



## Notiziario dei Georgofili

Anno XIX, n. 9  
30 novembre 2016

### **ASSEMBLEA CORPO ACCADEMICO**

Martedì 20 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 2017;
- Nomina Accademici;
- Varie ed eventuali.

### **PREMIO ANTICO FATTORE**

L'Accademia dei Georgofili ha bandito l'Edizione 2017 del Premio Antico Fattore, quest'anno relativo ai settori della viticoltura ed enologia.  
È possibile scaricare il bando dal sito [www.georgofili.it](http://www.georgofili.it)

### **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 novembre sono stati sottoscritti i seguenti protocolli:

- 12 novembre, Federunacoma;
- 16 novembre, UNCAI - Unione nazionale contoterzisti agromeccanici e industriali
- 16 novembre, Ente Nazionale Meccanizzazione Agricola - ENAMA.

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

Giovedì 1 dicembre – ore 10.00

Giornata di studio su: **Sistemi di agroforestry in Italia: situazione attuale e prospettive di sviluppo**

Moderatore: MARCELLO MELE

MARCELLO MELE, ALBERTO MANTINO, ENRICO BONARI – Relazione introduttiva: i sistemi agroforestry e l'intensificazione sostenibile delle produzioni agricole

Situazione attuale e prospettive di sviluppo dei sistemi agroforestry in Italia:

GIAMPIERO LOMBARDI - Piemonte e Veneto

ALBERTO MANTINO, RICCARDO PRIMI – Toscana e Lazio

AGOSTINO SEVI e MASSIMO MONTELEONE, GIUSEPPE PULINA – Puglia e Sardegna

ANDREA RIZZI – Un esempio di sistema moderno di agroforestry in Italia

ANDREA PISANELLI, FRANCESCA CAMILLI – I sistemi agroforestry nella PAC 2014-2020:

opportunità e vincoli di sviluppo secondo uno studio del progetto europeo AGFORWARD

RAPPRESENTANTE RETE RURALE NAZIONALE – I sistemi agroforestry come strumento di sviluppo rurale

ALESSANDRO NARDONE – Considerazioni conclusive

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

2 dicembre – ore 16.30

Organizzato dalla Sezione Centro Est dei Georgofili presso il Castello di Petroia (località Scritto di Gubbio), Incontro su: **Aspetti sinergici della carne e dell'olio extravergine di oliva**

Interventi di GIUSEPPE BERTONI e NATALE G. FREGA

Lunedì 5 dicembre – ore 10.00

In collaborazione con Legambiente e Federcanapa, Incontro su: **Nuova legge sulla canapa e prospettive per le filiere nel 2017**

Coordinatore: BEPPE CROCE

Prima Sessione: Presentazione della nuova legge sulla canapa a usi industriali

Interventi di MARIO DALLA TOR e ALESSANDRA TERROSI

Seconda Sessione: Risultati 2016 e prospettive per le filiere della canapa

Interventi di RACHELE INVERNIZZI, STEFANO AMADUCCI, GIAMPAOLO GRASSI, FEDERICO MARCHINI e BIAGIO BERGESIO

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

Martedì 6 dicembre – ore 16.00

In collaborazione con CNR Ibimet e Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana, Assegnazione del **Premio Laura Bacci**, Edizione 2015.

Interventi:

DANIELE MASSA – Attualità e prospettive della coltivazione fuori suolo in Italia

GAETANO ZIPOLI – Il ruolo dell'agrometeorologia nell'ortoflorovivaismo

Presentazione della tesi vincitrice

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

7 dicembre – ore 9.00

Organizzato dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari Agro-ambientali - Aula Magna (via del Borghetto, 80 - Pisa), Convegno su: **Strategie di valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria agroalimentare**

---

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

*Sessione I: Strategie di valorizzazione e di miglioramento del contenuto di polifenoli nelle olive prodotte in Toscana*

*Coordinatore: FILIBERTO LORETI*

*MARCELLO MELE – Il progetto NUTRIFOROIL: l'importanza di fare rete*

*RICCARDO GUCCI, GIOVANNI CARUSO, LETIZIA TOZZINI – Variazioni nel contenuto fenolico della materia prima (olive) mediante la scelta del genotipo e la gestione della disponibilità idrica*

*GIANPAOLO ANDRICH, ANGELA ZINNAI, FRANCESCA VENTURI, CHIARA SANMARTIN, ISABELLA TAGLIERI, ANITA NARI – L'impiego dell'anidride carbonica solida per promuovere l'estrazione dell'olio extravergine di oliva di elevata qualità*

*BRUNO ZANONI – Resa produttiva e qualità dell'olio extra vergine di oliva: approccio cinetico nella scelta di indici e di condizioni operative per l'ottimizzazione dell'operazione di gramolatura*

*MONICA AGNOLUCCI, CATERINA CRISTANI, FABIO BATTINI, MICHELA PALLA, MANUELA GIOVANETTI – Selezione di microrganismi ligninolitici per la biotrasformazione di sanse ad uso mangimistico*

*CLAUDIO ROSSI – Caratterizzazione chimica e delle proprietà antiossidanti di oli extra vergine di oliva, delle sanse e dei frutti maturi*

*ARIANNA BUCCIONI, CARLO VITI – Polifenoli dell'oliva nell'alimentazione animale: effetti sulla comunità microbica ruminale e sulle bioidrogenazioni degli acidi grassi polinsaturi*

*ALICE CAPPUCCI, GIUSEPPE CONTE, ANDREA SERRA, MARCELLO MELE – Utilizzo di sanse di olive denocciolate nell'alimentazione degli ovini da latte: effetti sul metabolismo ruminale e sulla qualità del latte*

*TOMMASO GIORDANI – Analisi trascrittomiche delle cellule somatiche del latte di pecora*

*NADIA MULINACCI – Patè denocciato in frantoio, uno scarto o una risorsa?*

*Sessione II: Recenti acquisizioni nella valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria agro-alimentare*

*Coordinatore: MARCELLO MELE*

*GIANLUCA BRUNORI – Dal recupero degli scarti agricoli all'economia circolare: potenzialità e limiti dei nuovi approcci alla bioeconomia*

*ANNAMARIA RANIERI – Sottoprodotti dell'industria agro-alimentare: da scarto a risorsa sostenibile*

*Esperienze imprenditoriali sul tema della valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria agro-alimentare*

*BENIAMINO TRIPODI – Tecnologia Pieralisi al servizio della sostenibilità ambientale e del recupero di valore dai sottoprodotti della filiera olearia*

*FRANCESCO PECCIANTI – Valorizzazione aziendale dei polifenoli dell'oliva*

*ANTONIO MELE – I sottoprodotti della produzione di olio extravergine d'oliva: perché dopo decenni di eccellenti risultati della ricerca scientifica questa risorsa è per la gran parte ancora uno scarto?*

*Conclusioni di MARCO REMASCHI*

*13 dicembre – ore 11.00*

*Organizzato dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili, presso l'Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo (Parco d'Orleans), Incontro su:*

***Ruolo della ricerca e adempimenti tecnici per il nuovo Piano Agrumi***

*ALESSANDRA GENTILE – Relazione generale*

*Interventi programmati*

*16 dicembre – ore 10.00*

*Organizzato dalla Sezione Nord Est dei Georgofili, nell'ambito delle attività della Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria dell'Università di Padova, presso la Ca' Gialla di Agripolis – Legnaro (PD), Seminario su: **A new approach to evaluate the environmental footprint of crop and animal food production***

Relazioni:

GIULIANO MOSCA – *Sostenibilità ambientale della produzione primaria*

PAOLO TESSARI – *Produzione di alimenti ed impatto ambientale: focus sul fabbisogno di aminoacidi*

ANNA LANTE – *Qualità degli alimenti e valorizzazione integrale delle risorse*

## **ATTIVITÀ SVOLTA NEL MESE DI NOVEMBRE 2016**

### **Arno 1966. 50 anni di innovazioni in meteorologia** (3 novembre)

L'incontro è stato 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 ed era suddiviso in due parti.

Una Prima Sessione, dal titolo *Dal 1966 al 2016, i progressi e lo stato dell'arte della previsione meteorologica*, ha visto la partecipazione di 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), 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'esonazione dei fiumi), Antonello Provenzale (Cambiamenti climatici e ciclo idrologico. Cosa prevedono i modelli climatici per i prossimi 50/100 anni).

La seconda parte era la Tavola rotonda moderata da Michele Fabbri *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?*

Sono intervenuti rappresentanti di ECMWF, AM, Consorzio LaMMA, Università di Firenze, ISAC/CNR, IGG/CNR, IBIMET/CNR, Protezione civile regionale, Autorità di Bacino dell'Arno, Comune di Firenze.

### **Le sistemazioni idraulico-agrarie per la regimazione dell'Arno** (3 novembre)

La mostra, curata da Davide Fiorino e Daniele Vergari, è stata realizzata 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*.

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

### **Salute, microrganismi e veleni** (8 novembre)

L'incontro è stato organizzato nell'ambito delle iniziative "Scienza e Storia ai Georgofili", come percorso scientifico e culturale lungo il quale narrare avvenimenti che hanno segnato la storia dell'uomo e i suoi rapporti con le piante e i microrganismi.

Questa prima occasione è incentrata sul ruolo dell'*Artemisia annua* nella lotta contro la malaria, sull'impatto sociale, economico e politico di alcune importanti epidemie di piante coltivate ed infine su cenni di storia di Georgofili contestualizzati in particolari avvenimenti.

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)

### **Nuovi sistemi di allevamento della vite Integralmente meccanizzabili** (10 novembre)

Seminario di studio realizzati in collaborazione con l'Accademia Nazionale di Agricoltura di Bologna. Relatore: Cesare Intrieri

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

Negli ultimi anni si sta diffondendo in varie regioni italiane il sistema di allevamento a Cordone Libero, proposto dall'Università di Bologna a partire dal 1980. Sono stati illustrati i risultati sperimentali relativi a vari settori di ricerca della viticoltura (fisiologia della potatura meccanica, capacità assimilativa delle foglie, condizionamenti della intercettazione luminosa, modificazioni della funzionalità fogliare, geometria della chioma, ecc.), i cui aspetti principali sono stati integrati nei principi strutturali e comportamentali che caratterizzano il Cordone Libero. Il relatore ha poi analizzato le realizzazioni pratiche e i vari processi di evoluzione del Cordone Libero e le ricerche condotte sulle macchine vendemmiatrici e potatrici per una migliore integrazione tecnica col sistema, evidenziando alcuni dei principali obiettivi raggiunti.

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

La "Siepe" è un metodo di allevamento derivato dal sistema australiano "minimal pruning", da cui ha mutuato alcuni concetti di base, modificandoli opportunamente per adattarli alle condizioni della viticoltura italiana. Rispetto alla "minimal pruning", praticamente basata sulla "non potatura", la "Siepe" è costituita da una struttura a contropalliera alta e stretta, sulla quale è possibile controllare il carico di gemme con una potatura di tipo "semiminimo" sopra e sui fianchi della parete. Sono stati quindi presentati i principali risultati ottenuti con la "Siepe" sotto il profilo fisiologico (sviluppo della chioma, intercettazione luminosa, capacità di fotosintesi e accumulazione della sostanza secca) e produttivo (rese, qualità dell'uva, stato sanitario dei grappoli).

### **"Piccolo è bello": la sfida delle piccole imprese agro-alimentari** (11 e 12 novembre)

Il convegno è stato organizzato dai Georgofili in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina ed il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II e tenuto presso la sede del Dipartimento a Portici.

L'agricoltura italiana si caratterizza per la presenza dominante di piccole e micro-imprese agricole agroalimentari. Gli scenari recenti, caratterizzati dalla coesistenza di fenomeni contraddittori quali la crescente globalizzazione dei consumi e l'apparente difesa dei prodotti tipici, impongono loro nuove sfide e richiedono strategie marketing innovative.

Le certificazioni di prodotto, il riconoscimento UNESCO alla *Dieta Mediterranea*, la possibilità di creare reti d'impresa, il riconosciuto valore della qualità non solo sensoriale di alcuni prodotti eno-gastronomici nazionali, il marketing culturale e i nuovi strumenti di comunicazione influenzeranno l'evoluzione futura del nostro sistema agroalimentare e il risultato di questa sfida

### **Giuseppe Pellizzi Prize 2016** (13 novembre)

Il Premio, organizzato dall'Accademia dei Georgofili in collaborazione con Federunacoma, è stato assegnato nel corso del 26° Meeting del Club di Bologna in occasione del Salone Internazionale dell'EIMA a Bologna.

Il premio internazionale era riservato a tesi di dottorato di ricerca sul tema delle macchine e della meccanizzazione agricola, in ricordo del fondatore del Club di Bologna, al fine di promuovere la partecipazione dei giovani ricercatori alle attività e agli obiettivi del Club e si inserisce nell'ambito delle attività promosse dal protocollo di intesa stipulato tra Accademia e Federunacoma.

I vincitori dell'edizione 2016 sono Amatya Suraj (USA), Pourreza Alireza (USA) e Ramm Marco (Germany).

### **La risicoltura: un grande avvenire dietro le spalle?** (14 novembre)

La manifestazione è stata 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) e per fare il punto sulla situazione della risicoltura che sta attraversando un momento di serie difficoltà. Il primo relatore, Dario Casati, è partito dal ruolo chiave del riso nell'alimentazione umana e dalla concentrazione dell'offerta agricola e della domanda in Asia per passare alle particolarità del caso italiano che fanno del nostro Paese "una piccola Asia europea".

Ha descritto la dinamica mondiale offerta/domanda e le tendenze di mercato per i prossimi anni. In questo contesto si colloca la posizione dell'Italia esportatrice netta di riso, all'ottavo posto nella graduatoria mondiale degli esportatori, unico Paese europeo. Questa posizione e le difficoltà connesse sono all'origine della nascita dell'Ente, caso oggi unico nell'agricoltura italiana di organismo in cui l'intera filiera produttiva è rappresentata.

Il mercato del riso deve affrontare una duplice sfida: quella interna dei consumi maturi da stimolare e rivitalizzare, quella esterna della competizione con il prodotto che proviene dal resto del mondo attratto dal ricco mercato europeo. Per superare la sfida, il riso ha bisogno di una politica agraria che affianchi l'imprenditorialità dei risicoltori e valorizzi una produzione unica nel contesto europeo.

È seguita una tavola rotonda alla quale hanno partecipato alcuni dei principali protagonisti della filiera risicola, tra cui l'ex Presidente dell'Ente, Piero Garrone, che ha portato il contributo della sua esperienza al servizio della risicoltura e l'attuale Presidente, Paolo Carrà, che ha affrontato tutte le principali tematiche del comparto mettendo in evidenza le scelte dell'Ente e le strategie attuate per sostenere il comparto nell'attuale situazione. L'incontro è stato concluso da un intervento di Mario Guidi.

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

### **Agricoltura e Contoterzismo** (16 novembre)

Il convegno nazionale è stato organizzato in collaborazione con CREA, CAI ed UNCAI.

Nel corso della manifestazione sono stati sottoscritti due protocolli di intesa finalizzati allo sviluppo di attività di comune interesse nel campo agricolo per favorire forme di coordinamento e collaborazione tra agricoltori, tecnici agricoli, industria agromeccanica e contoterzisti. Gli accordi, avranno una durata di tre anni e consentiranno di promuovere iniziative nel settore della meccanizzazione e dello sviluppo rurale volte a una maggiore efficienza, sostenibilità ed equità del comparto.

Prima Sessione: L'innovazione in agricoltura

Coordinatore: Pietro Piccarolo

Relazioni:

Paolo Menesatti, Carlo Bisaglia – 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)

Il Ministro alle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Maurizio Martina, ha tratto le conclusioni del convegno.

### **L'agroalimentare italiano nel futuro** (17 novembre)

L'incontro, organizzato in collaborazione con CREA e CL.A.N. (Cluster Tecnologico Agrifood Nazionale), alla presenza del Ministro Maurizio Martina che ne ha concluso i lavori, è stato occasione di confronto su futuro prossimo e crescita economica incentrata sulla ricerca. Le parole chiavi del piano triennale straordinario del CREA (che dalla legge di stabilità ha ricevuto 21 milioni di euro per permettere all'agricoltura del nostro Paese di proiettarsi a pieno titolo nel prossimo decennio) sono state biotecnologie sostenibili e agricoltura digitale.

### **CL.A.N.** (17 novembre)

La Sede accademica ha ospitato l'assemblea dei soci aderenti al Cluster Tecnologico Agrifood Nazionale

### **Visita** (18 novembre)

La Sede accademica ha ospitato la visita di studenti e docenti della Scuola professionale di agricoltura e selvicoltura Fürstenburg dell'Alto Adige.

### **Risorse alimentari e cambiamenti climatici: lo scenario in Toscana** (18 novembre)

Il convegno è stato organizzato in collaborazione con Accademia Italiana della Cucina, Delegazione Valdarno Fiorentino-Empoli, presso Villa Pitiana (Loc. Donnini).

Programma:

Roberto Ariani – Apertura dei lavori

Marta Ghezzi, Ruggiero Larco – Motivazioni del convegno

Marco Bindi – 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 cambiamenti climatici

Roberto Doretti – Conclusioni

### **L'Olivo ed il suo Olio, una storia da proteggere per poterla tramandare** (22 novembre)

Il convegno è stato organizzato in collaborazione con Accademia Italiana della Cucina e Rotary Club Mugello, in interclub con Rotary Club Fiesole e Rotary Club San Casciano-Chianti.

Relazioni:

Paolo Pasquali – “Il Vino si fa, l'Olio è” (cit. Mario Bertuccioli)

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*

### **Food law, globalisation and governance** (24 novembre)

La manifestazione è stata organizzata 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”.

Coordinatore Luigi Costato

Sono intervenuti 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 e Ferdinando Albisinni hanno svolto le considerazioni conclusive all'evento.

### **Dietro agli occhi dolcissimi di Bamby - La difficile convivenza fra agricoltura professionale e fauna selvatica** (25 novembre)

L'incontro è stato organizzato dalla Sezione Centro Est dei Georgofili, in collaborazione con Confagricoltura Piacenza, presso il Palazzo dell'Agricoltura di Piacenza.

Si tratta di un tema fondamentale per gli agricoltori, come ha testimoniato il vivace dibattito che è seguito agli interventi programmati; serve una nuova alleanza che veda protagonisti agricoltori, cacciatori e ambientalisti. Solo così si potrà far fronte ad un problema che sta diventando complesso: quello della convivenza tra fauna selvatica e agricoltura professionale.

Tra le tante esigenze, urge la ricostituzione di un equilibrio in termini di densità numerica, in un'ottica che si discosta dalla logica dell'indennizzo, ma punti al raggiungimento di soluzioni condivise.

I saluti iniziali sono stati portati da Enrico Chiesa e Michele Stanca; Piero Cravedi ha coordinato i lavori.

Enrico Merli ha delineato l'evoluzione della presenza della fauna selvatica nelle aree agricole. Popolazioni di cinghiale e capriolo sono presenti in elevata densità in diverse aree di pianura ove risultano particolarmente dannosi. Specie in rapido aumento sono il cervo e il daino. Qualche preoccupazione per gli allevamenti zootecnici desta la presenza del lupo, segnalato anche in zone di pianura.

Roberto Cocchi ha approfondito la problematica connessa alla nutria, specie esotica invasiva responsabile di importanti danni sia all'agricoltura sia a infrastrutture quali argini di canali e strade interpoderali.

Aldo Magnoni si è soffermato sulla stima dei danni approfondendo il tema della corretta identificazione della specie responsabile.

Di contenuto più strettamente estimativo è stato l'intervento di Rino Ghelfi: grande interesse hanno suscitato le sue considerazioni sulle difficoltà a produrre nell'azienda dell'Università di Bologna, ubicata in un parco all'interno del quale la densità di fauna selvatica è molto alta. Per le aziende, la diminuzione di produttività può essere causa di una vera e propria “servitù da fauna selvatica”.

Michele Cassano ha terminato la serie delle comunicazioni riferendo le difficoltà che gli agricoltori toscani, in particolare i viticoltori, hanno avuto per sensibilizzare il mondo politico alla gestione della fauna selvatica con criteri compatibili con le attività produttive.

La discussione che è seguita ha evidenziato il disagio del mondo agricolo e la difficile applicazione di mezzi di prevenzione effettivamente efficaci.

Gianni Tosi e Simona Caselli hanno tratto le conclusioni; Tosi ha ripreso varie considerazioni emerse aggiungendo che i rapporti con il mondo della caccia presenta varie problematiche. Da non dimenticare è anche il valore commerciale della commercializzazione della carne della selvaggina abbattuta, che interferisce sulla corretta gestione della fauna. Simona Caselli ha concluso concordando sul fatto che la sfida è

difficile e richiede alleati. Particolarmente importante sarà un accordo condiviso fra agricoltura, caccia e ambiente.

#### **PRIMA (25 novembre)**

La Sede accademica ha ospitato una riunione del Progetto PRIMA "Partenariato per la Ricerca e l'Innovazione nell'Area Mediterranea".

#### **I paesaggi dell'olivo pugliese e le minacce dei tempi moderni (26 novembre)**

L'incontro di presentazione della mostra fotografica collettiva, organizzata dalla Sezione Sud Est dei Georgofili in collaborazione con la Fondazione Città del Libro, si è tenuto presso la Sala Consiliare del Comune di Campi Salentina.

Coordinati da Francesco Tarantino sono intervenuti Anna Maria Curcuruto (La tutela e la valorizzazione dei paesaggi dell'olivo pugliese), Vittorio Marzi e Giovanni Mercarne (Paesaggio dell'olivo e agricoltura), Lorenzo Ciccarese (Tutela del paesaggio ed infrastrutture). Con un video messaggio è inoltre intervenuto Gianni Ippoliti.

Sono state presentate opere di Fernando Bevilacqua, Carlo Bevilacqua, Pino Cavalera, Mauro Minutello, Giovanni Resta, Rosanna Merola, Antonio Ottavio Lezzi e Francesco Tarantino.

La mostra è rimasta aperta fino a lunedì 28 novembre presso l'Istituto Casalanzio di Campi Salentina.

#### **La pasta tra ieri e oggi (26 novembre)**

Il convegno è stato organizzato dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina – Delegazione di Pisa, presso l'Auditorium della Primaziale a Pisa.

Dopo un'ampia rassegna dal punto di vista storico, la pasta è stata esaminata nelle principali fasi di trasformazioni, nel valore nutraceutico dei cereali adibiti alla pastificazione, negli aspetti tecnologici della pasta surgelata. Un'ampia illustrazione è stata dedicata agli aspetti culinari con una relazione sul ruolo della pasta in cucina ed un'altra sulle diverse modalità di cucinare la pasta.

L'uso della pasta affonda le sue radici nella notte dei tempi, in quanto era già nota tra i persiani e soprattutto tra i greci. Nel V secolo avanti Cristo il commediografo Aristofane descrive un tipo di pasta simile agli attuali ravioli. Tracce dell'uso della pasta risalgono alla civiltà etrusca, come testimoniato in una tomba della necropoli di Cerveteri. Ma dobbiamo giungere ai Romani con Orazio, Terenzio Marrone e Apicio che citano nelle loro opere le legane, strisce di pasta più o meno larghe cotte al forno con condimenti e farciture a base di verdure.

Ma il largo consumo di pasta nel nostro Paese si riscontra a partire dall'inizio del secolo scorso e l'Italia rimane tuttora il maggior consumatore di pasta. Questo è dovuto soprattutto a due ordini di fattori: il primo è rappresentato dagli enormi passi avanti fatti dal miglioramento genetico del grano duro che ha messo a disposizione nuove varietà con un più alto contenuto in glutine e quindi più idonee alla pastificazione. Il secondo deve essere ricercato nell'applicazione di nuove tecnologie nella molitura del frumento e nei processi di pastificazione. Questi due aspetti hanno contribuito sensibilmente al miglioramento qualitativo della pasta ed alla riduzione dei costi di produzione. Di conseguenza il piatto di pasta ha trovato una larga diffusione anche nella mensa delle classi meno abbienti.

Alimento principe della dieta mediterranea, non è soltanto buona ed apprezzata in numerosi Paesi, ma è anche e soprattutto nutraceutica come affermato da Vincenzo Lionetti. Infatti grazie ad uno studio recentemente condotto dal suo gruppo di ricercatori, è stato visto che il betaglucano d'orzo, una fibra idrosolubile che stimola la formazione di nuovi vasi sanguigni in presenza di stress ossidativi, può aiutare le persone infartuate a riparare il cuore. Pertanto miscelando la semola di grano duro con la farina d'orzo si ottiene una pasta con il gusto e la bontà della pasta tradizionale.

Al termine, sono intervenuti alcuni principali attori dei pastifici presenti in toscana.

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

### **Tuscan Food Quality Center** (28 novembre)

La Sede accademica ha ospitato l'Assemblea dell'Associazione.

### **Classificazione dei tipi di Tempo e Alluvioni in Toscana nel contesto dei cambiamenti climatici** (28 novembre)

La presentazione del volume di Maurizio Iannuccilli, vincitore della borsa di studio finanziata da Rotary Distretto 2071, in collaborazione con Accademia dei Georgofili, si è tenuta presso la Sala del Gonfalone di Palazzo Panciatichi a Firenze

Sono intervenuti, oltre all'Autore, Eugenio Giani, Arrigo Rispoli, Franco Angotti, Nicola Commodo e Gianni Messeri.

### **Visita** (30 novembre)

La Sede accademica ha ospitato la visita di soci della Sezione Scandicci di Unicoop Firenze