

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. 7

1 ottobre 2013

### **PRESERVARE LA DATA: 17 DICEMBRE 2013**

Martedì 17 Dicembre 2013, alle ore 9.30, si terrà l'**Assemblea Generale dei Georgofili**.

### **Statuto dell'Accademia**

Dal sito dell'Accademia ([www.georgofili.it](http://www.georgofili.it)) è scaricabile il testo del nuovo Statuto dei Georgofili, approvato dall'Assemblea del Corpo accademico il 15 marzo 2013 e dalla Prefettura di Firenze il 2 agosto 2013 (D.P.R. 10 febbraio 2000, n. 361), con il parere favorevole del Ministero per i Beni e le Attività Culturali (D.M. 7 maggio 2002)

### **PREMIO STOCCO**

E' bandito dalla Sezione Centro-Est un concorso, in memoria di Francesco Brunetti, per l'assegnazione di un premio del valore di € 1.000,00 (euro mille/00), a favore del migliore laureato, in possesso di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, conseguita presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali dell'Università Politecnica delle Marche la cui tesi è stata discussa nel periodo compreso tra il 1° Novembre 2012 ed il 31 Ottobre 2013. Il bando può essere scaricato dal sito [www.georgofili.it](http://www.georgofili.it)

### **PREMIO PROSPERITATI PUBLICAE AUGENDAE**

La Sezione Internazionale, indice un concorso per l'attribuzione del Premio europeo a una tesi di Laurea magistrale su un argomento riguardante l'agricoltura e i settori correlati. La dotazione del premio è di € 2000,00.

Il premio è riservato ai cittadini dell'Unione Europea che hanno presentato e discusso nel corso degli anni 2012 e 2013 una tesi di laurea magistrale presso una Università, pubblica o privata, legalmente riconosciute dalle competenti autorità nazionali degli Stati membri dell'Unione Europea. Il bando può essere scaricato dal sito [www.georgofili.it](http://www.georgofili.it)

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

Mercoledì 2 ottobre – ore 8.30

Organizzata dalla Sezione Internazionale dei Georgofili in collaborazione con la Regione Toscana e ERIAFF Network (European Regions for Innovation in Agriculture, Food and Forestry), presso la Committee of the Regions, Meeting room VM1 (rue Van Maerlant 2, Bruxelles), Conferenza su: **Rural innovation on the move!**

Technical Sessions: Ideas and good practices by and for European Regions

Session 1: Innovation to face climate change challenges

Moderatore: RICHARD TUFFS

GIAMPIERO MARACCHI – The impact of Climate Change: wich implications for the European agriculture?

DOMINIK MAYER – Potentials for climate measures and climate change in the rural development programming context and in the LIFE climate sub programme

Interventi di MARCO BINDI, PENTTI HYTTINEN, MADELEINE VAN MANSFELD, MASSIMO ANTONINETTI, CHRIS THOMAS

Session 2: Food system and food safety

Moderatore: BART NIKOLAI

PEKKA PESONEN – Food system innovation. Why is important for Europe?

ERIC POUDELET – Food safety. Policy view from the European Commission

Interventi di EKKI VALIMAKI, PÄIVI LAINE, MARCELLO MELE, C.G. KOCKS, ANA DE DIEGO NERIN

Foreign session: Shaping the future

Tavola rotonda: 2014-2020: how to get the best from programming tools and Eu funding through interregional collaboration

Moderatore MICHAEL KUEGLER

Interventi di CARLO CHIOSTRI, JUKKA LÄHTEENKORVA, FRANICA MILOŠ, MICHEL MORIN, FRANCISCO M. SÁNCHEZ, DOMINIQUE TREMBLAY, GIORGIO TRENTIN, DOMENEC VILA I NAVARRA

Suggestion and views by the European Commission – ANTONIO DI GIULIO, MARTIN SCHEELE

Conclusioni di GIANNI SALVADORI

Giovedì 3 ottobre – ore 9.30

Organizzata dalla Sezione Centro-Ovest dei Georgofili, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Agro-Ambientali dell'Università di Pisa, presso l'Aula Magna del DiSAAA-a (via del Borghetto 80), Giornata di studio su: **Nuove tendenze nella produzione e distribuzione degli alimenti: opportunità, problematiche e sicurezza d'uso**

Moderatore: ERNESTO GENTILI

Relazioni:

DANIELE ROSSI - Innovazioni per l'agroalimentare

MASSIMO IANNETTA - Sviluppo e competitività del Settore Agroalimentare

GIOVANNA ZAPPA - Il Progetto Cluster Agrifood "Safe&Smart"

---

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

STEFANO CINELLI CLOMBINI - Nuove tendenze del mercato del vino: il vino "naturale", bio e a ridotto contenuto in SO<sub>2</sub>

PAOLO SCARDINA - Indagine chimica sul packaging alimentare mediante tecnica FTIR

LUCIA MIGLIORE - Effetti della migrazione di composti dal packaging alimentare sulla salute umana

Tavola Rotonda - Moderatore: GIOVANNA ZAPPA

Interventi di ROBERTO BARALE, EMANUELE ROSSI, GIANPAOLO ANDRICH, ANNA MARIA RANIERI, GIANLUCA BRUNORI, ELEONORA SIRSI, MAURIZIO FIGUCCIA, RAFFAELE BIAGIO

Venerdì 4 ottobre – ore 10.30

Organizzato in collaborazione con Assobiotec ed ENEA, nell'ambito delle manifestazioni della "Settimana Europea delle Biotecnologie" indetta per il 60° anniversario della descrizione del DNA, Incontro su: **Nuove frontiere per la genetica e l'agricoltura: le biotecnologie vegetali in Italia**

Moderatore: IVANO VALMORI

Relazioni:

MARIO GUIDI - Il ruolo dell'innovazione nell'agricoltura italiana

PIERDOMENICO PERATA – Cambiamenti climatici, inondazioni, agricoltura: nuove scoperte scientifiche ed applicazioni biotecnologiche

PAOLO MARCHESINI – La ricerca sementiera italiana tra tipicità e innovazione

ALESSANDRO VITALE – La ricerca biotecnologica italiana: storia, occasioni, prospettive

ELISABETTA LUPOTTO – Le biotecnologie in agricoltura tra ricerca e coesistenza

EUGENIO BENVENUTO – Biofarmaci verdi

MARIO ENRICO PÈ – Genomica e "New breeding techniques"

DARIO BRESSANINI – Leggende e realtà: agricoltura e cibo quotidiano

GIANLUCA FUSCO – Conclusioni

Giovedì 10 ottobre – ore 15.00

Mostra documentaria su: **Cosimo Ridolfi e il "perfezionamento dell'arte agraria"**

La Mostra resterà aperta fino a venerdì 8 novembre (da lunedì a venerdì, ore 15.00 – 18.00). Ingresso libero

10-11 Ottobre 2013

Organizzato dalla Sezione Centro-Est dei Georgofili, in collaborazione e presso l'Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali dell'Università Politecnica delle Marche (Polo Universitario di Monte Dago, Via Brecce Bianche – Ancona), Convegno nazionale su: **Dal 1963 al 2013, da Umberto Pallotta, PompeoCapella e Edoardo Turchettoin poi: i lipidi in 50 anni di ricerca**

*Giovedì 10 ottobre. 1° Sessione* - I lipidi in 50 anni di ricerca

G. LERCKER; M. COCCHI, N. G. FREGA

*2° Sessione* – Industria 2015 (Made in Italy) – Trasferimento di un modello di alimentazione funzionale nella filiera agro-alimentare (suino, pollo e coniglio), con miglioramento del benessere animale e studio di componenti nutrizionali funzionali al miglioramento della salute dell'Uomo

Presiedono: G. LERCKER, M. COCCHI, N. G. FREGA

C. CAVALLUCCI, D. BEGHELLI, G. DELLA CASA, R. FICCA, T. FARIOLI, A. GIULIANI - Influenza della tecnologia di refrigerazione dei mangimi sulla prevenzione dei processi ossidativi

M. TRABALZA - Impiego di Rosmarinus officinalis e Origanum vulgare nella dieta del broiler: valutazione delle prestazioni *infra vitam* e della qualità della carne

G. DELLA CASA, C. CAVALLUCCI, V. FAETI, A. MARINO, G. MARCHETTO, D. BOCHICCHIO - Diete a basso contenuto lipidico integrate con acido linoleico coniugato nell'alimentazione del suino pesante: effetti sulla composizione acidica del lardo

D. BEGHELLI, L. BAILETTI, C. CAVALLUCCI, S. FERRARO, P. POLIDORI - Metabolismo lipidico e percezioni sensoriali nelle carni di suino alimentato con fitoderivati (*Origanum vulgare* L. e/o *Rosmarinus officinalis*)

R. CARDINALI, A. DAL BOSCO, C. MUGNAI, S. MATTIOLI, S. RUGGERI, A. DALLE ZOTTE, A. SARTORI, M. CULLERE, C. CASTELLINI - Effetto dell'integrazione alimentare di differenti estratti vegetali contenenti composti fenolici nel coniglio: prestazioni produttive e qualità della carne

F. PIACENZA, M. MALAVOLTA, L. COSTARELLI, R. GIACCONI, A. BASSO, E. MOCCHEGIANI - Il modello del siero post-prandiale: un interessante "tool" per le sperimentazioni in vitro di nutrienti e i loro effetti sulla salute umana

D. PACETTI, M. BALZANO, R. GAGLIARDI, M. MOZZON, N. G. FREGA - Gli acidi grassi nelle carni e nei prodotti trasformati

Venerdì 11 ottobre. 3° Sessione – PRIN 2009 – Tecnologie innovative, qualità e tipicità degli oli vergini italiani da seme e da frutto

Presiede: N. G. FREGA

E. CASIRAGHI, C. ALAMPRESE - Applicazione della spettroscopia IR alla classificazione di oli vergini di oliva

M. ROSSI, C. ALAMPRESE, S. RATTI - Prestazioni di oli vergini di girasole a diverso livello di insaturazione durante la frittura ad immersione

T. GALLINA TOSCHI - Indagine sull'efficacia dell'eccitazione meccanica applicata alla pasta di olive in fase di gramolatura per aumentare l'estraibilità dell'olio attraverso sistemi a vibrazioni soniche ed ultrasoniche

A. BERARDINELLI - Studio di sistemi di misura dei parametri qualitativi di base e compositivi, fondati sull'interazione dei campi elettromagnetici con i prodotti oleari

A. BENDINI - Individuazione di descrittori sensoriali specifici per oli di girasole e di nocciola spremuti a freddo o vergini e messa a punto di idonee schede di profilo

R. SACCHI, A. PADUANO, D. DELLA MEDAGLIA, A. GENOVESE, M. L. AMBROSINO - Profili sensoriali ed aromatici in oli extravergini di oliva tipici e oli di nocciola di pressione

E. BOSELLI, F. FIORI, M. FALCONE, M. BALZANO, N. G. FREGA - Aspetti della qualità dell'olio extravergine di oliva fra tradizione ed innovazione

M. MOZZON, D. PACETTI, N. G. FREGA - Approccio tecnologico innovativo nella produzione degli oli di semi

4° Sessione – PSR Marche 2007-2013, progetto macrofiliera – Sviluppo di nuovi processi della macrofiliera lattierocasearia

P. FABIANI, F. LUCONI, G. CINTI - Lo stato dell'arte

5° Sessione – DANI, A Scent Of Future

D. CAVAGNINO - Innovative compact high speed time of flight ms platform for high sample throughput GC MS analyses. benefits and performances for the F&F industry

Venerdì 11 ottobre – ore 15.00

Organizzata in collaborazione con CAMAE (Club Amatori Macchine Agricole d'Epoca), Giornata commemorativa dell'ing. **Rudolf Diesel** (1858-1913) a cento anni dalla sua scomparsa

Relazioni:

ERNESTO FERRINI – Rudolf Diesel e la meccanizzazione agricola

PIETRO PICCAROLO – L'innovazione del motore Diesel in agricoltura

Interventi programmati

Giovedì 17 ottobre – ore 17.00

Lettura di ATTILIO MASSIMO IANNUCCI su: **Italia e Cina: rapporti politici ed economici e opportunità nel settore agroalimentare**

Venerdì 18 ottobre – ore 9.00

Organizzato dalla Sezione Nord–Ovest dei Georgofili, in collaborazione con il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura, la Fondazione Morando Bolognini e la Società Agraria di Lombardia, presso la Sala Convegni del Castello Visconteo di Sant'Angelo Lodigiano, Seminario su: **Zootecnica – La filiera della carne**

Relazioni:

TOMMASO MAGGIORE – Introduzione ai lavori

GAETANO FORNI – La domesticazione degli animali

GIAMPIERO FUMI, ALBERTO COVA – Aspetti storici dell'approvvigionamento carneo e del suo consumo

GIULIO PAGNACCO – Breve storia delle principali specie di interesse zootecnico

VITTORIO DELL'ORTO – Evoluzione dell'allevamento bovino e dei sistemi di alimentazione

CARLO CORINO – Evoluzione dell'allevamento suino

SILVIA CEROLINI – Evoluzione dell'allevamento avicolo

MATTEO CROVETTO – L'industria mangimistica e l'impatto ambientale dell'allevamento

PIERLUIGI NAVAROTTO – Benessere animale e produzione della carne

SAMUELE TRESTINI – Aspetti economici della produzione della carne nel mondo e in Italia

CARLO ANGELO SGOIFO ROSSI – Evoluzione della tecnologia in macellazione

CARLO CANTONI, PATRIZIA CATTANEO – Preparazione e conservazione delle carni

Nel corso della manifestazione, verrà celebrato l'80° anniversario della Fondazione Gian Giacomo Morando Bolognini e sarà effettuata una visita al Museo di Storia dell'Agricoltura

Domenica 20 ottobre – ore 9.00

Organizzato dalla Sezione Nord–Ovest dei Georgofili, in collaborazione con il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura, la Fondazione Morando Bolognini e la Società Agraria di Lombardia, presso la Sala Convegni del Castello Visconteo di Sant'Angelo Lodigiano, Seminario su: **La carne nelle diverse fasi della vita umana**

Relazioni:

TOMMASO MAGGIORE, LUIGI MARIANI – Sintesi risultati Seminario precedente e introduzione ai lavori

MARIANGELA RONDANELLI – Aspetti nutrizionali delle carni

GIOVANNI BALLARINI – Aspetti gastronomici delle carni conservate

SIMONA BERTOLI – Aspetti sanitari dell'alimentazione carnea

MARIO LUINI – Carne e sicurezza alimentare

GIAMPAOLO ANGELOTTI – La carne nella macelleria artigiana

DARIO BUZZI – La carne nella macelleria della grande distribuzione

Nel corso della manifestazione, verrà celebrato il trentennale del Museo del Pane e sarà effettuata una visita al Museo di Storia dell'Agricoltura

Giovedì 24 ottobre – ore 16.30

Organizzata dalla Sezione Sud–Ovest dei Georgofili, presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Palermo (viale delle Scienze), Lettura di GIANFRANCO MARRONE su: **L'anima del commercio agro–alimentare**

Giovedì 31 ottobre – 9.00

Giornata di studio su: **Innovazioni nelle produzioni agricole destinate all'industria alimentare e farmaceutica**

I Sessione: Presiede AMEDEO ALPI

Relazioni:

PAOLO RANALLI, DANIELA TRONO – Strategie per l'accumulo nelle piante di metaboliti di interesse nutrizionale e industriale

GIOVANNI GIULIANO, GIUSEPPE MANDOLINO, GIUSEPPE REFORGIATO – Sviluppo di piante per produrre alimenti fortificati. Casi-studio

ANTONELLA LEONE – La pianta come biofabbrica per la produzione di prodotti naturali e proteine eterologhe di interesse farmaceutico

II Sessione: Presiede PAOLO RANALLI

Relazioni:

FRANCESCO CELLINI – Miglioramento delle colture da olio con profili applicativi speciali

NORBERTO POGNA – Le nuove frontiere delle tecnologie alimentari e la Celiachia

TIZIANA CATTANEO – Innovazione nei processi di trasformazione, conservazione e packaging di prodotti vegetali destinati all'industria alimentare

## **ATTIVITÀ SVOLTA TRA LUGLIO E SETTEMBRE**

### **Specie vegetali spontanee: usi e tradizioni locali (4 luglio)**

Aldo Ranfa ha tenuto la sua lettura, organizzata dalla Sezione Centro-Est dei Georgofili, presso il Castello di Petroia, località Scritto, Gubbio.

Il relatore ha illustrato le specie vegetali spontanee delle valli di Petroia e, ben sapendo che l'uomo è tributario alle piante per i numerosi benefici che da esse continuamente trae, ha evidenziato che la dipendenza alimentare dell'uomo dalle piante è ancora oggi, nonostante tutti i progressi dell'industria chimica, totale ed è attualmente l'unico mezzo conveniente per produrre alimenti.

La manifestazione si è conclusa con l'auspicio di divulgare il più possibile le conoscenze sulle specie vegetali spontanee e gli usi e tradizioni ad esse legate, per il recupero e la valorizzazione del territorio e per la fruizione anche ai più giovani, legando ciascuna specie vegetale ad aneddoti e filastrocche per renderli più impressi nella memoria.

Con queste finalità, è stata letta una filastrocca dal titolo "*Emma: la regina delle erbe*" che ha messo in risalto il legame tra una persona anziana di Spello, esperta di erbe della "nonna" e i bambini di una locale Scuola materna.

### **Il paradosso: l'antica biotecnologia del "lievito naturale" per fronteggiare l'emergenza dell'intolleranza al glutine (4 luglio)**

La lettura è stata tenuta da Marco Gobetti.

I più recenti dati epidemiologici testimoniano come la prevalenza dell'intolleranza al glutine o celiachia sia in crescente aumento e si attesti su valori dell'1-2% della popolazione dei Paesi sviluppati. Allo stato attuale delle conoscenze, l'unico efficace rimedio è rappresentato da una dieta assolutamente priva di glutine per tutta la vita. Ciò nonostante, diverse terapie enzimatiche sono allo studio in campo medico per fronteggiare alcuni degli inconvenienti di carattere sociale, nutrizionale ed economico legati alla dieta priva di glutine. La biotecnologia dei prodotti lievitati da forno ha recentemente riscoperto l'uso di "lievito naturale", quale *starter* naturale per i processi di fermentazione, e, soprattutto, ne ha evidenziato i numerosi vantaggi di tipo sensoriale, strutturale e nutrizionale. La popolazione

di lieviti e, soprattutto, di batteri lattici che è naturalmente selezionata nel "lievito naturale" possiede la capacità, in condizioni normali d'impiego, di causare una moderata degradazione dei polimeri che compongono il glutine, quali gliadine e glutenine.

Sulla base di questo presupposto, da più di dieci anni sono stati avviati alcuni studi che hanno consentito lo sviluppo di una biotecnologia a base di batteri lattici del "lievito naturale" e di proteasi fungine in grado di causare la completa degradazione del glutine. Successivamente alle necessarie valutazioni analitiche ed ai preliminari saggi *in vitro* ed *ex vivo*, sono state avviate sperimentazioni *in vivo*, a medio e lungo termine, su soggetti celiaci in remissione, le quali hanno dimostrato l'assoluta salubrità delle preparazioni alimentari e la possibilità, in un prossimo futuro, di estendere il consumo di prodotti a base di cereali anche per la popolazione intollerante al glutine.

### **Il Giardino in Tavola. Frutti e ortaggi,erbe e fiori, bellezza e benessere** (12 luglio)

L'incontro è stato organizzato dalla Sezione Sud-Est dei Georgofili, in collaborazione tra gli altri con il Consiglio Regionale della Puglia, l'Accademia Pugliese delle Scienze, l'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari e la Società Botanica Italiana sez. Pugliese, presso la Biblioteca del Consiglio Regionale della Puglia a Bari.

Sono intervenuti Daniela Daloso, Franca Tommasi, Anna Rita Somma, Amelia Sagliano e Gianni Picella.

### **Gli alimenti funzionali e i loro effetti salutistici** (9 settembre)

La lettura di Deborah Pacetti è stata organizzata dalla Sezione Centro-Est dei Georgofili, presso l'Aula Magna della Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche.

La relattrice ha evidenziato come i risultati ottenuti dalle ricerche svolte nel campo della nutrizione hanno spinto la società moderna a reputare il corretto regime alimentare e l'esercizio fisico i due fattori più importanti e discriminanti nel mantenimento di un efficiente stato di salute. Gli alimenti, non vengono esclusivamente considerati fonte di energia, ma anche fonte unica di principi attivi che contribuiscono a ridurre i rischi correlati ad alcune patologie, quindi a migliorare la qualità della vita. L'integrazione sempre più completa fra ricerca biomedica e tecnologie agro-alimentari sembra quindi oggi la strategia vincente verso la prevenzione di patologie rilevanti e con gravi risvolti di ordine sociale. A questo deve associarsi una campagna educativo-alimentare rivolta alla popolazione ma anche a tutti coloro che, a vario titolo, ricoprono ruoli di formazione.

### **Natura, Arte e Omnisensorialità** (11 – 29 settembre)

L'esposizione delle Opere Naturalartistiche di LuCa Fanelli Ghezzi ha aderito alle manifestazioni indette per le Giornate Europee del Patrimonio.

Nell'intento dell'artista, ogni opera presentata, oltre alla volontà di suscitare emozioni e riflessioni, veicolava messaggi volti a coinvolgere tutti i sensi del visitatore; quindi la vista, mediante le opere ed i relativi concetti espressi, l'udito attraverso la diffusione di brani musicali scelti, l'olfatto con l'effusione nelle sale di profumo, il tatto stimolato da rametti di lavanda fino al gusto con delle caramelle. Tutti i sensi e tutte le emozioni venivano poi riassunte in un'unica opera, definita Naturalartistica Omnisensoriale.

La mostra era composta di 36 opere naturalartistiche ed un'opera naturalartistica omnisensoriale.

### **Il Giardino Mediterraneo** (17 settembre)

La presentazione del volume è stata organizzata dalla Sezione Sud-Est dei Georgofili in collaborazione, tra gli altri, con il Consiglio Regionale della Puglia, la Società Botanica Italiana sez. Pugliese, l'Accademia Pugliese delle Scienze e l'Istituto Agronomico

Mediterraneo di Bari, nell'ambito della 77<sup>a</sup> Fiera del Levante (Padiglione 152 bis del Consiglio Regionale della Puglia). Sono intervenuti Daniela Daloiso, Cosimo Lacirignola, Vito Savino, Vittorio Marzi, Viviana Cavallaro, Giacomo Adda, Anna Rita Somma.

Luigi Trotta ha trattato il tema "La biodiversità delle colture pugliesi"

Nel corso della manifestazione è stato possibile visitare anche una Mostra Pomologica a cura di Pasquale Venerito e Pierfederico La Notte del CRFSA "Basile Caramia"

#### **De materia medica. Il Dioscoride di Napoli (19 settembre)**

In collaborazione con Aboca Museum, la presentazione della riproduzione facsimilare è stata tenuta da Alessandro Menghini e Antonella Leone; ha moderato i lavori Paolo Ermini.

Si tratta della riproduzione del più antico e raro manoscritto miniato (VI-VII sec.) redatto sulla base dell'opera di Dioscoride, importante manuale di medicina e farmacia di tutto il mondo greco-romano. Il manoscritto è custodito nella Biblioteca Nazionale di Napoli.

Quasi mille pagine divise in due volumi, che, in 374 schede, confrontano le conoscenze di Dioscoride, medico militare al seguito degli eserciti di Nerone, considerato il padre della farmacologia, con quelle raggiunte dalla botanica medica moderna: più di seicento piante fotografate, studiate, tradotte e commentate da biologi e grecisti dell'Università di Napoli.

#### **Lo sviluppo del mercato e delle produzioni italiane per la IV gamma (26 settembre)**

L'incontro è stato organizzato dalla Sezione Sud-Ovest dei Georgofili, presso l'Hotel S. Luca di Battipaglia.

I prodotti ortofrutticoli della IV gamma sono preparati e condizionati in maniera da fornire una serie di servizi al consumatore tra cui pulizia, mondatura, lavaggio, taglio e confezionamento in porzioni pronte all'uso, conservando nel contempo le caratteristiche di freschezza del prodotto. Pur non mancando esempi importanti di impiego di frutta (macedonie pronte), i prodotti maggiormente utilizzati per la IV gamma sono gli ortaggi da foglia, in particolare le insalate adulte (indivie, lattughe, radicchi, cicorie) e *baby leaf* (lattughino, rucola, spinacio e valerianella raccolti dopo 15-30 giorni dalla semina secondo il periodo stagionale). I prodotti di IV gamma fanno parte di una categoria più ampia di alimenti definita *convenience food*, ovvero alimenti che hanno subito una lavorazione tale da facilitarne l'uso riducendo i tempi e il lavoro necessari alla preparazione per il consumo. Nell'incontro si è discusso dei vari aspetti relativi agli ortaggi per la IV gamma: economici, agronomici (con particolare riferimento alle problematiche della gestione della difesa e della fertilizzazione azotata), biologici (fisiologia post-raccolta) e tecnologici

Interventi di Paolo Cupo, Stefania De Pascale, Silvana Cavella, Antonio Ferrante, Marco Valerio Del Grosso, Luca Incrocci e Francesco Di Gioia.

#### **La casa colonica toscana: bilancio storiografico (26 settembre)**

La lettura è stata tenuta da Italo Moretti.

La casa colonica è stata una delle componenti più importanti di quello che Emilio Sereni definì il 'bel paesaggio' toscano, che è poi il paesaggio della mezzadria. Oggi che la mezzadria è scomparsa da decenni e le coltivazioni tradizionali abbandonate o sostituite da moderni e razionali impianti, la casa colonica è l'unica testimonianza di un secolare paesaggio agrario. Inoltre queste case sono state quasi tutte recuperate con una ben diversa destinazione d'uso: come seconde case e/o come sede di agriturismo. Si è posto quindi il problema del loro restauro, attraverso una conoscenza consapevole, che ha fatto tornare di attualità la storiografia della casa colonica.

Già nella prima metà del Novecento il geografo Renato Biasutti denunciava la necessità di indagini conoscitive sulla dimora rurale in Italia; anche gli architetti si interessarono a questo argomento (del 1936 la mostra sull'architettura rurale nell'ambito della VI Triennale di

Milano, curata da Giuseppe Pagano e Guarniero Daniel). Pagano vedeva nell'architettura rurale una logica scaturita da necessità pratiche, dunque un modello, «un libro di onestà edilizia denso d'insegnamento», in un'epoca segnata da una predominante retorica architettonica.

Quanto esposto dal relatore è stato il tentativo di offrire un bilancio di questa variegata messe di studi, ora che la casa colonica, persa la sua antica funzione, si è avviata a una nuova vita, con il pericolo che ciò comporta per la sopravvivenza dei suoi caratteri originali.

### **Publicazioni edite tra luglio e settembre**

- *La terra coltivata: strumento di produzione per le imprese agricole*, Quaderni 2012-IV, Firenze, 2013
- *Riproduzione delle piante e produttività agricola*, Quaderni 2012-VI, Firenze, 2013
- *Il cloroplasto e la ricerca biologica per la produzione di cibo ed energia*, Quaderni 2012-IX, Firenze, 2013
- *Aflatossine del mais. Dall'emergenza alla prevenzione*, Quaderni 2013-I, Firenze, 2013
- *L'olivicoltura da mensa in Sardegna e Sicilia*, Quaderni 2011-IV, Sezioni Centro Ovest e Sud Ovest, Sassari, 2013
- *I Georgofili. Atti dell'Accademia dei Georgofili*, Anno 2013, Serie VIII - Tomo I, Firenze, 2013
- *Rivista di storia dell'agricoltura*, Anno LIII n.1, Giugno 2013