

agenzia quotidiana di informazioni  
direttore: Giovanni Martirano  
direttore responsabile:  
Letizia Martirano

# agra press

Anno XLVIII

[www.agrapress.it](http://www.agrapress.it)



## Notiziario dei Georgofili

Anno XVI, n. 6  
2 luglio 2013

### **PREMIO ANTICO FATTORE, ED. 2014**

L'Accademia dei Georgofili bandisce il concorso per l'assegnazione del "Premio Antico Fattore" 2014 per un lavoro che negli anni 2012-2013 abbia apportato un contributo conoscitivo su soggetto di interesse olivicolo o nuove acquisizioni scientifico-tecnologiche utili alle attività comunque attinenti l'olivicoltura e/o l'olio di oliva.

Cittadini di ogni nazionalità sono invitati a proporre candidati italiani viventi che abbiano contribuito significativamente con lavori nei settori sopra indicati.

Non sono accettate autocandidature.

Le proposte, in carta semplice, dovranno pervenire all'Accademia dei Georgofili entro le ore 12.00 del 31 gennaio 2014.

Il bando può essere scaricato dal sito istituzionale dei Georgofili [www.georgofili.it](http://www.georgofili.it)

### **PREMIO DONATO MATASSINO, ED. 2014**

E' istituito per l'anno accademico 2014 il Premio "Donato Matassino" per una tesi di dottorato di ricerca nell'ambito della "Genetica applicata alla zootecnia".

Il Premio si prefigge di stimolare nei giovani laureati la passione per lo studio e la ricerca scientifica nel campo della genetica applicata alla zootecnia.

Possono partecipare al concorso per l'assegnazione del premio i dottori di ricerca che abbiano conseguito il dottorato in Italia e la cui tesi sia stata valutata meritevole di pubblicazione su una rivista di prestigio internazionale.

Il termine per la presentazione delle domande è fissato per il 13 dicembre 2013.

Il bando può essere scaricato dal sito istituzionale dei Georgofili [www.georgofili.it](http://www.georgofili.it)

## ADUNANZE PUBBLICHE PROGRAMMATE PER LUGLIO 2013<sup>1</sup>

Giovedì 4 luglio – ore 19.00

Organizzata dalla Sezione Centro-Est dei Georgofili, presso il Castello di Petroja, località Scritto, Gubbio (PG), Lettura di A. RANFA su: **Specie vegetali spontanee: usi e tradizioni locali**

Giovedì 4 luglio – ore 17.00

Lettura di M. GOBETTI su: **Il paradosso: l'antica biotecnologia del "lievito naturale" per fronteggiare l'emergenza dell'intolleranza al glutine**

## ATTIVITÀ SVOLTA TRA FINE MAGGIO E GIUGNO

### Olio di oliva e salute (31 maggio)

La lettura di Oliviero Gorrieri è stata organizzata dalla Sezione Centro-Est dei Georgofili, presso l'Azienda Moroder (Ancona).

All'olio di oliva sono state riconosciute virtù nutrizionali e curative. La ricerca scientifica, nella sua perenne e rapida evoluzione ha portato alla luce in maniera sistematica tutto il valore medico-nutrizionale dell'olio di oliva. I diversi e numerosi studi scientifici hanno ormai dimostrato la straordinaria importanza per la nostra salute nell'utilizzare quotidianamente l'olio extra vergine di oliva. Quello che è bene approfondire però, sono, le peculiarità specifiche di questo nutrimento prezioso sia dal punto di vista prettamente nutrizionale che per le sue caratteristiche chimiche.

Campi di ricerca relativamente nuovi sono quelli della sindrome depressiva e delle malattie paradontali.

### Antichi sapori dei borghi di montagna da riscoprire (31 maggio – 2 giugno)

L'escursione-dibattito è stata organizzata dalla Sezione Sud-Est dei Georgofili in collaborazione con la delegazione di Foggia-Lucera dell'Accademia Italiana della Cucina per prendere visione delle interessanti iniziative in atto in alcuni comuni inseriti tra i borghi più belli d'Italia, che hanno meritato la bandiera arancione del TCI, quale attestato di eccellenza per lo stato di conservazione.

Da diversi anni, frequenti articoli di stampa riportano il preoccupante fenomeno dello spopolamento dei piccoli comuni delle aree marginali di montagna e di collina, in seguito ai profondi e rapidi mutamenti nella vita moderna e l'esodo dei giovani verso i grandi centri urbani. Arrestare il fenomeno è di grande attualità per non perdere le testimonianze della civiltà contadina, che ha saputo creare borghi di particolare bellezza e secolari tradizioni di vita. Le diverse iniziative in atto a livello nazionale nell'organizzare itinerari turistici, percorsi enogastronomici, visite guidate, mostre ecc., confermano la grande attualità del problema.

### Le varietà costituite dall'Istituto Sperimentale per la Frutticoltura (6 giugno)

Elvio Bellini e Silvano Sansavini hanno presentato il volume a cura di Carlo Fideghelli (edito dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali) dedicato a Filippo Lalatta, la cui figura è stata ricordata dal Curatore dell'Opera.

---

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

### **Orticoltura urbana e qualità delle città (7 giugno)**

Il convegno, organizzato dalla Sezione Sud-Ovest dei Georgofili in collaborazione con il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II", presso la Sala Cinese del Palazzo Reale a Portici (NA), è stato dedicato alle nuove geometrie del verde in città e alle diverse forme di orticoltura urbana. Con quest'ultimo termine si è voluto porre l'accento il rapporto diretto, che nasce dalla contiguità, fra l'uomo e quelle piante in passato presenti nell'hortus romano. Sono state analizzate, in particolare, le molteplici relazioni che intercorrono fra il mondo vegetale e il genere umano, relazioni che hanno rivestito e che tuttora rivestono un ruolo importante sullo sviluppo della nostra civiltà, al di là di aspetti meramente produttivi, ma non per questo privi di significato economico.

La prima relazione, di Stefania De Pascale, ha affrontato il tema dell'orticoltura urbana delle sue caratteristiche e funzioni. L'esigenza di prevedere spazi agricoli all'interno del recinto urbano è un tema che, per motivi diversi, sta attualmente riguardando sia i paesi sviluppati che quelli in via di sviluppo. Paola Adamo ha trattato il tema del suolo e qualità dell'ambiente urbano. Daniela Romano ha analizzato le connessioni che si possono stabilire tra orticoltura terapeutica e agricoltura sociale.

A Maria Eva Giorgioni e Barbara De Lucia è stato affidato il compito di analizzare le nuove geometrie che sta assumendo il verde urbano: quella verticale, spesso riferito a *living walls*, e quella orizzontale, i giardini pensili, cui sempre più si guarda per aumentare le dotazioni di verde delle nostre città. Le nuove tipologie di verde richiedono un necessario adeguamento dei materiali vivaistici: è stato questo il tema affrontato da Chiara Cirillo che ha analizzato come le attuali tendenze in tema di spazi a verde presuppongano un adeguamento delle tecniche di produzione delle piante.

Mariateresa Cardarelli ha illustrato alcune tecnologie innovative per la propagazione di specie ornamentali.

### **I concimi derivanti dal recupero dei residui di lavorazione del cuoio e delle pelli conciate (11 giugno)**

La pelle ha la funzione di fornire protezione ai tessuti e, quando viene conciata, la sua resistenza a qualunque deterioramento aumenta, rendendola adatta alla produzione di articoli industriali. Questo fa capire perché, allo scopo di utilizzare i residui di pelli e cuoio per la produzione di fertilizzanti, sono stati studiati molti processi di idrolisi.

Da oltre un secolo si è scoperta la possibilità di aumentare la qualità del cuoio e delle pelli mediante la concia con il cromo, un metallo che si lega alle proteine delle pelli, rendendole adatte alla lavorazione. Negli idrolizzati il cromo mantiene stabili i legami con le sostanze proteiche delle pelli, conferendo ai concimi le proprietà di un rilascio condizionato alle esigenze vegetali, rendendoli unici e apprezzati in tutto il mondo.

Il cromo non comporta alcun pericolo per l'ambiente, perché quando le proteine vengono utilizzate si lega ai componenti inorganici e organici del terreno che ne rendono impossibile l'ossidazione da trivalente a esavalente, processo che sarebbe, per più motivi, dannoso e pericoloso. Il fatto che non costituisca alcun pericolo è scientificamente provato, anche se viene a volte negato da chi in realtà appare talvolta interessato a farlo per motivi poco ambientali.

Nella giornata di studio, organizzata dalla Sezione Centro-Ovest dei Georgofili in collaborazione con il Centro Scientifico Italiano dei Fertilizzanti (CIEC), tenuta a Roma presso l'aula dei convegni del CRA Unità di Ricerca per la Valorizzazione Qualitativa dei Cereali, oltre ad affrontare queste problematiche, è stato illustrato come un comprensorio tipico per la produzione nazionale di cuoio e pelli si è saputo organizzare fino a riutilizzare completamente, in agricoltura, anche i fanghi proteici prodotti da un moderno impianto di

depurazione. Questo è stato possibile grazie alla disponibilità di esperti di grande valore scientifico e professionale come esempi di un invidiabile sviluppo industriale.

Presidente: Filiberto Loreti

Relazioni:

F. CAVAZZA – Tecnologie avanzate di produzione dei concimi da residui di lavorazione del cuoio e delle pelli conciate

F. BAROCCIO – Problemi analitici

C. MANOLI – I problemi del cromo, veri e falsi

L. LEITA – Il cromo nel suolo e nelle acque

C. CIAVATTA – La riforma legislativa comunitaria

A. BORRINI – I fanghi proteici conciarati

D. CASTIELLO – Un possibile modello di organizzazione comprensoriale

P. SEQUI – La situazione internazionale generale

### **Itrana: una cultivar molto speciale** (11 giugno)

La giornata di studio è stata organizzata in collaborazione con CNR-IBIMET, UNAPROL e ASPOL.

L'esperienza maturata in questi ultimi anni ed i risultati della ricerca nell'area della DOP "Colline Pontine", hanno riconosciuto alla cultivar *Itrana* un importante ruolo storico, territoriale e merceologico. Le ricerche del CNR hanno aiutato i coltivatori pontini a valorizzare le caratteristiche peculiari di *Itrana*. La duplice attitudine di questa varietà (per olio extravergine e per olive da tavola) non è un fatto molto frequente e, offrendo più sbocchi di mercato, potrebbe essere concretamente un aiuto per il Paese sia dal punto di vista economico che ambientale. Si tratta quindi di un'esperienza positiva che conferma quanto ricerca ed innovazione possano rendere più competitiva l'olivicoltura italiana.

Relazioni:

Claudio Conese – Introduzione al tema

Giulio Scatolini – L'Itrana all'analisi sensoriale

Maurizio Servili – Itrana: caratteristiche qualitative degli oli e processo di estrazione

Andrea Di Vecchia – Produttori e caratterizzazione degli oli extravergini di oliva

Luisa Mannina – Firma di qualità e tracciabilità

Barbara Lanza – Caratterizzazione delle olive di Gaeta

Aldo Corsetti – La gestione della fermentazione nella produzione dell'Itrana da mensa

Riccardo Gucci – Innovazione e tendenze per una gestione moderna dell'oliveto

Sonia Ricci – Conclusioni

### **Energie rinnovabili in agricoltura. L'insegnamento di Giuseppe Pellizzi** (12 giugno)

La giornata di studio è stata organizzata dalla Sezione Nord-Ovest dei Georgofili, in collaborazione con l'Associazione Italiana di Ingegneria Agraria e il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università degli Studi di Milano, presso l'Aula Maggiore della Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari di Milano.

La manifestazione ha collocato al centro del suo interesse la figura di Giuseppe Pellizzi, recentemente scomparso, il suo ruolo nell'avviare numerose tematiche innovative di ricerca nel campo dell'ingegneria agraria e, in particolare, delle energie rinnovabili in agricoltura. Il Presidente dei Georgofili, Franco Scaramuzzi, nel suo indirizzo di apertura, ha tracciato un commosso ritratto di Giuseppe Pellizzi e del suo impegno a favore dell'Accademia testimoniato dalle numerose attività sviluppate e dalle cariche ricoperte nel tempo. La giornata si è poi articolata in due parti: una dedicata alle prime ricerche ed una seconda dedicata all'attualità e alle prospettive nel settore dell'agro-energia.

Nell'occasione, è stata inoltre intestata a Giuseppe Pellizzi un'aula della Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università di Milano ed è stata presentata la nuova edizione del libro "Meccanica e meccanizzazione agricola" di L. Bodria, P. Piccarolo, G. Pellizzi (Ed. Edagricole Il Sole 24 Ore)

Prima sessione: Le prime ricerche

Relazioni:

Luigi Bodria – L'energia solare

Franco Sangiorgi – Il biogas

Antoniotto Guidobono Cavalchini, Massimo Lazzari – Le aree marginali

Fabrizio Mazzetto – I sistemi energetici integrati

Pietro Piccarolo – Le energie rinnovabili ai Georgofili

Dario Casati – Economia, meccanizzazione e meccanica agraria

Seconda sessione: Attualità e prospettive

Relazioni:

Giovanni Riva, Ester Foppa Pedretti – Le attuali politiche di sviluppo

Roberto Oberti – Aspetti innovativi nella fermentazione anaerobica

Marco Fiala – La sostenibilità delle filiere agro-energetiche

Giovanni Ferrazzi – Aspetti economici delle bioenergie

### **Energia rinnovabile. Migliore e moderna coltivazione del bosco. Esperienza pratica a Marsiliana (13 giugno)**

Duccio Corsini, nella sua lettura, ha presentato la propria esperienza di recupero, coltivazione e "buona conduzione" del bosco della Tenuta Marsiliana per un suo utilizzo a fini energetici. Dopo un breve excursus sulla storia della tenuta, il relatore ha descritto le modalità operative dell'impianto da 1Mw che utilizza cippato proveniente in massima parte dal bosco della Marsiliana, ottenuto con piani di taglio su 100 ettari l'anno (il bosco oggetto dello sfruttamento ha una estensione di 2800 ha). Anche la sede dell'impianto, collocato all'interno di una cava, è stata scelta nell'intento di sfruttare un ambiente pressoché abbandonato. Il relatore ha sottolineato come questa esperienza, iniziata nel dicembre 2012, sia comunque costellata di problemi di progettazione e di gestione proprio per il suo carattere di novità; ma che ritiene essere un progetto che potrà rendere in quanto buona parte della materia prima necessaria proviene dall'interno dell'azienda. La stima del consumo di cippato si attesta intorno alle 14.000 tonnellate/legno per anno (ad un percentuale di umidità del 38%). Una possibile evoluzione dell'esperienza in corso, potrà essere l'utilizzo del termico, attualmente disperso, magari per colture protette.

### **Tree Climbing. Dove, come e la gestione della sicurezza (13 giugno)**

L'incontro tecnico/pratico è stato organizzato dalla Sezione Nord-Ovest dei Georgofili, su proposta del Comitato consultivo in collaborazione con l'Accademia di Agricoltura di Torino, presso la Sala Congressi dell'Istituto Nazionale di Ricerca Metrologica (Torino).

Nello scenario di una città ed una Regione che, pionieri nel panorama italiano, hanno investito attenzioni energie e risorse agli aspetti della formazione nella sicurezza per operatori forestali, addetti alle opere di ingegneria naturalistica e arboricoltori treeclimbers, si sono riuniti soggetti rappresentativi e complementari nello sviluppo di questa nascente categoria di *tree workers*.

Funzionari del Comune di Torino ne hanno espresso l'importanza e le necessità di qualificazione che vengono richieste in qualità di committenti; il servizio Regionale di formazione ha illustrato gli scopi, l'ampiezza e i risultati di una azione pluriennale che ha offerto a operatori, soprattutto giovani, della Regione Piemonte la possibilità di una

formazione qualificata e gratuita. Le diverse Scuole e Associazioni formative che operano sul territorio nazionale ne hanno infine illustrato prospettive e problemi.

Gli aspetti procedurali e normativi sono stati illustrati da Mario Gebbia che ha delineato con chiarezza il delicato passaggio da attività qualificata ad attività professionale nel rispetto della legislazione. E' emerso con grande chiarezza la necessità di linee guida specifiche e condivise per raggiungere una effettiva Identità Professionale di questa categoria di lavoratori altamente specializzata che sta richiamando tantissimi giovani e fra questi molti neo laureati agrari e forestali.

Vincenzo Laurendi ha con netta pragmaticità indicato una soluzione concreta per il necessario intervento tecnico-legislativo in ambito nazionale; Danilo Monarca, in rappresentanza dell'Associazione Italiana di Ingegneria Agraria, ha prospettato la disponibilità delle sedi territoriali e dei Corsi di Laurea nel coadiuvare questa azione.

Nel pomeriggio vi è stata una prova dimostrativa di potatura eseguita dai *tree climbers* dell'AIFOR di Torino.

Seminario introduttivo – Moderatori: Roberto Deboli e Marco Vieri

Relazioni:

Luigi Delloste - Il significato della gestione del lavoro in Tree Climbing, l'alternativa all'utilizzo del sollevamento meccanico

Pier Paolo Mottafré, Pier Paolo Brenta - Professionalità e sicurezza nella gestione del verde arboreo con tecniche di tree-climbing

Paolo Cielo - Competenze e funzioni dell'istruttore nel treeclimbing e nelle altre discipline forestali

Mario Gebbia - Responsabilità di carattere penale

Tavola rotonda - Moderatore Pietro Piccarolo

Interventi di Claudia Bertolotto, Pier Paolo Brenta, Gian Michele Cirulli, Luigi Delloste, Mario Gebbia, Vincenzo Laurendi, Danilo Monarca, Pier Paolo Mottafré, Marco Rinaldi

### **Prodotti tipici dell'entroterra maceratese (15 giugno)**

L'agricoltura e i prodotti tipici dell'entroterra maceratese sono stati i protagonisti di un convegno organizzato dalla Sezione Centro-Est dei Georgofili, in collaborazione con la Comunità Agraria Massa, il Comune di Fiuminata, Coldiretti Macerata, l'Associazione "Per Pontile", Pro Loco Fiuminata, Gruppo Comunale di Protezione Civile, svoltosi a Colle San Pietro Fiuminata (MC).

Giancarlo Falcioni ha introdotto i temi dell'incontro (agricoltura e dieta mediterranea, salute e well being, nutraceutici, alimentazione e biodisponibilità) ed ha coordinato l'intero convegno. E' seguito l'intervento di Oliviero Olivieri dedicato in via principale al legame tra prodotti della terra, alimentazione animale ed effetti sul latte e sulla carne.

A seguire, la relazione di Natale Giuseppe Frega che ha incentrato il suo intervento sulle tipicità dell'entroterra maceratese, inclusa la crescita fogliata di Fiuminata, e fornito informazioni di rilievo in merito allo zafferano e all'olio.

L'intervento di Assuero Zampini verteva su tematiche concernenti la Politica Agricola Comune; il relatore ha esortato gli agricoltori presenti ad affrontare le nuove sfide del mercato e a mettere da parte eventuali dissapori per trovare intese comuni e siglare accordi d'area ambientale per lo sviluppo.

Sono intervenuti anche Enrico Loccioni e Benedetto Ranieri.

### **Pensare la vita. Bioetica e nuove prospettive euristiche (17 giugno)**

La presentazione del volume a cura di Francesco Bellino (Cacucci Editore) è stata curata da Daniela Daloso, Vittorio Marzi e Anna Rita Somma. La manifestazione è stata organizzata dalla Sezione Sud-Est dei Georgofili in collaborazione tra gli altri con

l'Accademia Pugliese delle Scienze, la Società Botanica Italiana sez. Pugliese e l'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari, presso Villa Larocca a Bari.

### **Agricoltura e uso razionale dell'acqua** (18 giugno)

La sicurezza alimentare, intesa come capacità di soddisfare il fabbisogno energetico della popolazione mondiale, è strettamente legata alla disponibilità di acqua. In media, secondo la FAO, occorrono da 1.000 a 2.000 litri d'acqua per produrre un chilo di grano, e da 13.000 a 15.000 litri per ottenere la stessa quantità di carne. Considerando l'acqua virtualmente contenuta nelle derrate alimentari di cui ci si nutre, una persona consuma mediamente 2.000 litri di acqua al giorno, circa mille volte il fabbisogno pro capite giornaliero di acqua potabile.

Nel territorio dell'Unione Europea il 30% circa dell'acqua complessivamente disponibile è utilizzata a fini agricoli. Tale quota aumenta significativamente per i Paesi dell'Europa meridionale e, in particolare, per l'Italia che utilizza circa il 60% dell'acqua dolce per scopi irrigui e di allevamento.

A fronte di una necessità crescente di acqua, le quantità effettivamente disponibili per uso agricolo sono in diminuzione a causa dei cambiamenti climatici, di una cattiva gestione delle risorse idriche e del territorio e di molteplici altre concause.

In questa Giornata di studio, esperti del settore hanno discusso delle possibilità offerte dalla ricerca in agricoltura, anche in considerazione della stretta relazione esistente tra piante, suolo e microrganismi benefici e fitopatogeni, per affrontare con successo l'aumento della domanda idrica a fronte di una disponibilità declinante.

Relazioni:

Pietro Laureano – Sistemi tradizionali per la produzione, gestione e salvaguardia dell'acqua

Elisa Masi – Concetto di acqua virtuale

Giacomo Pietramellara – Sistema biologico del suolo in relazione alla risorsa idrica

Luigia Pazzagli – Il pianeta pianta e lo stress idrico

Salvatore Moricca – Risorse idriche e salute delle piante

Stefano Mancuso – Che fare? Conclusioni e proposte

### **Possibilità d'impiego degli oli vegetali nel comparto "no food"** (18 giugno)

La lettura di Paolo Bondioli è stata organizzata dalla Sezione Nord-Est dei Georgofili presso Agripolis (PD).

Il relatore, da sempre a stretto contatto con il mondo produttivo, ha offerto alcuni spunti di riflessione sul settore degli oli vegetali e delle filiere che da questi possono derivare. Partendo dalla constatazione che la volatilità del prezzo di questi prodotti ha determinato effetti a cascata sulla pianificazione degli investimenti per biocarburanti, Paolo Bondioli ha messo in luce le opportunità emerse: caso emblematico quello della glicerina che dopo esser diventata un co-prodotto eccedentario del biodiesel ha visto crollare il suo prezzo, aprendo la strada alla messa a punto di nuove tecnologie produttive.

### **Novità in materia di concorrenza in agricoltura** (20 giugno)

La concorrenza ha trovato scarsa applicazione nel settore primario, dato che la PAC è stata a lungo costruita come sistema di protezione dei redditi agricoli al riparo dalle produzioni extracomunitarie; pertanto, direttamente o indirettamente, il legislatore derivato dell'Unione ha operato approfittando della regola prevista dall'art. 42 proprio per consentire l'eccezione per l'agricoltura.

Con la riforma della PAC del 2003 le ragioni di certi divieti, proprio in materia di concorrenza, hanno progressivamente perso di significato, ma si è a lungo ignorato questa

realtà, sicché si è dovuto attendere sin quasi ai giorni nostri per iniziare a smantellare certi dogmi che non hanno più fondamento nell'odierna situazione legislativa agraria.

La Giornata di studio ha esaminato l'evoluzione che si è verificata in questo settore e i possibili sviluppi futuri che le regole agrarie in materia di concorrenza potranno conoscere.

Relazioni:

Luigi Costato – Dal Regolamento 26/62 ad oggi

Ferdinando Albisinni – Nuove regole nel settore del latte

Paolo Borghi – Prospettive per DOP e IGP

### **Aspetti finanziari del mercato del latte e del formaggio ovino in Sardegna (21 giugno)**

La giornata di studio, organizzata dalla Sezione Centro-Ovest dei Georgofili, in collaborazione con il Dipartimento di Agraria dell'Università di Sassari, ha avuto lo scopo di esplorare, sulla scorta di esperienze maturate in altre filiere agroalimentari, quali il Brunello di Montalcino e le Mele del Trentino, la possibilità di una totale o parziale apertura alla finanza del mercato del latte e/o del formaggio ovino prodotto in Sardegna. Sulla base dei dati dell'osservatorio per il mercato del latte e dei formaggi ovin, attivato presso l'Agenzia per l'attuazione dei programmi regionali in campo agricolo e per lo sviluppo rurale (Laore), con il contributo di esperti dei settori produttivo e finanziario, nonché con il contributo dell'Associazione Regionale Allevatori e delle Organizzazioni di Categoria del mondo agro-pastorale, si è cercato di capire se e in che modo sia possibile trasformare il mercato del latte da stagionale a pluriennale e conferire così al principale prodotto dell'agricoltura sarda lo status di *soft commodity*.

Presidente: Giancarlo Rossi

Introduzione: G. Pulina

Relazioni:

S. Piredda, T. Abis - L'osservatorio del mercato del latte e del formaggio ovino in Sardegna  
P. Rassu, A. Pazzona, A. Nudda - Tecnologie per il miglioramento delle produzioni e della qualità del latte ovino

M. Contu - La qualità del latte ovino in Sardegna. Analisi e prospettive

N. Oggiano - Gli aspetti finanziari dei mercati agroalimentari

B. Cualbo, M. Scanu, E. Falchi, I. Cirronis - Le sfide del sistema del latte ovino di fronte al mercato globale

Conclusioni di A. Cannas

### **Gli acidi grassi dell'olio di oliva tra Agricoltura e Salute (21 giugno)**

La lettura di Massimo Cocchi è stata organizzata dalla Sezione Centro-Est dei Georgofili, presso l'Azienda agricola Terre di Varano, Catignano (PE).

Il relatore ha riferito come la letteratura scientifica si è spesso espressa sul rapporto tra alimentazione e salute. Numerosi lavori scientifici descrivono, per esempio, le modifiche nella porzione lipidica delle membrane cellulari sotto l'influenza dei diversi lipidi nutrizionali, molti lavori di ricerca riguardano l'intervento di alcuni nutrienti sulle molteplici funzioni cellulari, su alcuni percorsi biochimici delle trasformazioni metaboliche, su alcuni punti cruciali della produzione di citochine ed eicosanoidi. Nello studio presentato è stato valutato il tema della composizione in acidi grassi delle piastrine in soggetti con una diagnosi clinica di depressione maggiore (DM), in soggetti con una diagnosi clinica di cardiopatia ischemica (IHD) e in soggetti di controllo. I risultati ottenuti hanno reso possibile anche la classificazione fra DM e Disordine Bipolare, dimostrando che le caratteristiche lipidiche della membrana delle piastrine, svolgono un ruolo spia del neurone e che è necessario approfondire il ruolo dell'acido linoleico, il quale sembra essere

condizionato, corrispondentemente alle concentrazioni tissutali e cellulari, dai diversi distretti biologici.

Molti i partecipanti al seminario e particolarmente attenta la platea per l'interessante relazione che ha riconfermato e ampliato le conoscenze sugli aspetti salutistici e nutrizionali del l'olio extravergine di oliva e sulla necessità di ulteriori sforzi per valorizzare questo essenziale elemento della tradizione alimentare mediterranea.

**Piante officinali: invito alla conoscenza (25 giugno)**

La conferenza di Vittorio Marzi, Giuseppe De Mastro e Giovanni Bramato è stata organizzata dalla Sezione Sud-Est dei Georgofili in collaborazione con l'Accademia Pugliese delle Scienze presso l'Auditorium di Villa Larocca a Bari.

E' seguita una visita alla collezione di piante officinali nel Parco di Villa Larocca e la presentazione di un nuovo dolcificante ipocalorico estratto da "Stevia Rebaudiana".

**Alimenti funzionali di origine animale (27 giugno)**

La conferenza di Dario Cianci è stata organizzata dalla Sezione Sud-Est dei Georgofili, in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina, il Salone delle Conferenze di Villa Morisco a Bari.

È seguito un intervento di Renato Morisco sul mantenimento delle proprietà salutistiche delle carni durante la cottura.

**Il Prosciutto di San Daniele: il tipo genetico del maiale (28 giugno)**

Il convegno è stato organizzato dalla Sezione Nord-Est dei Georgofili, in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina, il Consorzio del Prosciutto di San Daniele e l'Università di Udine, presso l'Auditorium alla Fratta di S. Daniele del Friuli.

Nell'incontro si è parlato di suini e di come il loro allevamento e la loro selezione siano diventati un punto di forza dell'economia agroalimentare italiana. Per il prosciutto di San Daniele si utilizzano solo cosce di suini allevati secondo un ferreo disciplinare che norma e certifica praticamente ogni aspetto della vita dell'animale, inoltre le cosce prodotte vengono controllate da diversi enti di tutela per ottenere il marchio DOP.

**Pubblicazioni**

*I Beni Civici*, Quaderni 2012-VII, Firenze, 2013