



Notiziario dei Georgofili

Anno XX, n. 6
30 giugno 2017

Comunicazione del Presidente

A seguito della scomparsa del prof. Filiberto Loreti, avvenuta lo scorso aprile, il Presidente Giampiero Maracchi ha provveduto a designare il prof. Amedeo Alpi come Presidente Delegato della Sezione Centro Ovest dei Georgofili.

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 giugno sono stati sottoscritti i seguenti protocolli:

- Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano, 1 giugno;
- Regione Abruzzo, Assessorato Agricoltura, Foreste e Sviluppo Rurale della, 9 giugno.

ADUNANZE PUBBLICHE PROGRAMMATE PER LUGLIO 2017¹

Sabato 1 luglio – ore 18.00

*Tavola rotonda organizzata dalla Sezione Centro Est dei Georgofili presso la Sala Consiliare del Comune di S. Lorenzo in Campo, su: **Il farro tra storia, proprietà e benefici***

Interventi programmati di:

O. GORRIERI, S.D. ASPRIELLO, A. SENNI, C. DE IESO, E. VIGANÒ

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

Martedì 4 luglio – ore 9.15

Giornata di studio organizzata con il Patrocinio della Regione Toscana su: **Impresa e lavoro nel settore agricolo, agroalimentare e forestale in Toscana: analisi e riflessioni per prospettive di studio e ricerca**

Coordina IVANO VALMORI

MARIA CARMELA MACRÌ - Dinamiche e caratteristiche dell'occupazione nel settore agroalimentare in Italia

STEFANO CASINI BENVENUTI - SIMONE BERTINI - Il lavoro nelle imprese toscane dell'agricoltura e della trasformazione

Tavola rotonda

Interventi di IVAN MALEVOLTI, LUCA BRUNELLI, LUCA GIANNOZZI, ANTONIO DE CONCILIO, RICCARDO NENCINI, ROBERTO RAPPUOLI, GIOVAN BATTISTA DONATI, ANDREA FABIANELLI, PATRIZIO GIORNI, VALTER PROFILI

MARCO REMASCHI – Intervento conclusivo

La partecipazione è riservata a coloro che si saranno registrati entro venerdì 30 giugno 2017 a adesioni@georgofili.it

Venerdì 7 luglio – ore 9.00

Organizzata dalla Sezione Nord Est dei Georgofili in collaborazione con il Centro di Sperimentazione Laimburg e dalla Libera Università di Bolzano, con il supporto di MILA Latte Montagna Alto Adige, Scuola professionale per l'agricoltura Teodone, BRING, Südtiroler Bauernbund, Federazione Raiffeisen. presso la Scuola professionale per l'agricoltura Teodone (Gänsbichl 2, Teodone / Brunico), Giornata di studio su: **Agricoltura di montagna in Alto Adige**

Moderatore: GIULIANO MOSCA

Relazioni:

MARTIN PAZELLER - Tendenze dell'agricoltura di montagna in Alto Adige

ROBERT ZAMPIERI - Il sistema cooperativo dell'Alto Adige

JULIANE GASSER PELLEGRINI - Il sistema formativo

CHRISTIAN PLITZNER - La consulenza

ULRICH HÖLLRIGL - Lo sportello per l'innovazione

GIOVANNI PERATONER - Sfide dell'agricoltura di montagna/Foraggicoltura

MATTHIAS GAULY - Development of Livestock production systems in mountain areas

MASSIMO TAGLIAVINI - Sfide dell'agricoltura di montagna/frutticoltura e viticoltura

GIULIANO MOSCA - Conclusioni

Giovedì 13 luglio – ore 9.30

Nell'ambito del Progetto Europeo (Horizon 2020) HEAT SHIELD, in collaborazione con DISPAA – Università degli Studi di Firenze, CNR Ibimet e Centro Regionale Infortuni Malattie Professionali (CeRIMP), Seminario su: **Cambiamenti climatici e caldo: impatti sulla salute e produttività dei lavoratori impegnati in ambiti agricoli**

Relazioni:

GIAMPIERO MARACCHI, SIMONE ORLANDINI - Introduzione ed apertura dei lavori

TORD KJELLSTROM - Cambiamenti climatici e produttività dei lavoratori con particolare riferimento al settore agricolo

MYRIAM LEVI, ALBERTO BALDASSERONI - Caldo ed effetti sulla salute dei lavoratori impiegati in agricoltura: revisione della letteratura

ALESSANDRO MARINACCIO - Caldo e salute dei lavoratori. Archivi disponibili e iniziative dell'Inail per la ricerca scientifica e la prevenzione dei rischi.

MARCO MORABITO - Progetto Heat Shield (Horizon 2020): casi studio per la valutazione degli effetti del caldo sui lavoratori impiegati nel settore agricolo nella provincia di Firenze

UGO CORTESI - Progetto AURORA (Horizon 2020): sinergia tra dati delle Sentinelle

atmosferiche del programma Copernicus per prodotti avanzati relativi al profilo verticale di ozono e alla radiazione UV alla superficie

LORENZO ZAMMARCHI - Cambiamenti climatici e patologie emergenti e riemergenti

CLAUDIO VENTURELLI - Progetto Life-Conops: i cambiamenti climatici e la sorveglianza di zanzare e arbovirosi

GIAMPIERO MARACCHI, SIMONE ORLANDINI - Conclusioni

La partecipazione è riservata a coloro che si saranno registrati entro martedì 11 luglio 2017 a adesioni@georgofili.it

ATTIVITÀ SVOLTA NEL MESE DI GIUGNO 2017

Belmont Forum (5-7 giugno)

La Sede accademica ha ospitato il Belmont Forum Collaborative Research Action Scoping Workshop: Disaster Risk Reduction and Resilience (DR3) organizzato dall'Istituto di Geoscienze e Georisorse del CNR.

Il workshop ha visto tra i partecipanti alcuni dei più noti esperti internazionali nell'analisi e nella pianificazione della resilienza e della riduzione del rischio naturale. Il programma del workshop prevedeva due intere giornate di discussione scientifica, seguite da un meeting delle agenzie di finanziamento interessate. La discussione si è incentrata su tre temi principali: i più avanzati risultati della ricerca scientifica riguardanti la previsione dei rischi naturali, la necessità di collaborazione inter e intra disciplinare sulla riduzione dei rischi e la definizione di una roadmap per l'implementazione di strategie di riduzione e resilienza con governi, comunità scientifiche, ONG e cittadini.

Echi veneziani in terra euganea tra i possedimenti dei Dogi – IIª parte (8 giugno)

A cura della Sezione Nord Est è stata realizzata una seconda escursione attraverso i Colli Euganei. L'obiettivo era ancora quello cogliere le preziosità ambientali in grado di testimoniare la decisa influenza da parte della Serenissima Repubblica di Venezia in questo lembo di territorio.

La prima località visitata è stata Montecchia di Selvazzano Dentro dove la famiglia dei Conti Emo Capodilista hanno costruito ed ampliato un articolato blocco di fabbricati con un vero e proprio Castello, una villa di grande bellezza, opera del Varotari, un oratorio (che ha accolto perfino Sant'Antonio) ed un ampio centro agricolo fatto di cantine, stalle, essiccatoi. Oggi si apprezzano le profonde trasformazioni d'uso alle parti originarie che fanno da cornice al Castello e a Villa Emo.

È stata quindi raggiunta, a Frassanelle, la villa dei Papafava, altra nobile famiglia discendente dai signori di Padova, i Carraresi. La vasta tenuta ha al proprio interno uno splendido Parco progettato dall'architetto veneziano Giuseppe Jappelli, famoso anche per aver progettato il noto Caffè Pedrocchi.

È seguita una visita tecnica alla cantina di Francesca Callegaro di Rovolon, distintasi nella coltivazione di alcuni vitigni tradizionali (autoctoni) che rappresentano al meglio le caratteristiche viticolo-enologiche del territorio euganeo, vocato alla produzione vinicola di qualità fin da tempi molto lontani. A Vò Vecchio, lungo la strada che porta alla zona occidentale dei Colli Euganei, si incontra villa Contarini Giovanelli-Venier, i cui proprietari molto hanno contribuito alla risoluzione dei problemi della bonifica del circondario dei Colli nel XVII secolo. Proseguendo nell'escursione, a Valle San Giorgio, la splendida villa Mantua Benavides pregevole esempio di una lussuosa architettura campestre, con portici e balconate alla veneta, frutto degli investimenti di una famiglia spagnola che si era insediata prima a Mantova, poi a Padova, per dedicarsi infine alla terra euganea.

Meta conclusiva la medioevale Arquà Petrarca, visitata nel suo borgo superiore con la casa del Poeta Francesco Petrarca e l'oratorio dove era solito pregare. A chiusura della giornata si è svolto un incontro conviviale con degustazione di Vino DOC e DOCG Colli

Euganei presso Casa Borin, tra olivi e vigneti specializzati impiantati con varietà di uve innovative (Manzoni bianco).

Tradizione è innovazione. Design e tecnologie per la sostenibilità. Il recupero dei saperi tradizionali per lo sviluppo e la competitività dei territori: la valorizzazione della filiera del legno in Casentino (8 giugno)

Tavola rotonda organizzata in collaborazione, tra gli altri, con Unione dei Comuni Montani del Casentino a Ponte a Poppi.

Coordinati da Andrea Rossi, sono intervenuti: Alfredo Bresciani, Nicolò Caleri, Carlo Chiostrì, Giuseppe Lotti, Marco Fioravanti

La manifestazione è proseguita con un dibattito che ha visto la partecipazione di ditte e artigiani locali; a seguire, la presentazione degli elaborati prodotti dagli studenti nell'ambito del seminario Design e Tecnologie per la sostenibilità – Casentino (Corso di laurea in Design del Dipartimento di Architettura dell'Università degli Studi di Firenze).

Abruzzo (9 giugno –11 giugno)

Il Tour culturale è stato organizzato dalla Sezione Centro Est dei Georgofili.

Presso la Tenuta Di Sipio a Ripa Teatina, il giorno 9 giugno, si è svolta la Tavola rotonda dal titolo "*L'Uomo e il Vino: aspetti Tecnologici, Culturali e Salutistici*"; i diversi relatori hanno cercato di rispondere a dubbi e interrogativi che riguardano il ruolo delle Istituzioni, il clima e gli aspetti climatici nel suo insieme, i sistemi di coltura e gestione dei vigneti, senza trascurare le tecniche enologiche, che riassumono, oltre agli aspetti tecnologici, anche quelli culturali e salutistici. Dopo il saluto di Roberto Di Vincenzo e l'intervento di Giovanni Lolli si sono svolti gli interventi di Giampiero Maracchi, Roberto Bandinelli e Natale G. Frega, coordinati da Donatantonio De Falcis.

La prima tappa del giorno 10 è stata il mangimificio Dell'Aventino, moderna realtà produttiva; il viaggio è poi proseguito nella Val di Sangro, zona agricola di pregio per le sue colture orticole e frutticole, ormai quasi interamente occupata da insediamenti industriali. Ulteriore tappa la fabbrica di biostimolanti Valagro dove, nel corso di un incontro dal titolo "*Ricerca & Innovazione di Valagro per una agricoltura sostenibile*", Pierdomenico Perata ha illustrato basi scientifiche e progetti di ricerca che l'azienda intrattiene con la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa: un valido esempio di collaborazione tra Università e azienda produttrice di mezzi tecnici per lo sviluppo dell'agricoltura. Alberto Piaggese ha invece illustrato l'area ricerca e sviluppo dell'azienda. Al termine dell'incontro è stato sottoscritto un protocollo d'intesa tra l'Accademia dei Georgofili e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Abruzzo.

Il tour è proseguito con la visita al territorio ed alle sue destinazioni produttive.

I richiami della Terra (13 giugno)

Giannozzo Pucci e Giuseppe De Rita hanno tenuto la presentazione del volume di Giuseppe Lisi edito da Libreria Editrice Fiorentina. Era presente l'Autore

I territori della Toscana e i loro prodotti: la Lunigiana (14 giugno)

La giornata di studio è stata organizzata in collaborazione con ANCI Toscana e con il patrocinio di UNICOOP Firenze.

All'incontro hanno partecipato amministratori, imprese, tecnici del settore per confrontarsi e discutere come valorizzare le aziende e i produttori locali, creando anche un nuovo rapporto con la grande distribuzione.

Al termine della manifestazione si è svolta la degustazione di alcuni prodotti tipici per conoscere "da vicino" la cucina della Lunigiana, risultato della fusione di tradizioni gastronomiche provenienti da regioni diverse e confinanti (Liguria, Emilia Romagna, Toscana).

Relazioni:

Giovanni Belletti – Opportunità e problematiche nella valorizzazione dei prodotti tipici: il caso della Lunigiana

Monica Agnolucci, Antonella Castagna – Caratterizzazione salutistica dei prodotti tipici della Lunigiana per la loro valorizzazione

Fabio Voller, Nadia Olimpi – Prodotti e ricette della Lunigiana nella Piramide Alimentare Toscana

Franco Cioni – Le iniziative dell'UNICOOP Firenze per la valorizzazione dei prodotti toscani

Sono seguiti alcuni interventi programmati.

Piante aromatiche (15 giugno)

Seminario organizzato dalla Sezione Sud Est in collaborazione con CREA a Bari.

Sono intervenuti Vittorio Marzi, Laura D'Andrea, Maria Lisa Clodoveo e Renato Morisco.

Il Pollino vitivinicolo (16 giugno)

Incontro organizzato dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili in collaborazione con Accademia Italiana della Vite e del Vino presso le Tenute Ferrocinto di Castrovillari.

Sono stati affrontati, da prospettive diverse, due temi relativi al potenziale viticolo ed enologico del Pollino calabro, nonché gli aspetti strutturali, storici e tradizionali e le possibili prospettive, i punti di forza e di debolezza del comparto vitivinicolo calabrese e dell'area del Pollino in particolare, con specifico riferimento al ruolo che compete al Consorzio DOP "Terre di Cosenza". È stato inaugurato, quindi, il campo della "Biodiversità del Pollino calabro", realizzato nell'azienda che ha ospitato l'incontro, dove sono raccolte oltre 80 accessioni, varietà e biotipi reperiti nel Pollino, primo risultato di un lavoro svolto nell'ultimo triennio, in collaborazione tra le Università di Reggio Calabria e di Palermo e le Tenute Ferrocinto.

Introduzione: Giuseppe Nola

Moderatore: Gianfranco Manfredi

Carmine Maio – La Calabria vitivinicola

Demetrio Stancati – La D.O.C. Terre di Cosenza

Gennaro Convertini – Viticoltura ed Enologia nel Pollino: Storia, tradizione e attualità

Giuliana Albanese, Francesco Sunseri, Rocco Zappia, Luca Rosanova - La biodiversità viticola del Pollino

Rosario Di Lorenzo, Antonino Pisciotta, Stefano Coppola, Luigi Diminco, Tanino Santangelo – Diversità ambientale del Pollino Calabro

Antonio Schiavelli – Specificità e caratterizzazione del vino del Pollino in un contesto globale

Marco Monchiero – Il Pollino Calabro vitivinicolo visto da un Piemontese

Mario Oliverio – Conclusioni

Universale (19 giugno)

Luciano Forconi e Giovanni Faccenda hanno presentato al pubblico intervenuto la mostra di pittura di Dino Castelvechchi.

Una ferita dolorosa della terra, un vulcano che rigurgita lava possono rappresentare il varco liberatorio della nascita di un nuovo mondo. L'eterno ritorno della vita vegetale, animale e cosmica si esprime attraverso moti traumatici, ma anche per volere di energie creative. Con questo universo primordiale, composto di colori e materia, si presenta l'artista garfagnino, pioniere della pittura concettuale e dell'estroffessione, il ripiegamento verso l'esterno, che esprime in modo emblematico la tecnica caratteristica del pittore: i lavori sono formati da materiali come sabbia e minerali, ma anche tessuto e poliesteri.

L'esposizione resterà aperta fino a venerdì 14 luglio con ingresso libero (lunedì-venerdì, dalle ore 15.00 alle ore 18.00).

Agricoltura Slow (20 giugno)

Giuseppe Barbera e Ettore Barone hanno presentato il volume di Francesco Sottile e Cristiana Peano, edito da Slow Food.

L'incontro, organizzato dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili, si è tenuto nell'Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo.

Cooperazione Italia – Senegal nel settore agricolo (26 giugno)

Il seminario incontro è stato organizzato in collaborazione, tra gli altri, con CNR IBIMET e Agenzia Italiana per la cooperazione allo sviluppo e PAPSSEN.

La visita di una delegazione senegalese, presso Istituzioni pubbliche e di ricerca ed operatori italiani in campo orticolo e risicolo, ha permesso la realizzazione del seminario e favorire un primo incontro tra la delegazione e la realtà toscana, con lo scopo di incoraggiare possibili collaborazioni, accrescere le conoscenze e valorizzare quanto la cooperazione italiana e gli altri attori della società civile stanno contribuendo a realizzare in Senegal.

Miglioramento della sostenibilità e della qualità del tabacco Kentucky per la produzione di sigari (27 giugno)

La presentazione del Progetto nazionale MiSoTaKy è stata realizzata in collaborazione con CREA, Manifatture Sigaro Toscano e Università degli Studi Federico II di Napoli.

Obiettivi generali del progetto triennale sono la razionalizzazione della coltura, la riduzione dell'impatto ambientale e dell'utilizzo di input chimici di sintesi.

Al termine dei tre anni, l'insieme di quanto acquisito con la ricerca e di quanto storicamente consolidato nella filiera sarà reso disponibile in un disciplinare utile a fornire informazioni per la produzione di tabacco Kentucky di qualità, sostenibile sul piano economico e ambientale.

Coordinatore: Simone Orlandini

Ernesto Lahoz - Miglioramento della sostenibilità e della qualità del tabacco Kentucky per la produzione di sigari

Piero Tamburini - Il ruolo del Kentucky italiano nella storia del sigaro Toscano

Intervento conclusivo di Marco Remaschi.

PUBBLICAZIONI

L'olivo e il suo olio, una storia da proteggere per poterla tramandare, Quaderni, 2016-III, Firenze, 2017

Anniversario della elezione di Franco Scaramuzzi alla trentennale Presidenza dei Georgofili, Estratto anticipato da I Georgofili. Atti della Accademia dei Georgofili, Anno 2016 – Serie VIII – Vol. 13, Tomo II, Firenze, 2017

Presentazione del libro di Maurizio Naldini "Il tempo delle Idee", Estratto anticipato da I Georgofili. Atti della Accademia dei Georgofili, Anno 2016 – Serie VIII – Vol. 13, Tomo II, Firenze, 2017