Elisabetta Gravano, Giovanni Filiani – La filiera foresta legno energia: prospettive di sviluppo in Toscana

Interventi programmati: CIA, COLDIRETTI, CONFAGRICOLTURA, ACI (Alleanza Coop. Italiane), LEGAMBIENTE

Intervento di Andrea Olivero

Marco Remaschi – Conclusioni

Gli antibiotici in alimentazione animale: un contributo importante al problema globale della resistenza acquisita da parte dei batteri. Che fare? (6 ottobre)

Fino dagli anni '50, quando iniziò l'uso degli antibiotici come promotori di crescita in alimentazione animale, ritenendo, a torto, che la loro azione preventiva fosse senza conseguenze, ci si rese conto che molti batteri patogeni acquisivano la capacità di resistere. L'industria farmaceutica ha prodotto antibiotici sempre nuovi, che spesso hanno avuto la conseguenza di rendere difficilmente curabili alcune malattie.

Purtroppo l'allarme lanciato da più parti, basti ricordare quello del premier britannico Cameron nel 2014, è stato colpevolmente sottovalutato.

Che fare? Sembra ovvio ed evidente che sia necessario eliminare completamente gli antibiotici dai mangimi zootecnici, ma l'operazione trova mille difficoltà, anche perché le condizioni ambientali degli allevamenti intensivi necessitano di misure preventive. Non resta che cercare delle alternative: dei prodotti naturali ad azione batteriostatica e battericida che non inducano la resistenza acquisita da parte dei batteri. In altre parole, che funzionino senza effetti collaterali.

Queste sostanze esistono e le offre la natura: Esiste un'ampia e qualificata letteratura scientifica sull'argomento, cui l'Università degli Studi di Firenze ha contribuito.

La giornata di studio ha voluto presentare un'approfondita riflessione sulla tematica.

Relazioni:

Mauro Antongiovanni – Le scelte che hanno condotto all'uso degli antibiotici in alimentazione animale e le loro conseguenze. Esistono alternative naturali al loro impiego?

Arianna Buccioni – Gli acidi grassi a corta – media catena ed i polifenoli come alternative

naturali efficaci agli antibiotici. I meccanismi di azione
Carlo Viti – Effetti dei polifenoli sul microbioma ruminale
Marcello Mele – Effetti dei polifenoli nell'alimentazione dei ruminanti
Sara Minieri – Effetti dei polifenoli e degli acidi grassi a corta – media catena nell'alimentazione del pollo da carne e nelle ovaiole
Mauro Antongiovanni – Considerazioni conclusive

La prima guerra mondiale 1915-1918 e il problema alimentare (12 ottobre)

Nell'auditorium di Villa La Rocca a Bari, si è svolta la conferenza di V. Marzi e A. Volpone organizzata dalla Sezione Sud Est dei Georgofili, in collaborazione con l'Accademia Pugliese delle Scienze.

Impatto di specie aliene sulla conservazione dei Boschi di S. Rossore, Patrimonio dell'Umanità (13 ottobre)

La giornata di studio organizzata dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, presso l'Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro – ambientali dell'Università di Pisa, sul tema della protezione delle Aree Protette dalle invasioni biologiche di specie aliene, ha preso in considerazione problematiche affrontate da ricercatori e tecnici di Enti di Ricerca, Università, Parco, Servizio Fitosanitario Regionale, con l'intento di presentare un quadro esaustivo delle nuove avversità e delle iniziative intraprese per la difesa dei patrimoni ambientali custoditi nelle aree protette del nostro Paese. Unisce gli interventi, la consapevolezza che le minacce per gli ecosistemi delle aree protette, derivanti dall'arrivo incalzante di fitofagi e fitoparassiti alieni, richiedono l'elaborazione di nuovi peculiari strumenti e strategie, calibrati sulla delicatezza e la preziosità degli ambienti da proteggere.

Il peculiare e prezioso territorio del Parco di San Rossore Migliarino Massaciuccoli rappresenta una situazione emblematica, che può essere presa in esame per valutazioni e riflessioni sul crescente impatto derivante dall'arrivo, insediamento e successiva diffusione epidemica di organismi e microrganismi nocivi introdotti accidentalmente da altre aree geografiche del pianeta.

Quelle che ormai sono considerate vere e proprie "invasioni biologiche", rappresentano problematiche di prim'ordine per il sistema agroforestale italiano e più in generale europeo e mediterraneo, con perdite produttive e in taluni casi compromissione di decenni di iniziative mirate a indirizzare la difesa fitosanitaria delle colture verso modelli sempre più sostenibili.

Nello specifico il Parco è stato interessato dall'impatto derivante dall'ondata epidemica di un Insetto alieno, la Cocciniglia corticicola del Pino marittimo *Matsucoccus feytaudi* Ducasse, reperita per la prima volta nel Parco nel 2004 nell'ambito del Progetto Regionale di Monitoraggio delle Foreste META.

Relazioni:

Giacomo Lorenzini – Microrganismi fitopatogeni di interesse forestale di recente introduzione in Italia: *Phytophthora ramorum*, *Heterobasium irregulare* e *Chalara fraxinea*

Pio Federico Roversi, Giuseppino Sabbatini – Invasioni biologiche di Insetti fitofagi e Nematodi fitoparassiti nelle aree protette italiane

Leonardo Marianelli, Francesca Logli – Il binomio Geostatistica – Selvicoltura nella tutela delle pinete litoranee

Giulia Torrini, Beatrice Carletti, Pio Federico Roversi – I Nematodi dei pini nella Tenuta di san Rossore

Giuseppino Sabbatini, Giuseppe Mazza – Le analisi del rischio negli interventi di lotta biologica per il controllo con antagonisti naturali di specie nocive aliene

Fabrizio Pennacchio, Valeria Francardi – Deperimento delle Pinete e necessità di contenimento delle popolazioni di Insetti xilofagi

Gabriele Gilli, Dalia Delnista, Gianni Franchini – Il controllo fitosanitario nei punti d'ingresso frontaliero cardine delle azioni per evitare l'arrivo di specie nocive aliene

Leguminose da granella (14 ottobre)

Il seminario è stato organizzato dalla Sezione Nord Ovest dei Georgofili, in collaborazione con la Fondazione Morando Bolognini, la Società Agraria di Lombardia, il Museo Lombardo di storia dell'agricoltura, Ass. Milanese Laureati Scienze Agrarie e Scienze Forestali, Vini di Lombardia e Ass. Musei Agricoli Italiani, presso il Salone dei Cavalieri del Castello Visconteo (Sant'Angelo Lodigiano).

L'incontro si è svolto nell'ambito delle manifestazioni indette dalla FAO sulla "Giornata Mondiale dell'Alimentazione", nonché quelle dell'ONU relative all'Anno delle Leguminose.

Dopo il saluto di Ettore Cantù e la presentazione del seminario da parte di Tommaso Maggiore, ha preso la parola Dario Frisio per trattare diversi argomenti, tra cui: le superfici occupate da queste colture e delle rese mondiali e italiane; l'andamento nel nostro Paese dal 1932 ai nostri giorni; le ragioni che hanno influenzato pesantemente la diminuzione della superficie e quindi delle produzioni proprio in Italia.

Luigi Mariani ha descritto l'origine delle leguminose coltivate in Italia soffermandosi su ciò che è avvenuto nelle diverse aree del mondo dove le stesse si sono evolute quasi sempre insieme ai cereali.

Tommaso Maggiore si è soffermato sui pregi delle leguminose dal punto di vista agronomico e sulle difficoltà che oggi presenta l'agrotecnica sia per la produzione di legumi secchi sia per quella dei verdi destinati all'appertizzazione e surgelazione.

Carlo Pozzi ha mostrato come in futuro il Miglioramento Genetico, con le nuove tecnologie, potrà essere più efficace per migliorare le rese areiche, oggi vero punto dolente, la resistenza ai parassiti, per eliminare o ridurre consistentemente i fattori negativi che molte leguminose presentano.

Alberto Battezzati ha svolto la relazione "Legumi, dieta mediterranea e prevenzione cardiovascolare; sono necessari conclusivi studi di intervento". Dopo le premesse, ha presentato un vero e proprio progetto di ricerca teso a mettere meglio in luce il potere delle leguminose nella prevenzione delle malattie cardiache e nella miglior prevenzione oltre che cura del diabete.

Andrea Sonnino ha esposto "Un progetto internazionale per il miglioramento genetico" che dovrebbe allontanarsi dai vecchi schemi per seguire quelli che la moderna genetica mostra essere più incisivi.

Simone Zerbinati, dopo aver brevemente descritto l'origine dell'azienda produttrice di zuppe e minestrone di V gamma e il tipo di attività oggi sviluppata, ha illustrato quanto si sarebbe consumato nel corso del pranzo.

Nel pomeriggio, i lavori sono stati ripresi dopo una rapida visita al Museo di Storia dell'Agricoltura.

Salvatore Ciappellano ha riferito su "I legumi nell'alimentazione umana" soffermandosi in particolare sulle carenze aminoacidiche degli stessi e sull'azione complementare che si ottiene quando vengono uniti ai cereali.

Antonio Ferrante, con la relazione dal titolo "Le leguminose come orticole da industria", dopo aver brevemente illustrato i processi di appertizzazione e surgelazione, si è soffermato sulle scelte dei materiali da coltivare e sulle agrotecniche. Infine ha indicato la superiorità di queste tecniche per garantire il mantenimento della qualità anche nei confronti del prodotto fresco.

Roberto Bollini ha parlato esaurientemente dei "fattori antinutrizionali delle leguminose" e delle possibilità che oggi si intravedono per cercare di ridurre le quantità o gli effetti per via genetica.

Francesca Sparvoli ("Modulazione di molecole bioattive di fattori antinutrizionali in fagiolo") ha mostrato i risultati di brillanti esperimenti condotti su alcuni aspetti trattati dal relatore precedente.

Pietro Bontempi ha illustrato il gran numero di prodotti ricavati e ricavabili dalla soia e destinati all'alimentazione umana.

Tommaso Maggiore è intervenuto per illustrare e discutere le problematiche relative a soia, pisello proteaginoso, favino e lupini da destinare alla zootecnia, sia dal punto di vista dei materiali oggi coltivabili sia delle agrotecniche, ricordando che le varietà di soia oggi coltivate sono molto simili a quelle presenti agli inizi degli anni '90 del secolo scorso.

Pisello, favino e lupino vedono in primo piano le azioni di miglioramento genetico sviluppate in Francia; la loro coltura proposta già da più di un decennio non è, in genere, diffondibile nel nord Italia, dove la soia è economicamente più interessante, mentre può risultare di grande interesse nell'Italia centrale e meridionale anche per consentire un minimo di avvicendamento nelle attuali omosuccessioni cerealicole.

Infine Vittorio Dell'Orto e Giovanni Savoini hanno relazionato sulla valenza delle leguminose da granella in zootecnia specialmente oggi che non è più possibile utilizzare le farine di carne nell'alimentazione del bestiame. Gran parte della relazione ha riguardato la soia, ma non sono stati trascurati ragionamenti circa l'impiego di pisello, favino e lupino.

Ricordo di Fiorenzo Mancini (20 ottobre)

La giornata di studio in ricordo dell'illustre accademico è stata organizzata in collaborazione con Accademia Italiana di Scienze Forestali, con il patrocinio di Università degli Studi di Firenze, Università degli Studi del Molise, International Union of Forest Research Organization, International Union of Soil Science, Società Italiana della Scienza del Suolo, Società Italiana di Pedologia, Società Italiana di Selvicoltura ed Ecologia Forestale, Società Italiana di Storia della Scienza.

Relazioni:

Luca Montanarella – Verso un Partenariato Globale per il Suolo

Carmelo Dazzi – Passato e futuro nella scienza del suolo. La lezione di Fiorenzo Mancini

Susanna Nocentini – I Boschi nelle parole di Fiorenzo Mancini

Marco Marchetti – Il Paesaggio e l'Ambiente nel pensiero di Fiorenzo Mancini

Massimo Mancini – Fiorenzo Mancini... Maestro del Bel Paese

Ricordi e testimonianze di Franco Scaramuzzi, Angelo Aru, Paolo Nannipieri, Claudio Bini, Costanza Calzolari, Marcello Pagliai, Andrea Giordano, Giovanni Bernetti

Elisabetta Mancini – Conclusioni

Clima, agricoltura e sicurezza alimentare: uno sguardo al futuro (24 ottobre)

Conferenza organizzata in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Bio-Agroalimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche, in occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2016.

Potenziare la sicurezza alimentare, contribuendo a mitigare i cambiamenti climatici, preservando le risorse naturali e gli ecosistemi vitali sono obiettivi concreti che richiedono la transizione verso un sistema di produzione agricola e alimentare più efficiente e più resiliente ai rischi, alla variabilità del contesto ambientale e alle situazioni di emergenza.

Il mondo della ricerca da anni mette in campo i propri sforzi e le proprie competenze per affrontare la grande sfida globale volta a incrementare la produzione agricola ed alimentare attraverso un uso limitato delle risorse naturali.

La conferenza ha inteso contribuire alla Giornata Mondiale dell'Alimentazione, che quest'anno assegna particolare rilievo al tema dei cambiamenti climatici, ed evidenziare le attività di ricerca attuali e programmate volte a contribuire al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile.

Durante la manifestazione si è svolta la sottoscrizione di un accordo tra Accademia dei Georgofili e Consiglio Nazionale delle Ricerche, volto a consolidare la già radicata intesa e collaborazione tra le due Istituzioni.

Dopo i saluti di Giampiero Maracchi, Massimo Inguscio e Luigi Dei, sono intervenuti Francesco Loreto, Marcello Donatelli, Aldo Longo, Andrea Cattaneo, Angelo Riccaboni,

Lee Byong-lyo, Marco Bindi, Pavol Nejedlik, Marina Baldi, Grammenos Mastrojeni e Nicola Arbace

Vite e vino toscana, dai Medici ai nostri giorni (24 ottobre)

Si è chiusa la mostra realizzata per la ricorrenza del 300° anniversario dal bando mediceo del 24 settembre 1716, volto a disciplinare il commercio del miglior vino toscano del tempo.

L'esposizione (coordinata ed allestita da Davide Fiorino) ripercorreva alcune tappe significative della storia vitivinicola toscana dal XVIII secolo, esponendo documenti ed immagini del patrimonio dell'Accademia e reperti in prestito da altre Istituzioni e Privati.

Per l'occasione, è stato realizzato un campionario di varietà di uve attualmente coltivate, a cura di Roberto Bandinelli.

CONFERENZE ORGANIZZATE DALL'ASSOCIAZIONE AMICI DEI GEORGOFILI

Martedì 11 ottobre

Stefano Passerotti ha svolto una conferenza su tematiche paesaggistiche.

PUBBLICAZIONI

Il florovivaismo in Sardegna: quando il bello ha i suoi problemi, Quaderni, 2015-III, Sezione Centro Ovest, Cagliari, 2016