



Notiziario dei Georgofili

Anno XX, n. 1
31 gennaio 2017

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. Scadenza il 17 febbraio 2017. È possibile scaricare il bando dal sito www.georgofili.it

ADUNANZE PUBBLICHE PROGRAMMATE PER FEBBRAIO 2017¹

Lunedì 6 febbraio – ore 9.15

Organizzata in collaborazione con Accademia Italiana di Scienze Forestali, promossa da MiPAAF, Associazione Nazionale Città del Castagno, Centro di Studio e Documentazione sul Castagno, ANCI Toscana, Regione Toscana, Giornata di studio su: **Metodologie innovative di rilevamento per l'aggiornamento dell'Inventario castanicolo nazionale**

Coordinatore: RAFFAELLO GIANNINI

Relazioni:

A. MANZO – Importanza delle statistiche per il castagno ... e non solo

L. BOTTAI, B. GOZZINI, G. CHIRICI, D. TRAVAGLINI, P. CORONA – Potenzialità dei dati telerilevati per la mappatura dei boschi di castagno

D. TRAVAGLINI, G. CHIRICI, F. GIANNETTI, L. BOTTAI, B. GOZZINI, P. CORONA – Metodologia per il rilevamento dei castagneti da frutto IGP

T. CASTELLOTTI, M.C. MANETTI - Rilevamenti socio-economici nell'inventariazione dei castagneti da frutto

M. ROMAGNOLI, L. PORTOGHESI - Un sistema di supporto alle decisioni per la gestione multifunzionale del castagno

Conclusione dei lavori – A. OLIVERO

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA entro il 2 febbraio 2017 a adesioni@georgofili.it
Ingresso fino ad esaurimento posti

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

Giovedì 9 febbraio – ore 9.30

Organizzata in collaborazione con ENEA, Evento su: **Qualità, sicurezza, tracciabilità, autenticità ed origine dei prodotti agroalimentari: l'infrastruttura METROFOOD-RI**

Relazioni:

I. CASTANHEIRA - Contribution of Metrology in food quality, safety and security

G. ZAPPA – L'infrastruttura metrologica a supporto del settore agroalimentare: azioni avviate e prospettive

C. ZOANI – L'infrastruttura di ricerca METROFOOD-RI

A.M. ROSSI, F. CUBADDA, A. SCALONI – Contributi alla Joint Research Unit METROFOOD-IT

Tavola rotonda su: Le infrastrutture di ricerca quale motore di integrazione e sinergia tra pubblico e privato

Interventi di R. ALEANDRI, G. PECORINI, S. LA ROSA, G. GIACOMINI, M. PAGANELLI, C. DI DOMIZIO, M. BOCCARDELLI, D. DEI GIUDICI

P. BONARETTI - Conclusioni

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA entro il 7 febbraio 2017 a adesioni@georgofili.it

Mercoledì 15 febbraio – ore 16.00

Presentazione del volume **Chianti Classico: the Search for Tuscany's Noblest Wine** di BILL NESTO e FRANCES DI SAVINO (University of California, Press 2016)

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA entro il 13 febbraio 2017 a adesioni@georgofili.it
Ingresso fino ad esaurimento posti

Giovedì 23 febbraio – ore 9.30

Organizzato in collaborazione e presso Fondazione Biblioteche della Cassa di Risparmio di Firenze (via Bufalini 6, Firenze), Convegno di studi su: **Le Inchieste agrarie in età liberale**

SANDRO ROGARI - Agricoltura e contratti agrari nell'Italia liberale

Prima sessione: La formazione di una consapevolezza agraria e l'Inchiesta Jacini

Coordinatore: SANDRO ROGARI

CARLO CORSINI - "Il bisogno di buone statistiche ufficiali non fu mai sentito così vivamente come oggi che si lavora al riordinamento generale dello Stato" Filippo Cordova, ministro MAIC (9 ottobre 1861)

ANNA LUCIA DENITTO - *Le Inchieste Bonfadini e Franchetti- Sonnino (1875-1876)*

ROMANO PAOLO COPPINI - L'Inchiesta Jacini

ZEFFIRO CIUFFOLETTI - La svolta protezionista e le sue conseguenze nell'agricoltura Italiana. La modernizzazione diseguale

Seconda Sessione: La svolta protezionista e la legislazione speciale

Coordinatore: COSIMO CECCUTI

GABRIELE PAOLINI - Maggiorino Ferraris e la riforma agraria come risposta alla crisi di fine secolo

MARCO SAGRESTANI -Viaggio, Inchiesta, legge: Zanardelli in Basilicata

LUIGINO ROSSI - L'Inchiesta Faina sui contadini meridionali

GIUSTINA MANICA - L'Inchiesta del "Cesare Alfieri" sulla questione agraria e l'emigrazione in Calabria

PIER LUIGI BALLINI - L'inchiesta sulla piccola proprietà coltivatrice nel primo dopoguerra

La partecipazione al Convegno è riservata a coloro che si saranno registrati entro il 19 febbraio 2017 a segreteria@bibliocrf.it (tel. 055.2612896)

Venerdì 24 febbraio – ore 8.30

Organizzata in collaborazione con Accademia Italiana di Scienze Forestali, CREA, ANCI Toscana e Comando Unità per la Tutela Forestale, Ambientale e Agroalimentare, presso il Polo Universitario di Scienze Sociali (via delle Pandette 9, Firenze), Giornata di studio su: **La montagna italiana nello sviluppo rurale: problematiche e prospettive economiche, sociali, ambientali e istituzionali**

Programma in via di definizione

CONFERENZE ORGANIZZATE DALL'ASSOCIAZIONE AMICI DEI GEORGOFILI

Martedì 7 febbraio – ore 17.00

Conferenza di Carlo Sisi ed Emanuela Fumagalli su: **I pittori giardinieri**

Ingresso libero fino ad esaurimento posti

ATTIVITÀ SVOLTA NEL MESE DI GENNAIO 2017

Alimentazione, stress e salute (12 gennaio)

L'incontro è stato organizzato in collaborazione con GOIRC (Gruppo Oncologico italiano di Ricerca Clinica).

L'attuale *stile di vita* ha cambiato i modelli passati. L'alimentazione, che per secoli si era adattata alle modalità del lavoro, alla fatica fisica che spesso queste comportavano, alla difesa dal freddo o dal caldo, ai lunghi tragitti a piedi per gli spostamenti, oggi affronta condizioni radicalmente mutate.

Mentre l'umanità aveva empiricamente trovato un equilibrio con i diversi ambienti, i rapidi cambiamenti imposti dalla società industriale non hanno permesso di mettere a punto strategie in linea con le nuove condizioni. I ritmi lavorativi con aspirazioni legate ad una maggior consapevolezza economica, le situazioni di insoddisfazione e alienazione (magistralmente immortalate agli inizi del secolo scorso dal film di Charlie Chaplin "Tempi moderni"), nonché gli stessi rapporti interpersonali in ambito lavorativo e familiare non sempre soddisfacenti, ingenerano spesso condizioni di stress psico-fisico. Anche le tecnologie informatiche, rappresentano un elemento ulteriore di stress e di instabilità legata all'assillo di una continua e pressante informazione su fatti economici, sociali o politici che non si ha modo di interiorizzare.

Nello stesso tempo, la ricerca scientifica ha fatto enormi progressi nelle conoscenze dei meccanismi fisiologici, ma anche psicofisici dell'uomo che possono essere un importante strumento per creare nuovi modelli di stili di vita.

Presidente: Francesco Di Costanzo

Relazioni:

Nicola Comodo – Il problema della contaminazione chimica degli alimenti

Francesco Cipriani – Epidemiologia, dieta e prevenzione efficace delle malattie

Carlo Maria Rotella – Recenti acquisizioni in tema di bilancio energetico e composizione corporea

Pierluigi Rossi Ferrini – Il ferro nella dieta, questo sconosciuto

Francesco Marchi – Alimentazione ed effetti sul cuore

Lorenzo Antonuzzo – Al di là della chemioterapia. L'innovazione nella terapia oncologica

In occasione dell'incontro è stata allestita una esposizione di documenti di archivio e volumi della biblioteca sul tema *Alimentazione e salute*.

Attraverso pannelli ricchi di illustrazione, sono stati presentati anche alcuni esempi dell'impegno profuso dai Georgofili per trovare soluzioni atte a superare le carestie, con

studi ed innovazioni o perorando l'impiego di colture che provenivano dal *Nuovo Mondo*, spesso relegate ad oggetto di curiosità negli orti botanici o comunque viste con diffidenza. L'esposizione ha offerto inoltre vere e proprie riproduzioni d'autore, attraverso le copertine del ricco patrimonio del Fondo REDA nel settore dei manuali di produzione e conservazione degli alimenti, siano essi frutta, ortaggi o prodotti derivati, e dei manuali di allevamento di animali di bassa corte.

Il cambiamento climatico e le politiche pubbliche (18 gennaio)

Il seminario di studio è stato organizzato in collaborazione con il Dipartimento di scienze politiche e sociali dell'Università degli Studi di Firenze, nell'ambito del Progetto di ricerca "Tra regole ed eccezioni".

Un nuovo approccio per valutare l'impatto ambientale di prodotti vegetali ed animali (24 gennaio)

Il seminario è stato organizzato su proposta della Sezione Nord Est dei Georgofili.

Le abitudini alimentari delle popolazioni e dei singoli dipendono da molteplici fattori geografici, climatici, culturali, ideologici e religiosi che sono difficili da modificare, ma potrebbero essere riconsiderati in una prospettiva *ecologica*. La FAO definisce dieta "sostenibile" quella che da un punto di vista nutrizionale è adeguata, sicura, culturalmente accettabile, ma che consente anche il risparmio e/o l'ottimizzazione delle risorse naturali.

Numerosi riferimenti bibliografici indicano che la destinazione di superfici agrarie per la coltivazione di specie vegetali, o in alternativa per l'allevamento del bestiame e di piccoli animali, ha un grande impatto sul consumo di territorio e sulla sua sostenibilità; è inoltre opinione comune che la produzione di alimenti di origine vegetale abbia un minore impatto ambientale, se paragonata a quella che include anche alimenti di origine animale. Tuttavia, alcuni dati recentemente pubblicati mettono in discussione questa credenza, dimostrando che la sostituzione della carne rossa con quantità di vegetali e frutta, equivalenti in termini calorici, determina un netto incremento nell'emissione di gas serra.

Una recente rilettura dei risultati propone di associare alla produzione dei gas ad effetto serra degli alimenti anche la loro energia ed il contenuto in nutrienti, in particolare in relazione alla qualità biologica delle proteine. È così possibile proporre modelli alimentari in grado di bilanciare corretta alimentazione e ridotte emissioni gas serra, senza eliminare carni e prodotti di origine animale, storicamente e culturalmente considerati alimenti ricchi di proteine ad elevato valore biologico.

un altro importante aspetto da prendere da valutare nella definizione di dieta sostenibile è relativo alla possibilità di riutilizzare gli scarti delle lavorazioni di agricoltura e allevamento.

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

Le Filiere cerealicole in Toscana: problematiche attuali e prospettive future (25 gennaio)

Il convegno, organizzato in collaborazione e presso Regione Toscana, ha esaminato gli aspetti delle filiere cerealicole toscane (criticità attuali, aspetti innovativi e di ricerca, prospettive e linee di intervento) ed era rivolto a tutti i soggetti pubblici e privati portatori di competenze e di interesse nell'ambito delle filiere cerealicole toscane.

A seguito della grave crisi che ha interessato il settore cerealicolo e considerata la grande importanza economica, sociale e ambientale che tale comparto riveste in Toscana, si è ritenuto opportuno promuovere un'iniziativa pubblica, finalizzata ad approfondire le problematiche attuali e le prospettive future delle principali filiere cerealicole regionali e ad esaminarne i principali punti di forza, quali la valorizzazione della tipicità, della qualità e

della tracciabilità (ad esempio il Pane Toscano DOP), anche al fine di valutare la possibilità di estendere tali esperienze positive ad altre filiere, in particolare a quella della pasta e ad altri prodotti derivati (prodotti da forno, ecc.).

L'olio extravergine di oliva del futuro è made in Puglia (25 gennaio)

La conferenza di Riccardo Amirante e Maria Lisa Clodoveo è stata organizzata a Bari dalla Sezione Sud Est dei Georgofili.

Il microbiota delle piante (26 gennaio)

La giornata di studio è stata organizzata su proposta del Comitato consultivo per la Biologia agraria, in collaborazione e presso il Dipartimento di Biologia dell'Università di Firenze.

I microbi, tristemente famosi come agenti di svariate malattie per l'uomo e per le piante, sono anche capaci di svolgere un ruolo benefico in tutti gli esseri viventi; i microrganismi che vivono in simbiosi o in stretta associazione con le piante ne costituiscono il "microbiota". L'obiettivo di questa giornata di studio è stato quello di esaminare le conoscenze sul microbiota delle piante e le prospettive del suo possibile ruolo in agricoltura.

Relazioni:

Davide Bulgarelli - Il concetto di olobioma e ologenoma delle piante e il loro ruolo nell'evoluzione

Paola Bonfante - Il contributo del microbiota alla vita delle piante: metabolismo, nutrizione, crescita, salute

Alessio Mengoni - Simbiosi mutualistiche, biocenosi e endofitismo

Roberto Defez - Le prospettive per la manipolazione del microbiota

Valentina Fiorilli, Paola Bonfante, Marcella Bracale, Valeria Terzi - Progetto MIC-CERES
Microbiota e miglioramento delle piante

Marina Basaglia - Il microbiota e applicazioni nella bio-industria

Marco Nuti - Le applicazioni del microbiota, aspetti normativi

Tavola rotonda – Interventi programmati

Carlo Viti, Valentina Maggini, Enrico Brugnoli, Francesco Loreto e Gea Guarnieri

Una nuova olivicoltura nel Salento dalla tradizione all'innovazione nel rispetto della sostenibilità economica ed ambientale (28 gennaio)

La tavola rotonda è stata organizzata a Lecce dalla Sezione Sud Est dei Georgofili, in collaborazione - tra gli altri - con APOL, CIA e Italia Nostra (Sez. Sud. Salento).

Scopriamo gli archivi (31 gennaio)

L'incontro con una classe di seconda media della Scuola media Carducci di Firenze si è tenuto nell'ambito del progetto Chiavi della città "*Scopriamo gli archivi (... tutti ne abbiamo uno)*", in collaborazione con ANAI Toscana.

Sono stati presentati, illustrandone contesto e finalità, alcuni documenti estratti dall'Archivio Storico dei Georgofili.