

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

agra press

Anno XLVIII

www.agrapress.it



Notiziario dei Georgofili

Anno XVI, n. 8
4 novembre 2013

PRESERVARE LA DATA: 17 DICEMBRE 2013

Martedì 17 dicembre 2013, alle ore 8.45, si terrà una straordinaria **Assemblea Generale** di tutti i Georgofili. Con la convocazione, saranno indicate la sede ed il programma.

ADUNANZE PUBBLICHE PROGRAMMATE PER NOVEMBRE 2013¹

Martedì 5 novembre – ore 16.00

In collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina e Rotary International Area Medicea, Convegno su: **L'olio di oliva e il suo contesto**

Relazioni:

FRANCO SCARAMUZZI – Introduzione

MASSIMO VINCENZINI – Lieviti nel processo di estrazione dell'olio di oliva

ENRICO CINI – Sviluppi dell'impiantistica nelle filiere dell'olio di oliva di qualità

PAOLO PASQUALI – Modelli di valorizzazione dell'olio di oliva e modelli di business

PAOLO PETRONI – L'olio di oliva da simbolo di forza a oro della cucina

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

Mercoledì 6 novembre – ore 14.30

Organizzata su proposta del Comitato consultivo dei Georgofili per la Biologia agraria,
Giornata di studio su: **Eccellenza del vino e territorio**

Presiede: LUIGI FRUSCIANTE

Relazioni:

MARIO PEZZOTTI – Il *Terroir* interpretato attraverso l'espressione del genoma della vite

LUIGI MOIO – L'identità sensoriale varietale del vino: aspetti biochimici e tecnologici

EUGENIO POMARICI – Innovazione vitivinicola e politiche di settore

Mercoledì 6 novembre – 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 7 novembre – ore 17.00

Lettura di PIETRO PULINA su: **Etica e responsabilità sociale, decrescita e felicità: nuovi percorsi per la ricerca economico-agraria**

Sabato 9 novembre – ore 15.15

Organizzata dalla Sezione Centro-Ovest dei Georgofili, in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina, presso Abitalia Tower Plaza (via Caduti del lavoro 46, Pisa), Giornata di studio su: **La fauna selvatica nella cucina toscana**

Moderatore: FRANCO MILLI

Relazioni:

LAURA GALOPPINI – Alimentazione a Pisa nel Tardo Medio Evo

ALFREDO PELLE – Fauna selvatica: "Diritto del ricco e conquista del povero"

FRANCESCO SORBETTI GUERRI – Gestione della fauna selvatica ed agricoltura: problematiche ed opportunità

VITO MAZZARONE – La valorizzazione delle carni dei capi abbattuti

Tavola rotonda su: **Quali prospettive per la fauna selvatica oggi nella cucina**

Moderatore : FILIBERTO LORETI

Interventi di ALESSANDRO POLI, ANDREA GENNAI, ROBERTO BONARETTI, MARCO DEL TORTO, MASSIMO TESSIERI, MAURO BERNARDINI, GIACOMO SANAVIO

Conclusioni di GIOVANNI BALLARINI

Martedì 12 novembre – ore 15.00

In collaborazione con URBAT (Unione Regionale per le Bonifiche, l'Irrigazione e l'Ambiente della Toscana) e Associazione G. B. Landeschi, Giornata di studio su: **Bonifica e Agricoltura a ottanta anni dalla "Legge Serpieri"**

Moderatore: ANDREA SALVADORI

Relazioni:

MARIO DINI – Evoluzione del concetto di bonifica in Italia

ANNA MARIA MARTUCCELLI – Il percorso evolutivo della legislazione sulla bonifica tra competenze statali e regionali

PIA BUCCELLA – Il ruolo dell'agricoltura nella gestione dell'ambiente. Il punto di vista europeo
Interventi programmati delle principali organizzazioni professionali agricole

Giovedì 14 novembre – ore 9.15

Organizzato dalla Sezione Nord–Est dei Georgofili, presso l'Aula Magna Pentagono di Agripolis (Legnaro – PD), Lettura di Pier Giorgio Negri su: **New Foods Industry. Tecnologia ed innovazione negli ingredienti disidratati**

Giovedì 14 novembre – ore 16.30

Organizzato dalla Sezione Sud–Ovest dei Georgofili, presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Palermo (viale delle Scienze), Incontro su: **Monitoraggio e simulazione matematica dei processi erosivi in Sicilia**

Interventi di GIUSEPPE GIORDANO e VINCENZO BAGARELLO

Martedì 19 novembre – ore 16.00

ENRICA NERI e EDDO RUGINI presenteranno il volume **“Il Dono di Minerva. Iconografia dell'olivo nella cultura occidentale tra mito, religione e paesaggio”** (Editrice La Rocca) a cura di GIUSEPPE FONTANAZZA, GIANCARLO GENTILINI e JACOPO MANNA

Moderatore: Daniele Morici

Saranno presenti i Curatori, l'Editore ed alcuni degli Autori.

Giovedì 21 novembre – ore 17.00

Lettura di FRANCESCO MARANGON su: **La valorizzazione del paesaggio rurale e i Payments for Ecosystem Services**

Venerdì 22 novembre – ore 15.30

Organizzata dalla Sezione Nord–Ovest dei Georgofili, in collaborazione e presso l'Accademia di Agricoltura di Torino (via Andrea Doria 10), Convegno su: **Il futuro della difesa delle colture tra riduzione di agrofarmaci e nuove strategie di lotta**

Parte prima

Relazioni:

A. FERRERO, F. VIDOTTO – *Tendenze nella gestione delle malerbe in relazione alle evoluzioni tecniche e normative in agricoltura*

L. TAVELLA, C. JUCKER, M. COLOMBO, A. ALMA – *Evoluzione della lotta biologica contro i fitofagi indigeni ed esotici*

Martedì 26 novembre – ore 9.00

Nell'ambito delle manifestazioni indette per “European Marie Curie Conference 2013”, Workshop su: **Innovation to support agrofood and sustainable agriculture**

Relazioni:

Prima sessione: **Food Security (Health and food quality)**

CLAUDIO ROSSI – Food traceability

MANUELA GIOVANNETTI – The production of healthy foods

NADIA MULINACCI – The profile of healthy foods

Seconda sessione: **Innovation to support sustainable agriculture**

MARIO ENRICO PÈ – XXI Century Sustainable Agriculture: the rule of genetics and genomics

BENEDETTO ROCCHI – Ensure economic viability

FRANCESCO PAOLO DI IACOVO – Improve quality of life in farming areas

Giovedì 28 novembre – ore 14.00

Organizzato dalla Sezione Centro–Ovest dei Georgofili presso la Sede accademica (Logge Uffizi Corti, Firenze), in collaborazione con l'Associazione Italiana di Scienza e

Tecnologia dei Cereali (AISTEC), Seminario su: **Autenticità delle produzioni agricole e degli alimenti: il caso dei cereali**

Presiede: FILIBERTO LORETI

Relazioni:

MARINA CARCEA - Autenticità di un alimento: un concetto importante per la valutazione della sua qualità

FRANCESCA MELINI, MARINA CARCEA - Panoramica delle metodologie e degli strumenti analitici disponibili per la valutazione dell'autenticità dei cereali e derivati

GIAMPIERO VALÈ - Autenticità nel riso

RITA ZECCHINELLI, ELENA PERRI - Monitoraggio OGM delle sementi di mais in Italia: l'esperienza di dieci anni di attività

CHIARA DELOGU, LORELLA ANDREANI - Dal seme alla farina: metodi tradizionali e innovativi per la tracciabilità genetica dei cereali

VALERIA TERZI, CATERINA MORCIA, GIORGIO TUMINO, PAOLO LAINO, DIEGO BREVIARIO, GIUSEPPE SPANO - Il ruolo della genetica per l'autenticità di prodotto nelle filiere pane e pasta

RITA ACQUISTUCCI, M. AMBROGINA PAGANI, EMANUELE MARCONI, GIANFRANCO PANFILI - La fufosina: un indicatore di processo per la pasta?

Giovedì 28 novembre – 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 ANDREA SANTULLI su: **Sostenibilità ed innovazione a supporto dell'acquacoltura in Sicilia***

Venerdì 29 novembre – ore 15.30

*Organizzata dalla Sezione Nord-Ovest dei Georgofili, in collaborazione e presso l'Accademia di Agricoltura di Torino (via Andrea Doria 10), Convegno su: **Il futuro della difesa delle colture tra riduzione di agrofarmaci e nuove strategie di lotta***

Parte seconda

Relazioni:

M. L. GULLINO, G. GILARDI, M. PUGLIESE – Importanza di mezzi agronomici, biologici e genetici nella lotta ai parassiti vegetali in una fase di riduzione dell'uso dei fungicidi

G. GILARDI, M. PUGLIESE, A. GARIBALDI – Colture in serra, caso particolare di integrazione di metodi di lotta

L. BORDONI – Le prospettive del settore degli agrofarmaci: il punto di vista dell'industria

ATTIVITÀ SVOLTA AD OTTOBRE

WATBIO (1-2 ottobre)

Realizzato in collaborazione con l'Istituto per la Protezione delle Piante del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR-IPP), partner del progetto europeo WATBIO, "Development of improved perennial non-food biomass and bioproduct crops for water stressed environments" nell'ambito del tema "Prodotti alimentari, agricoltura e pesca, e biotecnologia" del Settimo programma quadro (7° PQ) dell'UE, si è tenuto il primo incontro annuale del progetto.

WATBIO (www.watbio.eu) è un progetto finanziato dalla Commissione europea della durata di 5 anni (2012-2017) con l'obiettivo di migliorare il rendimento in biomassa di

specie vegetali ad uso non alimentare (pioppo, miscanto e arundo) capaci di crescere in terreni marginali e in condizioni di siccità.

L'uso di tali specie risponde alla volontà di non competere con quelle ad uso classicamente alimentare; il loro utilizzo in terreni marginali non toglierà quindi spazio all'agricoltura. Inoltre identificare varietà capaci di crescere in condizioni avverse permetterà di rispondere ai problemi legati al riscaldamento globale.

Il progetto userà tecniche di miglioramento genetico e molecolare molto avanzate, con lo scopo di identificare i tratti chiave legati alla produzione di biomassa e alla sua qualità (per applicazioni industriali come la produzione di bio-energia); di legare tali tratti a geni, a proteine e a vie metaboliche che li regolano; di esaminare come le varietà di interesse reagiscono a differenti condizioni ambientali, ed in particolare allo stress idrico; di studiare gli impatti ambientali e sociali dell'utilizzo di tali specie.

Il progetto nasce dalla collaborazione di 22 università, centri di ricerca ed aziende private (piccole e medie imprese) leaders in Europa per le loro conoscenze scientifiche, tecniche e commerciali nei settori agronomici, della genetica, della biologia cellulare, ecc. Tale collaborazione assicurerà che i risultati di laboratorio maturino rapidamente in realtà commerciali, per contribuire ad una reale bio-economia europea.

Rural innovation on the move! (2 ottobre)

La conferenza è stata 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 (Bruxelles).

La conferenza, che si colloca al compimento di un anno di attività ERIAFF, ha sancito l'interesse delle Regioni europee sui temi dell'innovazione in ambito agricolo e agroalimentare, in particolare verso forme di collaborazione interregionali e verso l'iniziativa della Commissione Europea denominata Partenariato Europeo per l'Innovazione per la produttività e la sostenibilità dell'agricoltura (PEI Agricoltura).

La Rete ERIAFF è attualmente costituita da 26 Regioni Europee membri e 13 osservatori che rappresentano 11 Stati membri.

La giornata, i cui lavori sono stati aperti dal Presidente della Sezione Internazionale di Bruxelles, Michele Pasca Raymondo, prevedeva due specifiche sessioni sulle tematiche individuate come prioritarie in prospettiva delle imminenti *calls* del programma Europeo "Horizon 2020".

Erano presenti 28 speakers in rappresentanza delle Istituzioni regionali europee e strutture scientifiche che operano nel campo dell'agricoltura, foreste ed agrifood con particolare riferimento alle problematiche relative al cambiamento climatico e la qualità e sicurezza alimentare.

La conferenza si è conclusa con l'intervento dell'Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana, Gianni Salvadori, promotore della Rete ERAFF.

Programma

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 Poudalet – 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

Nuove tendenze nella produzione e distribuzione degli alimenti: opportunità, problematiche e sicurezza d'uso (3 ottobre)

La giornata di studio è stata 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.

L'innovazione nel settore alimentare deve essere strettamente legata ai cambiamenti socio-demografici ed agli stili di vita del consumatore; anche le modalità di confezionamento e le problematiche ad esse connesse, come la migrazione di composti potenzialmente dannosi per la salute del consumatore, hanno assunto grande importanza nella rinnovata visione del cibo come sistema integrato, costituito da alimento e imballaggio. Quest'ultimo, contribuendo ad assicurare le condizioni di conservazione più idonee al prodotto, ne può consentire la diffusione anche nei mercati più lontani.

In un contesto tanto complesso, garantire la sicurezza alimentare e il benessere della popolazione richiede una condivisione di responsabilità di tutti coloro che gravitano intorno all'area dell'alimentazione, dai diversi professionisti del settore al consumatore, che deve diventare sempre più attento e consapevole dei benefici derivanti dalla disponibilità di prodotti sicuri e contraddistinti da un'elevata qualità sensoriale e nutrizionale.

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".

Stefano Cinelli Colombini - Nuove tendenze del mercato del vino: il vino "naturale", bio e a ridotto contenuto in SO₂

Temin Leo – Indagine chimica sul packaging alimentare mediante tecnica FTIR

Lucia Migliore - Effetti della migrazione di composti dal packaging alimentare sulla salute umana

Hanno partecipato alla Tavola rotonda

Gian Franco Regnicoli – Il punto di vista dell'ordine dei Tecnologi Alimentari sulle dinamiche evolutive del settore agroalimentare

Gianpaolo Andrich – L'impiego dei modelli matematici nella gestione dei processi dell'industria della conservazione e della trasformazione dei prodotti alimentari

Anna Maria Ranieri - Qualità nutrizionale-nutraceutica degli alimenti di origine vegetale e strategie eco-compatibili mirate a-preservarne le proprietà nutraceutiche

Gianluca Brunori - Importanza delle strategie nazionali o regionali di adattamento della normativa comunitaria alle specificità dei contesti produttivi

Raffaele Biagio – Ruolo delle accise nella commercializzazione dei prodotti agroalimentari

Anna Francesca Ragone – Organizzazione dei controlli ufficiali nel settore agroalimentare e obbligatorietà del coordinamento tra forze di polizia amministrativa e giudiziaria
Roberto Pardini – La Dop del pane toscano: un esempio di “integrazione vincente” di competenze diverse

Nuove frontiere per la genetica e l'agricoltura: le biotecnologie vegetali in Italia (4 ottobre)

L'incontro è stato 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.

Gli enormi progressi della biologia molecolare, il trasferimento genico nelle piante e le nuove tecniche di miglioramento delle varietà coltivate sono all'origine del contributo originale che le biotecnologie vegetali possono dare alla sfida di fornire cibo sano e in quantità adeguate alla popolazione mondiale, non trascurando l'orientamento alla valorizzazione della dimensione agroalimentare locale e la ricerca di prodotti a più elevato valore aggiunto per il settore industriale.

Nell'incontro, è stata posta al centro dell'attenzione la ricerca nazionale. L'Italia ha una sua storia in questo campo, che merita di essere conosciuta per comprendere che anche il nostro Paese è nella condizione di produrre innovazione con un orientamento marcato alle produzioni nazionali, alla tipicità e in aree trascurate dalla logica delle grandi imprese internazionali. Le biotecnologie sono ormai affermate e ampiamente diffuse nel mondo, ma in Italia è preclusa anche la pura ricerca in campo; a prescindere da questa limitazione, è opportuno valorizzare tutti i contributi che la nostra ricerca ha dato alla mappatura genica di importanti specie coltivate.

L'incontro ha fornito una istantanea della ricerca biotecnologica in Italia, dagli aspetti di ricerca di base alle applicazioni in campo agricolo. Sono state affrontate tematiche legate al progresso della ricerca, con l'importante contributo del nostro Paese al sequenziamento di genomi vegetali quali la vite, il melo, la fragola, l'orzo, il pomodoro e la patata.

E' stato inoltre discusso il ruolo dell'Italia nella scoperta dei meccanismi di tolleranza alla sommersione del riso, nel campo dei farmaci prodotti dalle piante, senza trascurare le problematiche della coesistenza tra coltura GM e tradizionali e il valore della tipicità delle produzioni locali.

Degna di nota, infine, la panoramica tra miti, leggende e realtà che riguardano il tema delle biotecnologie, del cibo e dell'agricoltura, che ha evidenziato l'importanza della comunicazione scientifica per contrastare la dilagante disinformazione antiscientifica.

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

Cosimo Ridolfi e il “perfezionamento dell’arte agraria” (10 ottobre)

La mostra, che aderiva alla manifestazione indetta dalla Regione Toscana "In Biblioteca ... perché c'è il futuro della tua storia", curata da Luciana Bigliuzzi e Lucia Bigliuzzi, mette in risalto la figura di Cosimo Ridolfi (1794-1865) in particolare per ciò che concerne la sua attività volta al progresso economico, sociale e morale della Toscana.

Infaticabile studioso, Segretario delle Corrispondenze poi Deputato ed infine Presidente dei Georgofili, fece dell'Accademia il luogo privilegiato di indagine e di confronto delle esperienze maturate nella Toscana dell'800.

Sul sito istituzionale dell'Accademia (www.georgofili.it) è disponibile lo studio storico-documentario che accompagna la mostra.

L'Esposizione è stata prorogata fino a martedì 17 dicembre 2013 (da lunedì a venerdì, ore 15.00 – 18.00). Ingresso libero

Dal 1963 al 2013, da Umberto Pallotta, Pompeo Capella e Edoardo Turchetto in poi: i lipidi in 50 anni di ricerca (10-11 Ottobre)

L'incontro, 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, è stato un'importante occasione di confronto generazionale tra alcuni studiosi di chiara fama, nazionale e internazionale, con numerosi giovani ricercatori operanti in diverse Università italiane sul tema dei lipidi. Dopo aver riassunto i più rilevanti risultati della ricerca di settore messi a segno come pilastri di base della scienza dei lipidi, il convegno ha anche presentato i più recenti risultati ottenuti nell'ambito dei progetti di ricerca di interesse nazionale PRIN 2009 e Industria 2015 – Made in Italy. Il grande impegno profuso negli ultimi 50 anni di studi accademici insieme all'evoluzione delle tecniche analitiche cromatografiche man mano sempre più sofisticate, efficaci ed efficienti hanno permesso di identificare e quantificare diverse frazioni lipidiche presenti negli alimenti e di chiarire il ruolo di alcune classi molecolari nel metabolismo umano ed animale. Pur riconoscendo il pericolo intrinseco derivante dall'eccessiva introduzione di lipidi nella dieta, è ormai largamente dimostrato e accettato il fatto che una dieta equilibrata rispetto alla presenza di alcuni specifici acidi grassi (CLA, ω 3 e fosfolipidi) e il preciso rapporto ponderale tra alcune specie molecolari, possono avere effetti salutistici positivi a medio e a lungo termine sullo sviluppo del sistema nervoso del bambino in fase evolutiva, sull'equilibrio psico-fisico nell'uomo adulto così come sulla qualità nutrizionale e sulla stabilità ossidativa dei prodotti di origine animale ottenuti da animali alimentati con diete opportunamente arricchite con specifiche frazioni lipidiche.

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

Rudolf Diesel (11 ottobre)

La giornata di studio è stata organizzata in collaborazione con CAMAE (Club Amatori Macchine Agricole d'Epoca) in occasione del centenario dalla morte di Rudolf Diesel (1858-1913). Dopo l'analisi storica delle vicende personali dell'inventore, le relazioni hanno sviluppato lo specifico impiego dell'omonimo motore per le macchine agricole, dagli esordi ai giorni nostri.

Relazioni:

Ernesto Ferrini – Rudolf Diesel e la meccanizzazione agricola

Pietro Piccarolo – L'innovazione del motore Diesel in agricoltura

Il Giardino Mediterraneo (16 ottobre)

La presentazione del volume, 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, si è tenuta a Taranto nell'ex convento di San Francesco – Caserma Rossarol.

La pubblicazione mette in risalto il valore della biodiversità e l'importanza della sua tutela. E la Puglia, per la sua localizzazione, per la sua storia, con la sua varietà di paesaggi e colture, risulta essere un territorio particolarmente ricco di biodiversità.

Italia e Cina: rapporti politici ed economici e opportunità nel settore agroalimentare (17 ottobre)

Attilio Massimo Iannucci, già Ambasciatore italiano nella Repubblica Popolare Cinese, ha suddiviso la sua lettura in tre parti: una prima nella quale ha illustrato i rapporti internazionali che la Cina intrattiene con l'Europa, gli Stati Uniti d'America e l'Italia, quindi un'immagine economica generale del Paese asiatico per arrivare a trattare delle opportunità per l'industria agroalimentare italiana in Cina sia come luogo dove esportare i propri prodotti sia per impiantare nuove attività. A tale scopo, il relatore ha accennato alle necessità procedurali per avvicinarsi a questo mercato: procedure complesse, poco conosciute e spesso causa del fallimento degli approcci degli imprenditori italiani.

Zootecnica – La filiera della carne (18 ottobre)

Il seminario è stato 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.

Con ampie relazioni è stata illustrata la filiera zootecnica della carne alle diverse scale spaziali (da livello globale alla stalla) e temporali (passate/tradizioni, attualità, impatti e prospettive) evidenziando gli aspetti legati alla nutrizione umana e alla sicurezza alimentare. Al mattino sono intervenuti: Gaetano Forni, sulla domesticazione degli animali; Giulio Pagnacco e Paola Crepaldi che hanno trattato "Dalla domesticazione alla genomica, come l'uomo modifica le specie domestiche"; Vittorio Dell'Orto, Carlo Corino, Silvia Cerolini, rispettivamente, sull'evoluzione degli allevamenti bovini, suini e avicoli; Matteo Crovetto sull'industria mangimistica e sull'impatto ambientale dell'allevamento. Alla ripresa dei lavori, nel pomeriggio, hanno presentato relazioni: Pierluigi Navarotto sul benessere animale e la produzione della carne; Samuele Trestini sugli aspetti economici della produzione della carne nel mondo e in Italia; Carlo Angelo Sgoifo sull'evoluzione della tecnologia di macellazione e primi trattamenti delle carni; Carlo Cantoni e Patrizia Cattaneo sulla preparazione e conservazione delle carni. Infine Gianpiero Fumi ha relazionato sulle iniziative per il progresso zootecnico nell'Italia settentrionale tra Otto e Novecento.

Nel corso della manifestazione, è stato ricordato l'80° anniversario della Fondazione Gian Giacomo Morando Bolognini ed è stata effettuata una visita al Museo di Storia dell'Agricoltura.

La carne nelle diverse fasi della vita umana (20 ottobre)

Il seminario è stato 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.

Gli interventi hanno illustrato pregi e limiti della carne nell'alimentazione umana, focalizzando i temi dell'alimentazione equilibrata nelle diverse età e della sicurezza

alimentare. Il seminario è iniziato con una relazione di Tommaso Maggiore e Luigi Mariani nella quale sono stati sintetizzati gli argomenti trattati in un primo seminario, il giorno 18 novembre. Sono seguite le relazioni di: Mariangela Rondanelli sugli aspetti nutrizionali delle carni; Giovanni Ballarini sulla gastronomia delle carni conservate; Simona Bertoli sugli aspetti sanitari dell'alimentazione carnea; Mario Luini sulla sicurezza alimentare delle carni in Italia e, infine, di Dario Buzzi che ha trattato della carne nella macelleria della grande distribuzione. Quest'ultima relazione ha indicato, con molti dettagli, quanto la GDO ben organizzata oggi fa per garantire "qualità", "sicurezza" e "tracciabilità" al consumatore. Nel corso della manifestazione, è stato celebrato il trentennale del Museo del Pane ed è stata effettuata una visita al Museo di Storia dell'Agricoltura

Il carciofo. Storia, arte, tradizione alimentare, salute e benessere (29 ottobre)

La lettura di Nicola Calabrese 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, e si è tenuta presso Villa Larocca a Bari

Innovazioni nelle produzioni agricole destinate all'industria alimentare e farmaceutica (31 ottobre)

La giornata di studio si proponeva di analizzare gli scenari degli agro-ecosistemi futuri basati, principalmente, su produzioni non tradizionali (innovazioni di prodotto) e su nuovi impieghi industriali (innovazioni di processo).

Le nuove frontiere della nutrizione identificano nei vegetali (fra i quali, gli ortofruttili) la fonte più importante di componenti nutraceutici (carotenoidi, polifenoli, oligosaccaridi, acidi organici) che non nutrono, ma proteggono l'organismo con diversi meccanismi: azione antiossidante nei confronti dei radicali liberi, protezione conferita dagli acidi grassi polinsaturi, sviluppo di una flora batterica intestinale favorevole alla salute dell'organismo ospite, ecc. Inoltre, si va sempre più affermando il concetto di pianta come biofabbrica per la produzione di molecole di interesse terapeutico/farmaceutico.

Tali nuovi usi delle piante hanno implicazioni non soltanto per i settori industriali specifici, ma anche per quello agricolo che produce la materia prima, con effetti positivi sulla diversificazione delle produzioni e dei mercati.

I Sessione: Presidente: 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: Presidente: 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

Pubblicazioni edite in Ottobre

- *I concimi derivanti dal recupero dei residui di lavorazione del cuoio e delle pelli conciate*, Quaderni 2013-VIII, Sezione Centro-Ovest, Pisa, 2013
- *I Georgofili. Atti dell'Accademia dei Georgofili*, Anno 2012, Serie VIII – Vol. 9 (188° dall'inizio), Tomo II/1, Firenze, 2013
- *I Georgofili. Atti dell'Accademia dei Georgofili*, Anno 2012, Serie VIII – Vol. 9 (188° dall'inizio), Tomo II/2, Firenze, 2013