

I GEORGOFILI

Atti della Accademia dei Georgofili



INAUGURAZIONE
DEL 261° ANNO ACCADEMICO

25 MARZO 2014

Anno 2014
Serie VIII – Vol. 11
(190° dall'inizio)

Tomo I

Firenze, 2014

Con il contributo di



ENTE CASSA DI RISPARMIO DI FIRENZE

Copyright © 2014
Accademia dei Georgofili
Firenze
<http://www.georgofili.it>

Proprietà letteraria riservata

«I Georgofili. Atti dell'Accademia dei Georgofili»
Anno 2014 - Serie VIII - Vol. 11 (190° dall'inizio)
Tomo I

Direttore responsabile: Paolo Nanni

Edizioni Polistampa
Via Livorno, 8/32 - 50142 Firenze
Tel. 055 737871 (15 linee)
info@polistampa.com - www.polistampa.com
Sede legale: Via Santa Maria, 27/r - 50125 Firenze

ISBN 978-88-596-1380-0

Foto di Torrini Fotogiornalismo,
a eccezione di quelle a pp. 8 (in basso), 13, 23, 38
pubblicate su gentile concessione dell'Istituto Geografico Militare (fotografo Angelo Faiazza)

Servizi redazionali, grafica e impaginazione
SOCIETÀ EDITRICE FIORENTINA

Indice

ASSEMBLEA DEI GEORGOFILI

Cronaca	9
Nuovi Accademici	11

CERIMONIA INAUGURALE

Saluto del presidente di UNASA ANTONIO MICHELE STANCA	17
Relazione del presidente dei Georgofili FRANCO SCARAMUZZI <i>Crisi e “rivoluzioni” tecnologiche. Capisaldi del futuro: lavoro, capitale, conoscenza</i>	19
Saluto del vicesindaco di Firenze DARIO NARDELLA	31
Prolusione dell'acc. cav. lav. dott. ANTONIO PATUELLI su: <i>Il credito agrario ieri, oggi e domani</i>	35
Consegna del “Premio Antico Fattore”	45
Consegna del “Premio Donato Matassino”	47
Consegna del Premio “ <i>Prosperitati Publicae Augendae</i> ”	49

ATTIVITÀ SVOLTA E PUBBLICAZIONI EDITE NEL 2013

Attività svolta	53
Attività espositiva	112
Biblioteca, Archivio, Fototeca	115
Contributi finanziari e donazioni	118
Attività degli Organi statutari	119
Sezioni, Centri studio e Comitati consultivi	121
Pubblicazioni del 2013	124

INAUGURAZIONE DEL 261° ANNO ACCADEMICO

ASSEMBLEA DEI GEORGOFILI

25 marzo 2014

SEDE ACCADEMICA



La Sala delle Adunanze della Sede Accademica
durante l'Assemblea dei Georgofili



Il vicepresidente prof. Giampiero Maracchi
durante l'Assemblea dei Georgofili

Cronaca

Martedì 25 marzo 2014 alle ore 9.00, presso la sede dell'Accademia si è svolta l'Assemblea dei Georgofili che precede la Cerimonia Inaugurale.

Il vicepresidente Giampiero Maracchi, nel salutare tutti gli accademici intervenuti, anche a nome del presidente Franco Scaramuzzi, inizia con il ricordo di Coloro che ci hanno lasciato. È un filo continuo quello che ci lega, non si tratta di un momento soltanto formale ma di una lunga catena che si svolge nell'arco di oltre 260 anni.

Desidera che questo non sia un momento triste, perché ritiene sia un atto molto importante ricordare Coloro che hanno dato il proprio contributo, in un periodo particolarmente difficile come quello attuale.

ACCADEMICI DEFUNTI

Il 23 marzo 2013, è deceduto l'accademico in soprannumero dott. Luigi Albertini, imprenditore agricolo.

Il 30 marzo 2013, è deceduto l'accademico ordinario dott.ssa Carla Guiducci Bonanni, già direttrice della Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze, già responsabile dell'Unità operativa Recupero Patrimonio Librario dei Georgofili a seguito dell'attentato del 1993, presidente del Collegio dei Revisori dei Conti dell'Accademia dei Georgofili nonché membro di numerose Istituzioni culturali.

Il 2 aprile 2013, è deceduto l'accademico in soprannumero dott. Pietro Mazziotti di Celso, già direttore dell'Istituto Sperimentale per la Zootecnia di Roma.

Il 17 aprile 2013, è deceduto l'accademico ordinario dott. Franco Biondi Santi, imprenditore agricolo.

Il 6 maggio 2013, è deceduto l'accademico onorario sen. prof. Giulio Andreotti, statista.

L'8 luglio 2013 è deceduto l'accademico ordinario prof. Enrico Triolo, ordinario di Patologia Vegetale nell'Università di Pisa.

Il 17 luglio 2013 è deceduto l'accademico in soprannumero prof. José Faldini, già segretario di Stato per l'Agricoltura e l'Allevamento dell'Argentina e imprenditore agricolo.

Il 4 agosto 2013 è deceduto l'accademico onorario dott. Renato Ruggiero, ambasciatore e politico.

Il 1 ottobre 2013 è deceduto l'accademico aggregato prof. Pierpaolo Resmini, ordinario di Industrie Agrarie nell'Università degli Studi di Milano.

Il 30 ottobre 2013 è deceduto l'accademico ordinario dott. Giovanni Martirano, giornalista professionista e fondatore di Agra Press.

Il 9 aprile 2003 (avuta notizia il 29 ottobre 2013) è deceduto l'accademico corrispondente straniero prof. João Barisson Villares, docente della Facoltà di Medicina Veterinaria e Zootecnia dello Stato di S. Paolo (Brasile).

Il 12 dicembre 2009 (avuta notizia il 4 ottobre 2013) è deceduto l'accademico corrispondente dott. Giovanni Guicciardini Corsi Salviati, imprenditore agricolo.

Il 24 dicembre 2011 (avuta notizia il 19 settembre 2013) è deceduto l'accademico in soprannumero prof. Felice Lanza, già direttore dell'Istituto Sperimentale Agronomico di Bari.

Sono stati poi consegnati i diplomi a coloro che per la prima volta sono entrati a far parte dell'Accademia, ovvero i nuovi accademici corrispondenti e aggregati che hanno brevemente presentato la propria attività e il proprio campo di interesse confermando l'ampiezza e la diversità che connotano l'insieme degli accademici.

I diplomi ai nuovi accademici emeriti, ordinari e sostenitori sono stati invece consegnati al termine della Cerimonia Inaugurale nel Salone dei Cinquecento.

L'elenco completo dei nuovi accademici è riportato di seguito.

Nuovi accademici

ACCADEMICI EMERITI

BELLIA prof. Francesco – Catania
PIVA prof. Gianfranco – Piacenza
SEQUI prof. Paolo – Roma

ACCADEMICI ORDINARI

BALDASSERONI CORSINI dott.ssa Barbara – Firenze
DE PASCALE prof.ssa Stefania – Napoli
DI GIULIO dott. Antonio – Bruxelles
FIDEGHELLI prof. Carlo – Roma
FRUSCIANTE prof. Luigi – Napoli
GENTILE prof.ssa Alessandra – Catania
MAGGIORE prof. Tommaso – Milano
NALDINI dott. Maurizio – Firenze
PULINA prof. Giuseppe – Sassari

ACCADEMICI CORRISPONDENTI

BLASI dott. Giuseppe – Roma
CANTILE dott. Andrea – Firenze
CARCEA dott.ssa Marina – Roma
CONTE prof. Lanfranco – Udine
CONTINELLA dott. Alberto – Catania

GIULIVO prof. Claudio – Padova
GOBBETTI prof. Marco – Bari
LAURENDI dott. Vincenzo – Roma
LIBERATORI dott. Sandro – Roma
LORETO dott. Francesco – Roma
MANCHISI prof. Angelo – Campobasso
MANNA dott. Franco – Napoli
MARSON dott. Maurizio – Firenze
MOIO prof. Luigi – Napoli
PÈ prof. Mario Enrico – Pisa
POLITI dott. Giuseppe – Roma
SISTI dott. Andrea – Roma
SONNINO dott. Andrea – Roma
STEFANON prof. Bruno – Udine
SURACE dott. Paolo – Roma

ACCADEMICI CORRISPONDENTI STRANIERI

MUELLER dott. Thomas Bradley – Savona (Italia)
SANCHÈZ dott. Francisco M. – Jaén (Spagna)

ACCADEMICI AGGREGATI

ADAMO prof.ssa Paola – Napoli (Sezione Sud Ovest)
BONDIOLI dott. Paolo – Milano (Sezione Nord Ovest)
CRESCIMANNO dott. Pierluigi Stefano – Palermo (Sezione Sud Ovest)
DISEGNA dott. Luigino – Padova (Sezione Nord Est)
DOZZIO CAGNONI dott. Ugo – Milano (Sezione Nord Ovest)
GORRIERI dott. Oliviero – Ancona (Sezione Centro Est)
LORIERI per. agr. Pierpaolo – Massa (Sezione Centro Ovest)
MANARA dott. Giuseppe – Parma (Sezione Centro Est)
MAZZEO prof.ssa Gaetana – Catania (Sezione Sud Ovest)
MORESI prof. Mauro – Viterbo (Sezione Centro Ovest)
MOTOLESE rag. Nicola – Taranto (Sezione Sud Est)
NARDI dott. Roberto – Roma (Sezione Centro Ovest)
PACETTI dott.ssa Deborah – Ancona (Sezione Centro Est)
PALO sig. Gerardo – Salerno (Sezione Sud Ovest)



Il dott. Andrea Cantile riceve dal vicepresidente prof. Giampiero Maracchi il diploma di accademico corrispondente

QUAGLINO prof. Alberto – Torino (Sezione Nord Ovest)
 ROMANO sig.ra Clelia – Avellino (Sezione Sud Ovest)
 ROMANO prof.ssa Daniela – Catania (Sezione Sud Ovest)
 VALENTINI sig. Francesco Paolo – Pesaro (Sezione Centro Est)
 ZECCA prof. Francesco – Roma (Sezione Centro Ovest)
 ZIMBALATTI prof. Giuseppe – Reggio Calabria (Sezione Sud Ovest)
 ZULIANI SGARAVATTI sig.ra Rosina – Arezzo (Sezione Centro Ovest)

ACCADEMICO SOSTENITORE

CAMERA DI COMMERCIO, INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA – Firenze

INAUGURAZIONE DEL 261° ANNO ACCADEMICO

CERIMONIA INAUGURALE

25 marzo 2014

PALAZZO VECCHIO



Il presidente di UNASA prof. Antonio Michele Stanca porta il suo saluto ai partecipanti alla Cerimonia Inaugurale

Signor presidente Scaramuzzi, dott. Patuelli, autorità, accademici, signore e signori.

È un dovere e un onore per me rappresentare l'Unione Nazionale delle Accademie per le Scienze Applicate allo Sviluppo dell'Agricoltura, Sicurezza Alimentare e Tutela Ambientale in questa solenne cerimonia.

Come molti di voi sanno, UNASA è costituita da 11 Accademie, l'Associazione Italiana delle Società Scientifiche Agrarie – AISSA –, la Società Agraria di Lombardia, la Società Economica della Provincia di Salerno. UNASA fa parte della UEA.

Quando un'Accademia inaugura il proprio anno accademico, UNASA ha il dovere di partecipare e così ho fatto la settimana scorsa a Bari con il past president Marzi e il nuovo presidente Scandale. Oggi sono qui insieme a quasi tutti i presidenti delle Accademie, delle Società e Associazioni ed è per me un grande onore porgere il saluto di UNASA a voi tutti.

UNASA continua la sua attività sul territorio nazionale in collaborazione con le sue Accademie-Membro e partecipa attivamente in tutte le iniziative che riguardano l'agricoltura, la sicurezza alimentare e l'ambiente.

Ha assunto l'impegno di diffondere in forma accessibile anche ai non addetti ai lavori le novità scientifiche che vengono prodotte nei laboratori e le tecnologie mature da trasferire direttamente in azienda.

Questo è uno degli aspetti che UNASA sta affrontando attraverso anche i singoli ricercatori, tecnici, imprenditori, i quali devono «spezzare il pane della conoscenza anche per i più profani» (da G. Boatti, Laterza, 2014). Ma abbiamo di fronte un imperativo categorico: aumentare la produzione agricola in

* *Presidente di UNASA*

modo consistente senza disturbare l'ambiente, perché come noto la popolazione sul pianeta raggiungerà 10 miliardi di persone. Poiché avremo sempre meno terreno agrario nel prossimo futuro ne consegue che nuovi modelli biologici – piante, animali, microrganismi – e nuovi processi di trasformazione e conservazione dovranno essere disponibili per garantire cibo per tutti.

Nuovi scenari si prospettano nei laboratori, nelle fabbriche, nelle aziende che ci fanno ben sperare. La scommessa si giocherà se le diverse discipline si integreranno in una visione olistica di indagine.

UNASA attraverso le sue Accademie e Associazioni cercherà di fare da traino affinché le tecnologie mature vengano velocemente utilizzate in azienda e rendano la nostra agricoltura ancor più competitiva.

Infine noi italiani dobbiamo approfittare di una particolare occasione: EXPO 2015. Noi non pensiamo a EXPO come un luogo dove uno dispone di un banchetto e lì ognuno vende la sua mercanzia. UNASA intende seguire due percorsi, uno di avvicinamento a EXPO da oggi a maggio 2015 con iniziative tecnico-scientifiche e un altro contribuire con le sue Accademie, durante il semestre, nel territorio.

Il nostro obiettivo è quello di realizzare qualcosa di vantaggioso per la nostra comunità.

FRANCO SCARAMUZZI

Relazione del presidente dei Georgofili.
Crisi e “rivoluzioni” tecnologiche.
Capisaldi del futuro: lavoro, capitale, conoscenza

Autorità, accademici, signore e signori,

ringraziamo vivamente ciascuno di voi per aver accolto l'invito alla Cerimonia Inaugurale del nostro 261° Anno Accademico.

Siamo particolarmente grati al vicesindaco Dario Nardella, che ci raggiungerà tra breve, perché impegnato in un imprevisto obbligo istituzionale. Ci porterà il saluto della Città di Firenze così come fece già nella Cerimonia Inaugurale del nostro 259° Anno. I Georgofili lo ringraziano sentitamente anche per la continua attenzione con la quale segue le nostre attività.

Consentiteci di ringraziare anche il prof. Michele Stanca, presidente dell'UNASA, per il saluto rivoltoci a nome delle Accademie italiane interessate alle scienze agrarie, che vedo qui oggi numerose e autorevolmente rappresentate.

Il breve filmato che ha preceduto l'apertura dell'odierna cerimonia ha inteso solo ricordare la straordinaria Assemblea Generale dei Georgofili svoltasi nel dicembre scorso. Gli importanti Atti di quella intensa e significativa riunione sono già integralmente pubblicati e chiunque può gratuitamente scaricarli dal nostro sito web (www.georgofili.it). Meritano di essere letti per la profondità delle relazioni e la ricchezza delle idee esposte in oltre 50 autorevoli interventi.

È già stato riprodotto e distribuito anche l'analitico elenco di tutte le attività svolte dai Georgofili nel 2013. Questa relazione annuale potrà quindi limitarsi a evidenziare alcune riflessioni oggi doverose sulla dura crisi che stiamo attraversando.



Il presidente dell'Accademia dei Georgofili prof. Franco Scaramuzzi

Siamo soliti parlare al singolare di una *crisi* in atto, facendo forse un tacito riferimento a quella di origine finanziaria esplosa nel 2008. In realtà, si tratta di una ormai lunga depressione e recessione, nelle quali si sono intrecciate molteplici concause: politiche, ideologiche, sociali, morali, economiche, ecc. Contestualmente, si sono diffuse anche forti innovazioni tecnologiche che già dal secolo scorso hanno creato, oltre a benefici, anche non facili impatti. Cominciamo quindi col precisare che a provocare l'attuale situazione di diffusa disoccupazione, nuova povertà e generale disorientamento, ha contribuito un insieme di fattori ciascuno entrato in crisi.

In questa complessa e confusa realtà, riteniamo sia utile puntare i riflettori su tre elementi (*lavoro, capitale, conoscenza*) che emergono come capisaldi determinanti per il nostro futuro. Li esamineremo singolarmente partendo, per ciascuno, da riferimenti all'agricoltura e mantenendo sempre uno sguardo particolare sul nostro settore primario, quale madre di tutte le attività umane, nella piena convinzione che sia destinato a essere ancora arbitro del futuro globale.

LAVORO

Cominciamo dal lavoro e da alcune sue fasi storiche.

Per elaborare i propri prodotti primari (alimenti, fibre tessili, legno, ecc.), nelle e dalle aziende agrarie nacquero le manifatture. Si svilupparono poi le industrie e furono impiegate macchine ovunque e comunque potessero ridurre la fatica del lavoro manuale e il numero delle ore lavorative occorrenti per realizzare un'unità di prodotto. Il capitale investito nelle macchine ha quindi gradualmente sostituito il lavoro dell'uomo e degli animali. Ciò poteva creare avvisi di disoccupazione e quindi venne osteggiato. La meccanizzazione comunque si è fortemente affermata in tutti i settori perché riduceva i costi, aumentava la competitività sui mercati, migliorava le condizioni di vita, non soltanto incrementando produttività, redditi e salari, ma anche proponendo qualificazioni del lavoro.

Nuove e plurime tecnologie hanno poi provocato ulteriori importanti cambiamenti, ripetendo vantaggi e vicende analoghe a quelle indotte dalla meccanizzazione. Basti pensare al numero crescente di persone che hanno dovuto operare *online* e in *digitale*, modificando l'organizzazione delle attività e coinvolgendo anche il lavoro di impiegati e dirigenti. Altre nuove tecnologie stanno sviluppandosi e molte diverranno irrinunciabili. Cresceranno i sistemi robotizzati. Si utilizzeranno sempre più i satelliti per teleguidare lavori di grande precisione, anche nelle operazioni colturali agricole. Si diffonderanno nuovi mezzi di trasporto automatici. Per non parlare dei sempre più stupefacenti mezzi di comunicazione.

Spesso abbiamo difficoltà a intuire l'applicabilità e la portata delle nuove conoscenze. Le *start-up* aprono possibilità di iniziative imprenditoriali per adottare innovazioni. Ma queste possono comunque richiedere tempo prima di creare un numero significativo di nuovi posti di lavoro. Mentre molti nostri imprenditori entrano in difficoltà e chiudono bilanci in passivo, anche perché appesantiti da costi, tasse e altri oneri per dipendenti non più del tutto necessari o idonei.

L'odierna disoccupazione viene spesso genericamente attribuita agli effetti di una crisi transitoria e l'attenzione sembra concentrarsi quasi sempre sulla tutela delle vecchie regole per i posti di lavoro esistenti. Bisogna invece considerare che alcuni cambiamenti sono permanenti e forieri di nuovi orizzonti per l'intero mondo del lavoro. Per far fronte all'emergenza è quindi indispensabile creare al più presto nuovi posti di lavoro tradizionali, ma allo stesso tempo dobbiamo adeguare la formazione dei giovani e riqualificare i meno giovani con aggiornamenti continui.

Nuovi modelli scolastici dovrebbero diffondere cultura e dottrina, ma an-

che stimolare lo spirito critico e creativo (cioè quanto i computer non sono in grado di svolgere, almeno per ora). Oggi sembra più importante saper realizzare rapide sintesi che memorizzare. Occorrono diplomati e laureati capaci di valorizzare la propria intelligenza e preparazione generale, anche perché le aziende che li dovranno assumere spesso li valutano su queste basi e prevedono a impartire loro una successiva formazione specialistica, mirata alle specifiche attività da svolgere.

Forse saremo ancora chiamati ad affrontare qualche forte impatto con la esponenziale crescita del numero e della portata di nuove “rivoluzioni tecnologiche”. Sarebbe opportuno manifestarne consapevolezza.

Partiamo da una convinzione che riteniamo univoca e incontrovertibile: il lavoro è per tutti un dovere oltre e prima ancora che un diritto¹. Questo fondamentale principio deve essere tenuto ben presente nell'affrontare una lungimirante revisione delle molte norme che oggi regolano il lavoro e le sue tassazioni. Non sarà certo facile, ma necessario modificare anche i vecchi concetti sul posto di lavoro “fisso”, inteso come garantito “a vita”, emblematicamente espresso dal “ruolo” nello Stato e nelle Pubbliche Amministrazioni, i cui costi per spese di personale sono divenuti insostenibili e sono ormai incompatibili con la dinamica realtà attuale.

La disoccupazione, che si origina quando il numero di chi cerca lavoro supera quello dei posti disponibili, nel nostro Paese oggi è grave e complessa. Palesa anche contraddizioni quando, ad esempio, per validi motivi di solidarietà umana, accettiamo un'immigrazione senza limiti di quantità e qualità professionali, mentre anche tanti giovani non trovano lavoro e sfiduciati smettono di cercarlo².

Non si dovrebbe neppure tentare di opporre ostacoli ai crescenti ritmi delle acquisizioni scientifiche universali, né autolesivamente rinunciare ai vantaggiosi cambiamenti prodotti dallo sviluppo tecnologico, lasciandosi vincere

¹ Abbiamo motivo di ritenere che l'intento di istituire un finanziamento minimo da garantire a tutti, non tenga conto della dimensione economica che assumerebbe un tale onere. Neppure delle conseguenze che ne deriverebbero se fosse concesso senza essere corrispettivo di un qualsiasi lavoro, comunque doveroso. L'agricoltura ci offre un significativo esempio sul quale riflettere. Perché riconoscere il diritto di avere comunque un “assegno di cittadinanza” minimo da parte di chi rifiuta il lavoro che occupavano i suoi genitori o nonni?

² I poveri disperati che oggi sbarcano sulle nostre coste si offrono per qualsiasi lavoro e spesso coprono le carenze di manodopera in settori nei quali il nostro Paese ha contraddittori vuoti stagionali, soprattutto per la raccolta dei prodotti. Spesso non si tratta più di un'espressione di solidarietà, quando si specula su questi immigrati con ingaggi criminali a costi irrisori o anche per creare nuove aree di proletariato disperato.



I presidenti delle Sezioni: da sinistra prof. Vittorio Marzi (Sud Est), prof. Natale Giuseppe Frega (Centro Est), prof. Filiberto Loreti (Centro Ovest), prof. Francesco Giulio Crescimanno (Sud Ovest), prof. Dario Casati (Nord Ovest), dott. Michele Pasca-Raymondo (Bruxelles)

da una sorta di “panico da innovazioni” che induce ad aggrapparsi istintivamente a ciò che appartiene al passato.

CAPITALE

Passiamo al capitale. In agricoltura, sono stati realizzati plurisecolari rapporti contrattuali tra lavoro e capitale, ad esempio con la mezzadria che è stata anche substrato fertile per la grande civiltà contadina³ in vaste aree della nostra penisola. Ma questi rapporti sono stati interrotti e cancellati con decisioni imposte per legge⁴ a metà del '900.

³ Non sapremo mai come la mezzadria avrebbe potuto evolversi se fosse rimasta libera. Ma è molto probabile che il lavoro avrebbe acquisito la maggiore forza contrattuale, fino a poterne acquisire la proprietà. Non a caso, nacque allora il contoterzismo che si è rapidamente sviluppato con successo e che potrebbe rappresentare un valido indice a sostegno di questa ipotesi.

⁴ Oggi si moltiplicano nostalgici ricordi di quella civiltà e si raccolgono in musei i suoi reperti,

La storia continua comunque a insegnarci che il capitale è essenziale, purché agisca nel rispetto dei valori e della dignità umana e non venga utilizzato per avidi speculazioni finanziarie, che possono essere rischiose per tutti.

Anche la potente Unione Sovietica ha in questo fallito e la Russia è oggi rinata insieme ai capitali privati che aveva eliminato. La stessa Cina, superata la “rivoluzione di Mao” e la successiva “rivoluzione culturale”, sta ora crescendo rapidamente proprio facendo leva su quella economia di mercato (pur se ancora “pilotata” da un rigido regime) che aveva combattuto.

Nel nostro Paese, continuiamo a raccogliere espressioni che si richiamano a un passato, quali ad esempio le ricorrenti e significative proposte di tassazione patrimoniale, sia immobiliare (cosa facile perché inamovibile e al sole) che finanziaria (meno individuabile e più sfuggibile). Ma la opinione pubblica ha ormai constatato, toccando con mano, che non esiste benessere sociale senza lavoro e che non esiste onesto e reale lavoro laddove mancano i capitali indispensabili. Anche quando, per qualsiasi causa, viene a mancare il reddito e le imprese devono chiudere, il lavoro viene meno e la povertà dilaga. Tutto ciò induce a riflettere sulle attuali strategie e sui rapporti tra finanza ed economia. Emerge infatti la necessità di creare condizioni per favorire investimenti di capitali nel Paese, anche proteggendoli quanto possibile dai rischi che corre il reddito di impresa e con il sostegno di un razionale credito. Non entriamo nel merito di queste importanti problematiche perché l'autorevole Prolusione dell'accademico Antonio Patuelli, presidente dell'Associazione Bancaria Italiana, verterà appunto sul tema *Il credito agrario ieri, oggi e domani*.

Anche nel settore agricolo si stanno affermando imprese (grandi, medie o piccole), non necessariamente dotate di loro proprietà fondiaria (da sempre utilizzate quale garanzia bancaria), ma che hanno essenzialmente bisogno solo di due elementi: conoscenza e capitale. Cioè, di *conoscenza* del mercato e del *know how* per produrre, nonché di *capitali* per acquisire, ovunque sia più opportuno, l'uso della terra, degli strumenti, del lavoro e di quanto necessario a realizzare i propri progetti. Occorrono quindi idee, capacità manageriali e finanziamenti per stimolare e sostenere creative e

sempre più rari. Manifestazioni folcloristiche, con costumi, musiche e balli popolari dell'epoca, sono assai diffusi e apprezzati in tutti i territori e vengono spesso concluse da cuochi, sommelier, tavole imbandite con prodotti e ricette tradizionali del luogo. Anche i mezzi di comunicazione diffondono queste sagre, gradite al pubblico, per ricordare il vecchio mondo rurale e conservare la cultura della sua civiltà, mescolandole alla ben diversa realtà delle campagne e dell'agricoltura attuale.

libere iniziative imprenditoriali, che rischiano in proprio e che possono più rapidamente fornire esempi concreti di nuovi indirizzi imitabili. Gli interventi dello Stato e delle Amministrazioni pubbliche, con i loro tempi lunghi, non sono in grado di agire direttamente, in modo altrettanto tempestivo ed efficace. Per analoghi motivi, vanno riconsiderati anche i sostegni finanziari (europei, nazionali o regionali) che vengono attualmente distribuiti, condizionandoli all’attuazione di rigide scelte dettate dall’alto, non sempre basate su criteri razionali e validi, governate poi da una pesante e lenta burocrazia.

CONOSCENZA

Parliamo ora del terzo caposaldo, specchiandoci nella nostra stessa storia. L’impulso che dalla metà del ’700 i Georgofili dettero allo studio e alla ricerca produsse acquisizioni di nuove e importanti conoscenze agronomiche. Ma quelle grandi innovazioni di allora sono ormai annoverate fra le tecniche tradizionali. Hanno lasciato il posto a ulteriori cambiamenti, tanto forti da essere definiti “rivoluzioni”, battezzate di solito con il nome del settore prevalentemente interessato (“agronomica”, “industriale”, “verde”, “biotecnologica”, “genomica”, “digitale”, ecc.). Dopo l’ultimo conflitto mondiale, nonostante l’esodo dalle nostre campagne di milioni di lavoratori agricoli, attratti dalle metropoli industriali, e nonostante la forte riduzione delle superfici coltivate, la nostra produzione agricola complessiva fu raddoppiata in pochi anni, grazie alla “rivoluzione verde”. L’agricoltura registrò allora cambiamenti di portata superiore a tutti quelli che aveva sommato nella sua plurimillenaria storia. La tradizionale agricoltura prebellica non sarebbe stata in grado di assolvere il proprio ruolo senza la spinta di una creatività imprenditoriale capace di valorizzare le innovazioni tecnologiche.

Oggi, ulteriori incrementi unitari della produttività vengono fortemente auspicati per garantire la sicurezza alimentare in tutto il pianeta, così come opportunamente evidenziato dal tema della EXPO 2015. Molto dipenderà proprio dallo sviluppo che potrà scaturire da nuove conoscenze della ricerca scientifica, superando gli attuali limiti produttivi della biosfera, razionalmente gestita e tutelata dall’agricoltura. Per riuscire ad aumentare adeguatamente la produttività, non potremo rinunciare ad arricchire la biosfera anche con nuovi organismi che la moderna genetica ci consente di ottenere e utilizzare senza alcun rischio⁵.

⁵ Gli sviluppi della genetica molecolare e della genomica ci aprono prospettive nuove per la creazione di organismi, non soltanto più produttivi, ma anche più adattabili ad *habitat* sfavo-

Oggi siamo di fronte a un'evoluzione cognitiva che offre prospettive sempre più ampie e rapide. I Paesi che lo hanno compreso investono somme considerevoli nella ricerca scientifica e nello sviluppo tecnologico, per poter disporre di proprie innovazioni che consentano di conquistare competitività e posizioni economicamente dominanti. Il fattore tempo è diventato cruciale, perché si rischia di rimanere impreparati di fronte all'aggressiva crescita di agguerrite concorrenze. Il presidente Obama è stato esplicito nel dichiarare che «La Scienza sarà essenziale per la nostra prosperità, la nostra sicurezza, la nostra salute, il nostro ambiente e la nostra qualità della vita, ancor più di quanto sia mai stata prima».

Nuove idee (come quelle della “economia positiva”, della “economia del benessere”, della “decescita”) stanno cercando di valutare la ricchezza di un Paese attraverso parametri (anche sociali, ambientali, ecc.) più ampi del solo PIL. Si tratta di iniziative benemerite, basate su principi facilmente condivisibili, che creano affascinanti aspettative di indubbio interesse. Bisognerebbe sperimentarne e adottarne i criteri, traducendoli in pratiche applicazioni che possano dimostrarne l'efficacia e l'utilità nel lungo periodo. Tutti vorremmo che la qualità della vita fosse sempre migliore e venisse misurata in termini di benessere, in un livello sociale e morale più elevato ed equilibrato. Questi sono proprio gli intenti che i Georgofili hanno sempre perseguito e che sono incisi nel loro antico logo con tre sole parole: «*Prosperitati publicae augendae*». A questo fine, la nostra Accademia da sempre svolge uno stesso ruolo fondamentale: quello di stimolare e raccogliere nuove conoscenze e idee, confrontarle in dibattiti pubblici, divulgarne aggiornate sintesi e offrirle all'attenzione di coloro ai quali spettano le valutazioni, le scelte e le decisioni. La forza dei Georgofili è quella degli uomini liberi che sono sempre pronti a recepire le convincenti idee altrui, per arricchire le proprie, nel costruttivo intento di comprendere la pluralità delle opinioni e di cercare di comporla in una sintesi, possibilmente univoca⁶.

Nel prossimo futuro, l'avanzare delle conoscenze potrà portare cambiamenti oggi neppure immaginabili. Si apriranno quindi altri scenari e altri problemi, in un inarrestabile divenire che va ad arricchire anche gli strumenti di cui la stessa scienza potrà avvalersi per progredire ancor più rapidamente. L'uomo dovrà quindi continuare a usare la sua *intelligenza*, cioè la più potente

revoli (aridi, salini, ecc.) e a cambiamenti climatici, resistenti a determinati parassiti, capaci di produrre migliore qualità, ecc.

⁶ Significativo è il fatto che, per iniziativa di illustri Georgofili, la *Prima riunione degli scienziati italiani* si svolse a Pisa nell'ottobre 1839 con un'importante sezione riservata all'agricoltura e presieduta da Cosimo Ridolfi.



Il presidente dell'Accademia dei Georgofili prof. Franco Scaramuzzi legge la relazione annuale

arma naturale degli esseri viventi, della quale si è sempre servito per affermare la propria supremazia terrestre e per ricercare la verità.

Nel ragionevole limite del tempo disponibile per questa relazione, non si poteva illustrare compiutamente una tematica così complessa. Abbiamo quindi cercato di tracciare, con poche pennellate, un quadro capace di esprimere l'odierna confusa realtà, costituita peraltro da tante singole cose già note. Certamente senza l'assurda presunzione di poterne offrire un'analisi, ma solo per raccogliere e accorpare elementi che possano stimolare approfondimenti e riflessioni, con un maggior ordine nelle idee. Questo particolare momento storico non mancherà di avere le sue inchieste postume. Ma, vivendoci ancora nel mezzo, abbiamo solo toccato alcuni punti sensibili che riteniamo siano al cuore dei problemi e che abbiamo voluto porgere nella forma più semplice e accessibile.

Possiamo concludere solo evidenziando alcune considerazioni generali sulla realtà, della quale siamo tutti partecipi e testimoni per la storia.

Il nostro Paese appare oggi impoverito e disorientato. Sembra non riuscire



Il Salone dei Cinquecento durante la Cerimonia Inaugurale

a liberarsi da tenaci ragnatele umane che paralizzano le ormai vecchie strutture istituzionali. Percepisce il bisogno di riforme, ma ha difficoltà ad attuarle in modo condiviso. Si aggiungono le direttive della UE e le competenze politiche e amministrative delegate alle Regioni. Stiamo perdendo il “senso dello Stato”. I chiamati ad assumere decisioni sono oggi troppi, ma troppo pochi sono quelli che vi adempiono compiutamente. Ben vengano quindi le riforme indispensabili per ridare autorità allo Stato, che non può abdicare al suo ruolo. Questa esigenza, che scaturisce spontanea dal semplice buon senso dei cittadini, è diventata preliminare priorità per uscire al più presto dalla situazione creatasi e per poter adottare chiari e concreti progetti nazionali, di breve e lungo termine, che individuino e affrontino i problemi più urgenti, con provvedimenti immediati.

Non abbiamo mancato di sottolineare doverosamente, con pressante insistenza, come la nostra agricoltura venga da qualche tempo sottovalutata e trascurata. Forse anche perché considerata proprio solo in misura rapportata al suo attuale PIL, o perché si pensa che i prodotti agricoli siano e rimangano sempre disponibili sui mercati mondiali, per di più a prezzi inferiori. Sembra diffondersi anche una deformata opinione secondo la quale l'agricoltura servirebbe ormai solo a mantenere la fauna selvatica e ad assicurare uno svago

ai cittadini e ai turisti in cerca di qualcosa che ricordi la natura di un tempo passato. Senza riflettere e capire che la vita dell'uomo è indissolubilmente legata a quella dell'agricoltura, tanto che la fine di uno trascinerà entrambi in un inevitabile destino comune.

Con riflessiva saggezza e i piedi ben saldi sulla terra, come loro si addice, i Georgofili guardano al futuro a testa alta, animati dall'ottimismo della volontà. Se si è perso l'orientamento e la strada maestra, diventa prima di tutto importante proprio la volontà di ritrovarla. Per farlo, si dovrebbe idealmente percorrere un faticoso sentiero, di quelli stretti e pieni di allettanti e pericolose deviazioni senza uscita. Riuscire a individuare questo sentiero può essere già motivo di speranza e quindi di maggiore serenità e di forza. Ciascuno, entro i propri limiti, può fare qualcosa per aiutarsi reciprocamente a percorrere il sentiero giusto, al fine di raggiungere ciò che amiamo pensare possa condurci e attenderci oltre l'ostacolo.

Questo è il saldo spirito con il quale dichiariamo aperto il 261° Anno.



Il vicesindaco dott. Dario Nardella porta il saluto del Comune di Firenze

DARIO NARDELLA

Saluto del vicesindaco di Firenze

Caro professor Scaramuzzi, cari amici e rappresentanti dell'Accademia dei Georgofili, autorità, cari cittadini e cittadine che siete intervenuti qui alla inaugurazione del 261° anno accademico dei Georgofili, sono lieto di intervenire a questo appuntamento come mi è già successo in altre occasioni, occasioni che mi sono rimaste sempre particolarmente impresse per l'intensità e la qualità della discussione, mai formale e mai rituale, della inaugurazione dell'anno accademico dei Georgofili.

Se pensiamo a un intervento come quello che il presidente professor Scaramuzzi ha fatto, così moderno, un intervento che si è basato sulla innovazione, che ha parlato di creatività e di ottimismo, che ha parlato di giovani, di formazione, un intervento che apre l'anno accademico di una delle istituzioni culturali più antiche del nostro paese, allora significa che la speranza c'è ancora. Se sentiamo delle parole così moderne e coraggiose ci rendiamo conto che la nostra città, ma a livello generale il nostro Paese, può camminare con lo sguardo rivolto in avanti e non sempre all'indietro, nostalgico, pauroso.

Il professor Scaramuzzi ha usato, nel descrivere i capisaldi del rilancio della nostra cultura, qualche volta la parola crisi. Ascoltandolo pensavo al fatto che la radice etimologica dal greco di crisi richiama quel concetto di separazione ed era legato proprio alla agricoltura, alla trebbiatura. La separazione del grano da tutto il resto. È incredibile come la parola crisi nasca proprio da quel concetto, che poi dopo si è sviluppato in altre derivazioni etimologiche, ma una delle più antiche risale proprio al gesto della trebbiatura.

Ed è interessante proprio questo aspetto: il fatto che oggi nella società della conoscenza ancora più decisivo è diventato il concetto della qualità, la capacità di distinguere e di separare.

Questo concetto è alla base della sfida della conoscenza, del rapporto tra lavoro, capitale, conoscenza.

Questa mattina sono arrivato con qualche minuto di ritardo e mi scuso perché abbiamo presentato con le più alte autorità di Shanghai, una delle metropoli più importanti del mondo, l'inaugurazione del primo Centro sino-italiano di design e moda. È un progetto unico nel mondo e che vedrà tra pochi mesi l'inaugurazione a Shanghai di un centro analogo, un ponte tra Firenze e Shanghai, una delle città più importanti nell'economia di oggi.

Ebbene, il fulcro di quel progetto si collega moltissimo all'intervento del professor Scaramuzzi e alle finalità statutarie di questa Accademia. Cioè quello della innovazione della ricerca, della società della conoscenza.

La creatività altro non è che la espressione della innovazione e per noi fiorentini a Firenze è il cuore di un patrimonio. Creare e conoscere. Creatività, conoscenza, innovazione. Dobbiamo investire su questi fronti. È vero, il capitale è indispensabile per determinare lavoro, ma non sempre, anzi spesso ci capita di utilizzare le risorse pubbliche più per finanziare la conservazione di rendite, più per consolidare diritti e posizioni acquisite, che per sfidare quell'obiettivo cui faceva riferimento il presidente; quello della formazione delle nuove generazioni, quello dell'innovazione, quello della creatività.

Non è un caso allora se il nostro Paese è uno di quei paesi che investe meno degli altri sui giovani, sulla formazione, sulla creatività, sulla innovazione tecnologica, non solo nel settore pubblico ma anche nel settore privato. Allora al di là delle opportune giuste parole, noi tutti, a partire da coloro che gestiscono la cosa pubblica, siamo chiamati a passare ad azioni concrete.

Su questo vorrei lanciare qui una proposta all'Accademia dei Georgofili che parte da una piccola esperienza che ho vissuto da vicesindaco. Qualche anno fa, in visita all'incubatore di aziende che abbiamo a Firenze da 10 anni, ho incontrato un giovane ingegnere di 29 anni che aveva dedicato i suoi studi a una pianta del Camerun, la *jatropha*, con un altissimo contenuto proteico. Questo ragazzo ha trasformato questo progetto in un'impresa che è stata incubata qui a Firenze nelle nostre strutture. Poi ha trovato un ricercatore italoamericano in California, un esperto di biotecnologie e ha dato vita a un'impresa. Oggi Agroils, questo il nome di questa azienda, è la prima delle Società per Azioni che è nata dai nostri incubatori. Quella impresa ha basato il suo rischio proprio sul connubio tra innovazione e agricoltura, partendo dal progetto di una coltivazione intensiva di questa pianta dall'altissimo contenuto proteico. Oggi è ricercata da tutte le grandi aziende del mondo perché



Il tavolo della Presidenza

sta aprendo le porte a un progetto ambizioso che è quello di sostituire i mangimi di origine animale con mangimi ad alto contenuto proteico di origine vegetale.

Sono rimasto molto affascinato da quel progetto. È nato qui a Firenze da un ragazzo di 29 anni e se noi non avessimo avuto l'incubatore probabilmente oggi questo ventinovenne sarebbe andato in un altro paese o probabilmente quella idea, quelle idee di cui parlava Scaramuzzi a proposito degli obiettivi dell'Accademia dei Georgofili, sarebbe venuta a un altro coetaneo in un altro paese, in Cina o negli Stati Uniti. Ma quell'idea è divenuta impresa anche perché un angelo del business, gli inglesi li chiamano business angels, ha investito novecentomila euro.

Qui è il nodo: sono ancora pochi gli angeli del business. Oggi abbiamo ancora pochi settori in cui il capitale è utilizzato a favore di questi progetti, a favore di chi rischia, a favore dei giovani, a favore dell'innovazione tecnologica, dei lavori della creatività, i lavori che oggi sono di gran lunga preminenti rispetto agli altri in tutto il mondo. E allora mi piacerebbe che con i Georgofili noi facessimo nascere nell'ambito degli incubatori di Firenze un settore legato a progetti e imprese nell'ambito delle nuove tecnologie applicate all'agricoltura, proprio come la storia di quell'impresa che oggi ha spiccato

il volo, di quell'ingegnere fiorentino. Possiamo farlo insieme per dimostrare che i concetti possono diventare cose vere, tangibili, come Firenze ha sempre dimostrato, forzando lo status quo e innovando in tutti i settori.

Questo varrà cari amici anche per l'Expo. Due anni fa, sempre in occasione dell'inaugurazione dell'anno accademico dell'istituzione, dissi che l'Accademia dei Georgofili avrebbe dovuto essere la fonte ispiratrice dell'Expo. Io sono convinto che quell'obiettivo sia ancora del tutto intatto. Due settimane fa in una visita a Milano ho incontrato alcuni responsabili dell'Expo e ho affrontato proprio questo tema, e sappiamo che i Georgofili sono impegnati già sul fronte dell'Expo 2015 che è dedicato proprio al tema dell'alimentazione del mondo.

Allora vi posso anticipare già che a Firenze, a partire dall'anno prossimo e fino al giorno di apertura dell'Expo universale, metteremo in campo alcuni eventi, iniziative e progetti che coinvolgeranno le università fiorentine e straniere, i giovani, i nuovi settori di formazione professionale, le nuove professioni che mi auguro davvero assieme ai Georgofili, possano dare all'Expo universale quel tratto che lo renda unico rispetto a tutti i suoi predecessori, perché è una opportunità da non perdere. È una opportunità che non possiamo solo misurare, come troppe volte abbiamo fatto in queste settimane, con il numero di turisti che verranno in Italia, ma deve essere misurato con la qualità di innovazione che quell'evento lascerà sul nostro territorio, il numero di giovani che quell'evento riuscirà ad ispirare, ad incoraggiare, il numero di imprese che nasceranno sul nuovo filone dell'innovazione e della creazione applicata al settore dell'agroalimentare e in generale a quella grande sfida che è del nostro Paese.

Non rimaniamo ancorati a concetti banali e quantitativi, spingiamoci verso quell'idea dell'innovazione che così bene ci è stata proposta oggi. Noi ci siamo. Firenze c'è. C'è sempre stata nella storia e ci sarà oggi e con i Georgofili potremo fare molto bene. Per questo davvero di cuore a tutti voi ancora buon lavoro per i prossimi 261 anni. Grazie.

ANTONIO PATUELLI*

Il credito agrario ieri, oggi e domani

Quando il nostro presidente mi ha chiesto, quasi benevolmente ordinato, di pronunciare la prolusione a questo Anno Accademico, ho subito accolto l'onore: non potevo resistere al prof. Scaramuzzi e alla voce, da lontano, di mio padre che mi diceva «Devi farlo».

Poi ho dei debiti morali con Firenze dove ho studiato all'Università, verso il mio maestro prof. Paolo Grossi, ora giudice costituzionale, verso la Nazione sulla quale scrivo da quasi quarant'anni, verso la città dove mi sono anche sposato e verso questo palazzo simbolo di civiltà e di civismo.

Luigi Luzzatti, grande economista e statista di fine Ottocento e inizio Novecento, scrisse che «gli agricoltori in Italia, come dappertutto, sono lenti nei rimborsi ma fedeli al pari della terra»; e aggiunse che «di tutte le forme di credito, l'agrario è quello che più si avvicina alla creazione della ricchezza».

La prima legge sul credito agrario nell'Italia unita fu quella del 1869 (approvata dal Parlamento in quest'aula di Firenze capitale) che fu una prima risposta all'esigenza di assicurare finanziamenti all'agricoltura a tassi più bassi rispetto a quelli consueti. I legislatori risorgimentali istituirono soggetti specializzati (una specie di banche agrarie) all'erogazione di finanziamenti all'agricoltura con capitali raccolti tramite l'emissione di "buoni agrari" e di "biglietti all'ordine" da collocare presso i risparmiatori, con alcuni privilegi fiscali e processuali (per facilitare la riscossione coattiva dei crediti agrari) e l'istituzione di magazzini per il deposito dei prodotti della terra gravabili da pegno.

Si trattava di credito agrario di breve termine che non addossava oneri alla collettività, ma cercava di garantire una sufficiente quantità di credito al mondo agricolo. Erano decenni di forte lotta all'usura, condotta innanzitutto

* *Presidente dell'Associazione Bancaria Italiana*



L'acc. cav. lav. dott. Antonio Patuelli

con la nascita delle Casse di Risparmio che si affiancavano ai Monti di Pegno in una finanza etica, cui sarebbe seguita la nascita delle Banche Popolari.

Allora l'agricoltura forniva la parte più importante della ricchezza prodotta, dava il più elevato contributo al gettito delle imposte e occupava oltre il 60% della popolazione attiva. Dopo avere immaginato un'Italia "giardino d'Europa", si cominciava a conoscere l'amara realtà del territorio, con le montagne scoscese, le colline franose, il clima irregolare e talora violento, i bacini fluviali dissestati, le terre soggette a frequenti dissesti idrici, le paludi costiere regno della malaria. A questo proposito, fu Raffaele Pareto (padre di Vilfredo) a fare la prima indagine (1865) e, poco dopo, Luigi Torelli (deputato al parlamento nazionale) percorse l'Italia a dorso di mulo e disegnò la carta della malaria, documento impressionante del degrado ambientale, economico e sociale di vasti territori. Completò l'opera Stefano Jacini con la sua vasta e completa Inchiesta Agraria (1881). La sopravvenuta coscienza della gravissima situazione del territorio nazionale, indusse il ministro Alfredo Baccarini a convincere il Parlamento che la bonifica delle paludi, necessaria a eliminare la malaria, dovesse essere opera di pubblico interesse e rendendo legittimo l'intervento dello Stato, in unione con quello dei privati, proprietari delle terre. La prima efficace legge sul tema fu approvata nel 1882. Ma questo compito era molto

costoso per lo Stato, ancora gravato dalle spese dell'unificazione nazionale, e per i proprietari privati di territori difficili e improduttivi. Ed era uno sforzo di decenni. Anche per questo il credito agrario doveva essere differente da quello ordinario, subire la rigidità dei cicli e dei rischi di produzioni, in una fase storica di significativa evoluzione culturale e organizzativa del mondo rurale con sintomi di attività imprenditoriali moderne che necessitavano di strumenti finanziari coerenti.

Nella seconda metà dell'Ottocento l'agricoltura aveva un ruolo trainante nel mondo produttivo dell'Italia da poco unita ed esemplari rimangono le nitide figure di agricoltori statisti come Cavour, Minghetti e Ricasoli e dell'Accademia dei Georgofili. Cavour, Minghetti e Ricasoli furono, infatti, agricoltori impegnati e innovativi, che consideravano la proprietà come parte integrante della persona, che vedevano nell'indipendenza dei liberi proprietari della terra la condizione dell'autogoverno locale e della gratuità delle funzioni pubbliche e amministrative, che nel garantismo costituzionale ricercavano la stabilità di istituzioni eticamente inappuntabili, rette da uomini seri, laboriosi, animati da autentiche passioni patriottiche.

A fine Ottocento, dopo gli anni difficili della crisi agraria (dovuta alla concorrenza dei prodotti agricoli provenienti dalle Americhe e dall'India, con la navigazione a vapore), ci fu una spinta imprenditoriale e innovativa, con i concimi chimici (cui si attribuisce l'inizio dell'agricoltura scientifica), le prime macchine agricole, le nuove colture (ad esempio la barbabietola e la stessa frutticoltura industriale), i fitofarmaci a base di rame e zolfo e il miglioramento genetico dei cereali e del bestiame. In più, non si può dimenticare la nascita delle cooperative, quelle di conduzione, sorte col lodevole scopo di attenuare il dramma della disoccupazione bracciantile, e anche di quelle di produzione, di servizi meccanici, di acquisto e vendita di mezzi di produzione e di prodotti, fra cui i Consorzi agrari.

Il credito agrario era visto come una delle vie per ricercare la trasformazione e la crescita del mondo agricolo.

Ma le esperienze dell'applicazione della legge del 1869 non furono efficaci: l'inchiesta Jacini sottolineò la limitatezza pratica delle banche agrarie e la scarsità dei finanziamenti all'agricoltura. Uno dei problemi fu quello dell'inadeguatezza delle garanzie che l'imprenditore non proprietario poteva fornire al soggetto bancario.

La successiva legge sul credito agrario, del 1887, autorizzava tutte le banche a occuparsi di credito agrario rendendo possibile anche la trasformazione degli antichi Monti frumentari in Istituti di credito agrario.

Sempre senza oneri per lo Stato, la nuova legge realizzava un'innovazione,



Il pubblico nel Salone dei Cinquecento

superando taluni limiti della normativa sul pegno e prevedendo la possibilità di costituire un “privilegio convenzionale” sui beni mobili iscritti nel processo produttivo o sui frutti del medesimo. Si prevedeva altresì un limite all’autonomia degli istituti di credito nell’ammontare dei tassi.

Ma anche queste innovazioni non furono risolutive e il Novecento vide, nei primi due decenni, una ricerca di vie nuove e di sperimentazioni che portarono all’intervento dello Stato con la creazione di istituti speciali di credito agrario a carattere regionale, soprattutto nelle regioni meridionali, con differenti dotazioni finanziarie, frutto di assegnazione di risorse statali, oltre che di anticipazioni a bassissimo tasso.

Con appositi provvedimenti legislativi vennero costituiti istituti speciali di credito agrario sulla base di una legislazione che trovò un assestamento con il testo unico del credito agrario del 1922 (1° Governo Facta), profondamente riformato dal decreto legge del 1927 che, in un’epoca di forte dirigismo, inserì anche il credito agrario nel forte controllo governativo preposto anche a funzioni di indirizzo sulla gestione complessiva dei finanziamenti degli istituti regionali. Il sistema politico, accentratore e dirigista, adottò però alcuni obiettivi della “grande” politica agraria liberale precedente, ossia la bonifica e la colonizzazione delle terre (che doveva essere portata a termine), il poten-

ziamento delle capacità produttive attraverso le innovazioni, la ricerca e sperimentazione agronomica, nonché la divulgazione. Fece, fra i tanti, l'errore di eccedere nella protezione dell'agricoltura per giungere all'autarchia.

Per gli istituti federali di credito agrario la legislazione di fine degli anni Venti prevedeva la dotazione di capitale da parte dello Stato e dei soggetti bancari partecipati, il risconto del portafoglio agricolo e delle anticipazioni in conto corrente offerte dalle stesse banche. Ci fu grande attenzione alla definizione tecnica degli investimenti agricoli e alle forme del credito agrario che venne incasellato nello schema del credito d'esercizio, a medio termine (di dotazione) e a breve termine (di conduzione), e del credito di miglioramento, a lungo termine. Inoltre furono precisati gli strumenti: la cambiale agraria per l'esercizio e l'ipoteca per il miglioramento a garanzia reale.

La legislazione bancaria degli anni Trenta attribuì alla Banca d'Italia i poteri di controllo sul mondo del credito agrario, limitando il dirigismo diretto di Stato. Ma soltanto il credito agevolato portò una svolta nel mondo agricolo.

Nel secondo dopoguerra le esigenze della ricostruzione e della modernizzazione dell'agricoltura, coniugate a una diversa visione dello Stato, meno attento ai vincoli di bilancio e più interventista sul piano economico, portarono a una diffusa legislazione statale (e anche regionale dopo il 1970) che garantì un favore particolare alla piccola proprietà contadina e alla cooperazione.

Questa normativa, anche frammentata, distinta fra credito di gestione e di miglioramento, manteneva, però, diversi vincoli della legislazione degli anni Venti che avevano allora perfino imposto un rappresentante del governo nei consigli di amministrazione degli istituti regionali di credito agrario con potere di annullare le delibere non conformi alla legge o di sospendere l'applicazione di quelle non rispondenti ai criteri fissati.

Nel secondo dopoguerra si cominciò con l'utilizzare il credito agrario per la formazione della proprietà coltivatrice. Poi, tra la fine degli anni Sessanta e gli anni Settanta, il credito agrario, erogato fin dall'inizio alle cooperative di conduzione, fu allargato a tutte le cooperative agricole, anche a quelle esercitanti una sostanziale attività commerciale o industriale. Fu un'esplosione del credito agrario (soprattutto di esercizio) che venne sempre più assorbito da imprese anche ben diverse da quelle propriamente agricole. Poi il credito agrario fu allargato a tutte le industrie di prima lavorazione dei prodotti agricoli.

L'inizio del superamento di queste stratificazioni si verificò alla fine degli anni Settanta che videro l'abbandono della presenza di rappresentanti governativi alle riunioni dei consigli di amministrazione degli istituti regionali, attribuendo alla Banca d'Italia, sulla base delle direttive del Comitato Inter-

ministeriale per il Credito e il Risparmio, le disposizioni relative all'attività degli Istituti stessi.

Questo percorso di liberalizzazione graduale del credito agrario è avvenuto pur nella esistenza del vincolo di destinazione del credito agrario come credito di scopo.

Il credito agrario agevolato si è configurato (e si configura ancora quando resiste) innanzitutto come concorso nel pagamento degli interessi da parte dello Stato e in forme anche diverse da parte delle Regioni che si sono caratterizzate per una nutrita e variegata legislazione in proposito.

La svolta decisa è venuta con il Testo Unico bancario del 1993 che ha abolito gran parte delle specializzazioni del credito agrario e gli stessi istituti speciali di credito agrario. Il Testo Unico del '93 ha trasformato il credito agrario in credito all'agricoltura, quasi esclusivamente di diritto ordinario. Il Testo Unico ha definito il «credito agrario come quello che ha per oggetto la concessione da parte delle banche di finanziamenti destinati alle attività agricole e zootecniche nonché a quelle a esse connesse o collaterali».

Il Testo Unico ha notevolmente semplificato il quadro normativa del credito agrario innanzitutto con la despecializzazione temporale, operativa e istituzionale. La banca non risente più di segmentazioni fondate sulla durata delle operazioni di prestito ammesse (di breve periodo per le banche e di lungo periodo per gli Istituti di credito speciale), sulla tipologia di servizi erogabili (di credito ordinario da un lato e di credito speciale dall'altro) o sulla configurazione giuridica assunta (società per azioni, istituti di credito di diritto pubblico, società cooperative, ecc.).

Ciò ha comportato per tutte le banche la facoltà di esercitare credito all'agricoltura, facendo venir meno il principio della specialità dell'offerta e della necessaria autorizzazione per l'intervento in tale comparto creditizio, che caratterizzavano l'epoca precedente al 1993.

Inoltre si è modificato il target di riferimento: tra i clienti non sono più ricompresi unicamente gli agricoltori, ma tutti i professionisti coinvolti nelle diverse fasi della filiera agro-alimentare.

Questo modello di banca, a venti anni di distanza, ha reso più dinamico il settore bancario e ha consentito di evolvere sotto la spinta del mercato e della concorrenza. Si è sviluppata spesso una volontaria specializzazione creditizia: assistiamo al crescere di intermediari (o di divisioni al loro interno) che, per autonoma scelta strategica, si rivolgono all'impresa e al mercato del credito all'agricoltura. L'offerta creditizia comprende qualunque strumento di finanza, sia per capitale di debito, sia di rischio, estendendosi dal "classico" credito fino alla partecipazione azionaria.



L'acc. cav. lav. dott. Antonio Patuelli legge la prolusione inaugurale

Questo è un elemento che va assolutamente apprezzato e ben compreso, perché rappresenta forse il principale beneficio derivato dal forte rinnovamento intervenuto negli ultimi anni all'interno del mondo bancario.

Il rapporto tra impresa agricola e mondo bancario è oggi in piena evoluzione, caratterizzato da un rinnovato interesse nei confronti del settore primario da parte del comparto creditizio, come dimostrano i più recenti dati sul credito all'agricoltura.

Nel frattempo il nuovo Titolo V della Costituzione, introdotto dalla legge costituzionale del 2001, all'articolo 117 assegna alla legislazione concorrente fra Stato e Regioni, fra l'altro «enti di credito fondiario e agrario a carattere regionale», citando figure giuridiche non più esistenti e superate dal Testo Unico. Del resto, l'assegnazione alle Regioni di fortissime competenze nel campo dell'agricoltura deve essere rivista, perché l'agricoltura è divenuta l'insieme agro industriale e commerciale, e il suo mercato tende a divenire quello dell'Europa e del mondo.

Facendo un bilancio dei finanziamenti bancari all'agricoltura in vigenza della vecchia legge bancaria, essi crebbero dai 4 milioni di Euro del 1981 ai 20 milioni di Euro dei primi anni Novanta.

Poi il Testo Unico del 1993 impose una scelta che, dopo le incertezze dovute alla ristrutturazione dei primi anni, ha visto crescere progressivamente

il credito all'agricoltura fino ai circa 44 milioni di Euro del 2012 e del 2013, i massimi storici, di fronte ai quali le sofferenze sono ora attestate a circa il 10%, un livello certamente elevato, ma inferiore a quello degli ultimi anni della precedente legislazione.

Marginale è, invece, divenuto l'ammontare del credito agevolato all'agricoltura sceso nel 2009 sotto il miliardo di Euro e attestato nel 2012 e 2013 a poco più di soli 500 milioni di Euro.

Insomma, nonostante la despecializzazione, le banche in Italia hanno sviluppato il credito agrario visto come un settore imprenditoriale e come tale valutandolo senza privilegi o discriminazioni.

Guardando al futuro possiamo constatare da parte delle banche in Italia un rinnovato, più forte interesse verso il comparto agricolo, con la nascita anche di nuovi settori dedicati e lo sviluppo di prodotti specifici, conseguente anche a una più corretta applicazione dei principi di Basilea e di una più accurata valutazione del rischio in un comparto così peculiare, quale quello dell'agricoltura.

Nonostante le tendenze nei nuovi flussi di rischiosità spesso meno alti in agricoltura che nel complesso dell'economia, il rapporto banca-impresa agricola incontra, però, difficoltà quando vi sono carenze informative sui dati contabili, dovute in molti casi da una sovrapposizione e confusione tra patrimonio personale e aziendale e dalla dimensione media delle imprese, ancora molto piccole in Italia.

Più le aziende agricole vedranno crescere una cultura d'impresa e strutture di gestione proprie delle imprese, più sarà possibile favorire l'ulteriore crescita di una seria e trasparente collaborazione fra banche e imprese agricole in una fase in cui le aziende agricole sono spesso protagoniste di nuovo interesse.

Ma lo Stato e le istituzioni italiane in genere debbono smettere di incrementare la pressione fiscale sull'agricoltura e sulle banche che stanno affrontando la lunga crisi con oneri fiscali eccessivi rispetto alla redditività di questi anni, non favorendo così una maggiore solidità innanzitutto patrimoniale indispensabile sia per la crescita dell'agricoltura, sia per la competizione delle banche italiane nella crescente unione bancaria europea.



Al termine della prolusione sono stati consegnati i diplomi
di accademici emeriti, ordinari e sostenitori.
La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Firenze riceve
il diploma di accademico sostenitore dal presidente prof. Franco Scaramuzzi.
Il diploma è stato ritirato dal presidente dott. Vasco Galgani



Il prof. Erminio Monteleone riceve il “Premio Antico Fattore 2014”
dal presidente prof. Franco Scaramuzzi

Consegna del “Premio Antico Fattore”

In occasione della Cerimonia Inaugurale si è svolta la consegna del “Premio Antico Fattore”.

L'edizione 2014 dello storico premio è stata dedicata alle attività attinenti l'olivicoltura e/o l'olio di oliva.

Il Consiglio dell'Accademia dei Georgofili, avvalendosi del parere di una apposita commissione di esperti, ha assegnato il premio al prof. Erminio Monteleone per il lavoro “Sensory methods for optimizing and adding value to extra virgin olive oil”.

Il premio è stato consegnato al vincitore dal presidente dell'Accademia dei Georgofili prof. Franco Scaramuzzi.

Il prof. Erminio Monteleone ha ritirato il Premio che gli è stato assegnato con la seguente motivazione: *«Il lavoro di Monteleone è ottimo e organizzato in maniera esaustiva, con risultati scientifici importanti e informazioni utili nell'applicazione pratica dell'analisi sensoriale, decisivi nella classificazione degli oli vergini di qualità. È un importante vademecum per l'esperto assaggiatore e per le Commissioni di analisi sensoriale».*



La dott.ssa Mara Battaglin riceve dal prof. Donato Matassino
il "Premio Donato Matassino"

Consegna del “Premio Donato Matassino”

La Cerimonia Inaugurale è proseguita con la consegna del “Premio Donato Matassino” destinato a una tesi di dottorato di ricerca in “Genetica applicata alla zootecnia”.

Per l’edizione 2014 il premio è stato assegnato alla dott.ssa Mara Battaglin per la tesi “National and international genetic evaluations for body condition score and related traits in Italian Holstein Friesian breed”.

Il premio è stato consegnato alla vincitrice dal prof. Donato Matassino, finanziatore del premio, con la seguente motivazione: *«La tesi ha affrontato l’argomento della valutazione genetica per i caratteri che descrivono la condizione corporea nel bovino da latte; ha messo in evidenza le criticità delle valutazioni e ha calcolato le correlazioni tra i caratteri morfologici e produttivi. La rilevanza della ricerca è testimoniata dalle pubblicazioni su riviste internazionali di elevato valore».*



Il dott. Stefano Ciliberti riceve
dal presidente della Sezione Internazionale di Bruxelles dott. Michele Pasca-Raymondo
il Premio "*Prosperitati Publicae Augendae*"

Consegna del Premio “*Prosperitati Publicae Augendae*”

La Cerimonia si è conclusa con la consegna del Premio “*Prosperitati Publicae Augendae*”, indetto dalla Sezione Internazionale dei Georgofili di Bruxelles, destinato a una tesi di Laurea magistrale su argomento riguardante l’agricoltura e settori correlati.

Per l’edizione del 2013 il premio è stato assegnato al dott. Stefano Ciliberti per la tesi “Il funzionamento delle filiere alimentari: teoria economica e strumenti di politica agraria”.

Il premio è stato consegnato dal presidente della Sezione Internazionale dei Georgofili a Bruxelles, dott. Michele Pasca-Raymondo con la seguente motivazione: «*L’analisi dei prezzi e del valore aggiunto lungo tutta la filiera alimentare costituisce un tema di grande attualità e di forte rilevanza europea in un momento in cui l’attività agricola è sempre più orientata al mercato. Il lavoro percorre con padronanza tutti gli aspetti delle principali filiere alimentari europee fornendo appropriate comparazioni e ipotesi di soluzione con assoluto rigore scientifico*».

INAUGURAZIONE DEL 261° ANNO ACCADEMICO

ATTIVITÀ SVOLTA
E PUBBLICAZIONI EDITE NEL 2013

parte integrante
della Relazione del Presidente

Attività svolta

ADUNANZE PUBBLICHE*

11 gennaio – *Percorsi di governance per la valorizzazione delle aree rurali nella prospettiva di riforma delle politiche europee*

La giornata di studio è stata realizzata per iniziativa di “GAIA/Laboratorio di Studi economici sullo sviluppo rurale e locale sostenibile”, nuova struttura dell’Accademia, in collaborazione con Regione Toscana, Fondazione Monte dei Paschi, Agriventre, ISMEA, Provincia di Grosseto e Consorzio Agrario Provinciale di Grosseto.

Sono stati presentati i primi risultati di due ricerche promosse dalla Rete Rurale Nazionale e dall’INEA.

È emerso un quadro molto variegato in relazione alla diversa identità dei territori dal punto di vista geografico-ambientale, istituzionale, storico e culturale, la cui connotazione e consapevolezza da parte degli attori locali è premessa per la nascita di un’esperienza di sviluppo locale specifico.

Le prospettive di queste entità locali, in relazione ai regolamenti comunitari che definiranno la nuova politica agricola europea e il suo finanziamento, sono state illustrate da Paolo De Castro, presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento europeo.

Le conclusioni della giornata sono state sintetizzate dall’assessore all’Agricoltura della Regione Toscana, Gianni Salvadori, che, tra l’altro, ha ribadito il ruolo centrale dell’agricoltura per il superamento della crisi economica e ambientale dei territori rurali.

18 gennaio – *Il ruolo dell’agricoltura italiana nella mitigazione dell’effetto serra*

La giornata di studio è stata organizzata dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimen-

* Ove non altrimenti indicato, le Adunanze pubbliche sono state realizzate presso la Sede accademica.

tari e Agro-ambientali (DiSAAAa) dell'Università di Pisa, presso l'Aula Magna del DiSAAAa.

Negli ultimi 100 anni la presenza dei gas serra (GHG – Green House Gas) è aumentata progressivamente anche a seguito di un uso esponenziale dell'energia fossile, a sua volta legato alle attività produttive dell'uomo e al diffondersi di uno stile di vita sempre più rivolto al consumo di energia. Ciò ha prodotto un innalzamento delle temperature del pianeta e un progressivo cambiamento del clima.

Anche l'agricoltura è responsabile dell'aumento della concentrazione dei gas serra in atmosfera; a livello nazionale si stima che essa contribuisca per circa il 7% delle emissioni complessive. Queste derivano indirettamente dalla produzione, dal trasporto e dalla utilizzazione dei fertilizzanti, dei fitofarmaci, erbicidi, ecc., e direttamente, anche dai terreni agricoli e dagli animali in allevamento. Anche il cambiamento dei sistemi di trasformazione, trasporto e distribuzione dei prodotti agroalimentari, avvenuto dal dopoguerra a oggi, ha contribuito in modo apprezzabile all'aumento di questi gas.

La ricerca nel settore agronomico e zootecnico sta affrontando già da alcuni anni queste problematiche, concentrando il proprio interesse verso lo studio di tecniche e di sistemi di produzione vegetale e animale a bassa emissione, a maggiore capacità di assorbimento di gas serra, alternativi a quelli convenzionali oggi dominanti.

Presidente: Filiberto Loreti

Relazioni:

Giampiero Maracchi – *Cambiamenti climatici ed emissioni di gas serra*

Riccardo Valentini – *Emissioni e assorbimenti dell'agricoltura e del sistema agro-alimentare a livello nazionale*

Marco Mazzoncini – *Tecniche di coltivazione a ridotta emissione di gas serra*

Enrico Bonari – *Produzioni vegetali e emissioni di gas serra*

Marcello Mele – *Produzioni animali e emissioni di gas serra*

Gianni Salvadori – *Conclusioni*

24 gennaio – *Cosa è la vita*

La lettura di Edoardo Boncinelli è stata organizzata su proposta del Comitato consultivo dei Georgofili per la biologia agraria.

Nel 1944 il Nobel per la fisica Erwin Schrödinger scrisse un libro, divenuto poi fondamentale per la storia della biologia molecolare, dal titolo *Che cos'è la vita?* nel quale si interrogava su uno dei misteri che da sempre affascina l'uomo.

Il relatore, nella sua trattazione, ha analizzato il susseguirsi delle scoperte scientifiche, dalla teoria dell'evoluzione darwiniana fino alle più recenti (il cui ambito deve essere tenuto distinto dalla sfera etica), e ha fornito indicazioni

su ciò che per lui è l'essenza della vita, dando anche delle definizioni su cosa sia un essere vivente: una determinata quantità di materia organizzata, limitata nel tempo e nello spazio, capace di metabolizzare, riprodursi ed evolvere.

Quindi materia, ma anche energia (assunta attraverso ciò viene mangiato e respirato) e informazione, quella che parte dal DNA e si trasmette alla cellula che lo ospita e da questa a tutte le altre del corpo, in un continuo scambio di informazione e di comunicazione.

Secondo il relatore, probabilmente la vita è un unico grande evento che va avanti da quattro miliardi di anni assumendo le forme più diverse e articolandosi in un numero impressionante di eventi particolari che altro non sono che i singoli individui.

29 gennaio – *La nuova Politica Agricola Comune 2014-2020. Riflessi sulle scelte strategiche delle imprese agricole italiane*

La giornata di studio è stata organizzata in collaborazione con Agriventure e la Fondazione Arare.

Nel corso del suo saluto introduttivo, Franco Scaramuzzi ha ricordato le ripetute ferme prese di posizione dell'Accademia sulla riforma della PAC, sottolineando in particolare il rischio di una perdita di superfici coltivate a fronte di una crescente richiesta mondiale di cibo. Dopo l'intervento di Antonio Gambetta Vianna, che ha esposto la specifica esperienza della Regione Toscana, Vito Bianco, presidente della Fondazione Arare, ha ricordato che l'Unione Europea è un importatore netto di derrate alimentari e che le gioverebbe un aumento della produzione, necessità questa che la riforma non coglie. Denis Pantini, di Nomisma, si è soffermato soprattutto su tre tematiche: l'evoluzione dello scenario agroalimentare a livello mondiale; la PAC post 2013 nel contesto competitivo; aree di intervento e strumenti per migliorare organizzazione e competitività delle filiere. Vincenzo Lenucci, di Confagricoltura, ha puntato l'attenzione sulla riduzione del budget per l'Italia. Giuseppe Blasi, capo Dipartimento delle Politiche Internazionali del Ministero per le Politiche Agricole, ha affrontato la questione del probabile slittamento dell'entrata in vigore delle nuove politiche e del rischio di esercizio provvisorio. Ha anche fatto notare la delicatezza della situazione che si creerà quando le regole della nuova PAC dovranno essere applicate a livello nazionale. Ha concluso affrontando il tema della semplificazione, facendo notare che sarà necessario evitare ulteriori oneri. Gianni Bonini, delegato Italiano al CIHEAM, ha trattato temi geopolitici riguardanti soprattutto il bacino del Mediterraneo e li ha messi in relazione con quelli della riforma della PAC. Federico Vecchioni ha concluso i lavori dichiarando che la contrapposizione tra produttività, pro-

duttivismo e sostenibilità deve essere superata e in questa prospettiva la PAC va considerata per quello che è, cioè un tema politico per definizione. Il presidente di Agrivventure ha dedicato la sua attenzione anche ai temi della ricerca, ricordando la sua posizione favorevole agli OGM; ha quindi auspicato una ricentralizzazione della politica agricola nazionale.

18 febbraio – *I paesaggi delle borgate rurali di Puglia*

La presentazione del volume (Mario Adda Editore), a cura di Pasquale Dal Sasso, Giacomo Scarascia Mugnozza e Rosa Viviana Loisi, è stata organizzata dalla Sezione Sud Est dei Georgofili in collaborazione con l'Accademia Pugliese delle Scienze e il Dipartimento di Scienze Agroambientali e Territoriali dell'Università degli Studi di Bari, presso Palazzo Ateneo a Bari.

Il volume, corredato da un ricco apparato fotografico, cartografico e documentale, è il frutto di tre anni di lavoro sul territorio e ha portato alla individuazione di 92 fra borgate rurali e centri di servizio, dalla Capitanata fino al Salento; non mancano centri con eccellenze sotto il profilo architettonico. Sono la testimonianza del tentativo di rendere produttive dal punto di vista agricolo aree di territorio pugliese altrimenti destinate a scarso rendimento o paludose. La sfida è quella di riutilizzare le migliaia di metri quadrati di edificato, oggi abbandonato, magari per finalità di turismo rurale, ma anche per attività legate alla produzione agricola.

26 febbraio – *L'impatto ambientale della zootecnia e dell'agricoltura*

L'incontro è stato organizzato dalla Sezione Nord Ovest dei Georgofili, in collaborazione e presso l'Accademia di Agricoltura di Torino, per focalizzare l'attenzione sull'impronta ecologica della zootecnia e degli effetti dell'azoto nelle colture intensive.

La prima parte del tema è stato affrontato da Luca Battaglini che, a fronte dell'importanza delle produzioni zootecniche (dalla carne ai latticini) per sopperire ai crescenti fabbisogni alimentari dell'umanità, ha evidenziato il diverso peso, in termini di emissioni, degli allevamenti intensivi rispetto a quelli pastorali e montani. Si è soffermato sulle proposte di riduzione delle emissioni, ponendo l'accento sulla possibilità di riconsiderare la duplice attitudine nell'allevamento bovino da latte. Marco Acutis, trattando la tematica dell'azoto, si è soffermato sulla distribuzione delle deiezioni, compresa la questione della separazione solido-liquido, soprattutto per quanto concerne gli impianti di biogas. Ha messo in risalto come il ricorso a metodi irrigui, con scarsa efficienza, contribuisca all'aumento della perdita di azoto per lisciviazione.

28 febbraio – *Agricoltura e gestione razionale della fauna selvatica*

La giornata di studio è stata realizzata in collaborazione con la Regione Toscana.

Hanno svolto le proprie relazioni Paolo Banti (*Il ruolo delle Regioni tra obiettivi da raggiungere e strumenti disponibili*), Giuseppe Blasi (*Prospettive nazionali*), Francesco Sorbetti Guerri (*Il difficile equilibrio tra fauna e agricoltura*), Claudio Chiola e Marcello Cecchetti (*Aspetti giuridici rilevanti e controversi*).

Dopo alcuni interventi da parte del pubblico, ha tratto le conclusioni della manifestazione Gianni Salvadori che ha condiviso la necessità di recuperare realismo e buon senso nell'affrontare le problematiche emerse nel corso della giornata. Ha riferito di aver già scritto al coordinatore degli assessori regionali all'agricoltura perché porti in Conferenza Stato-Regioni l'argomento riguardante le linee guida dell'ISPRA sugli ungulati.

5 marzo – *Le riforme agrarie in America Latina. Esperienze di cooperazione allo sviluppo*

La lettura è stata tenuta da Giuseppe Politi.

Secondo la FAO, i Paesi dove l'estensione agricola può ancora crescere sono il Brasile, l'Argentina, la Colombia e la Bolivia, insieme a Congo, Angola e Sudan: proprio quei territori che risultano tra i più saccheggianti dal fenomeno del *land grabbing*, l'accaparramento di terre coltivabili. Al contrario, secondo il relatore, fame e povertà si combattono esportando sviluppo agricolo e competenze, in modo da superare il vecchio modello di sussistenza e avviare un sistema agricolo locale. Questa convinzione è alla base dei 45 progetti di cooperazione internazionale portati a termine fino a oggi dalla Confederazione Italiana Agricoltori – di cui il relatore è attuale presidente – attraverso la propria ONG, ASeS (Associazione Solidarietà e Sviluppo), presentata nel corso della relazione.

7 marzo – *Il tartufo: biologia e gastronomia*

Giornata di studio organizzata dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, in collaborazione con la Delegazione Pisa Valdera dell'Accademia Italiana della Cucina, presso l'Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAAa) dell'Università di Pisa.

È dimostrato che il suolo non avrebbe la sua straordinaria fecondità se non ospitasse un'infinità di creature, microscopiche e non. Il tartufo fa parte di questa rete di organismi e le sue funzioni in questo ecosistema si vanno delineando sempre meglio. Si è chiaramente evidenziata l'importanza della sim-

biosi micorrizica tra microfunghi del suolo e moltissime piante, sia coltivate che appartenenti alla vegetazione spontanea; i meccanismi di questa simbiosi sono stati sottoposti ad analisi biologico-molecolari che hanno consentito di ricostruirne la complessa serie di interazioni. Analoghi progressi si sono ottenuti sotto il profilo fisiologico e biochimico. Recentemente il genoma di una specie di tartufo, il *Tuber melanosporum*, è stato sequenziato, consentendo quindi di utilizzare queste preziose informazioni per estendere la conoscenza sull'intero genere *Tuber*.

Il tartufo rappresenta anche un ricercatissimo prodotto gastronomico che, in varie aree del nostro Paese, è possibile reperire di elevato pregio.

Presidente: Amedeo Alpi

Relazioni:

Marco Nuti, Cristiana Sbrana – *Il Tartufo: una simbiosi multipla*

Paola Bonfante – *Tutto quello che abbiamo imparato leggendo il genoma di Tuber*

Andrea Rubini – *Sesso e genoma*

Manuela Giovannetti, Cristiana Sbrana – *Appuntamento al buio*

Federico Vita – *Analisi proteomica in Tuber magnatum*

Alfredo Pelle – *Sotto la terra, il profumo*

18 marzo – *I funghi micorrizici destinati all'alimentazione umana*

Lettura di Nicola Sitta organizzata dalla Sezione Centro Est dei Georgofili, presso l'Aula Magna della Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche.

La tematica, di grande attualità, è stata affrontata attraverso la divulgazione e la discussione critica dei dati pubblicati dalle principali fonti editoriali di settore relativamente alla corretta attribuzione di commestibilità dei funghi spontanei micorrizi da destinare al consumo umano, che non dipende esclusivamente dalla presenza di sostanze potenzialmente tossiche nella composizione, ma dalla sensibilità e variabilità individuale del consumatore. Esiste solo una breve lista che elenca le principali specie di funghi velenosi e/o dichiarati non commestibili sui quali converge la totalità delle opinioni in ambito scientifico, tossicologico ed epidemiologico; mentre per tutte le altre specie, così come emerso dalla disamina critica e comparativa delle più recenti collane di libri di settore, sono spesso dichiarate opinioni contrastanti e spesso addirittura opposte sulla loro commestibilità. La complessità delle interrelazioni tra i diversi fattori di natura biologica, tossicologica, sociale e commerciale implicati, la scarsa condivisione delle conoscenze pregresse e maturate in ambito scientifico, di natura tossicologica e biochimica, la facile

confondibilità e la mancanza di una chiara definizione delle specie/varietà di funghi edibili rispetto a quelle velenose, l'imprescindibile esigenza di garanzie igienico-sanitarie senza rinunciare alle tradizioni gastronomiche, sono le principali cause che hanno obbligato le autorità preposte alla sicurezza e al controllo della qualità degli alimenti a un nuovo percorso di confronto tra le competenze disponibili in ambito accademico e professionale che si concretizza con la recente regolamentazione sulla commercializzazione e consumo di funghi micorrizi in ambito internazionale.

19 marzo – *Gestione del rischio in agricoltura. Nuovi modelli di stabilizzazione del reddito e riforma della PAC*

L'agricoltura è da sempre caratterizzata da un elevato tasso di rischio per svariati fattori che vanno dalle calamità naturali, all'evoluzione dei consumi, alla volatilità dei prezzi, ecc.

Gli Stati Uniti stanno riformando le proprie leggi agrarie attraverso specifici programmi assicurativi che arrivano a coprire l'80% dei raccolti. In Italia, fino a oggi, la tendenza prevalente è stata quella di fare politica sociale anziché politica agricola, attraverso l'erogazione di sussidi agli agricoltori. La nuova PAC propone degli strumenti specifici per difendere e garantire il reddito degli agricoltori preservando la produttività e incrementando il progresso tecnico in agricoltura.

Nella giornata di studio si sono susseguite le relazioni di Paolo Surace (*Gli orientamenti comunitari in materia di gestione del rischio in agricoltura*), Alessandra Pesce (*Il contributo della RICA-INEA alla definizione di strumenti per la gestione del rischio*), Irene Paola Borrelli (*Strumenti finanziari e assicurativi di trasferimento del rischio. Alcune esperienze negli USA e in Canada*) e Fabio Boncinelli (*Il reddito delle famiglie agricole italiane. Stima e analisi*).

21 marzo – *Aflatossine del mais. Dall'emergenza alla prevenzione*

L'estate 2012, come quella del 2003, è stata particolarmente critica per la coltivazione del mais in Italia. Le condizioni climatiche verificatesi, causando stato di stress alle piante, hanno influenzato negativamente non solo le rese, ma anche la qualità della granella raccolta per la presenza in essa di aflatossine, metaboliti secondari di funghi patogeni del genere *Aspergillus*.

L'elevata tossicità di questi metaboliti, la loro capacità di percorrere l'intera catena alimentare del cereale fino a raggiungere l'organismo umano e la vigente normativa, che impone livelli particolarmente bassi di aflatossine negli alimenti per uso umano e nella materie prime per mangimi zootecnici, sono parte di un problema che ha un rilevante e preoccupante impatto ne-

gativo sull'economia del settore maidicolo. Scopo della giornata di studio, organizzata dal Comitato consultivo dei Georgofili sui problemi della difesa delle piante, è stato l'esaminare le cause che, in sinergia con le avverse condizioni climatiche, favoriscono lo sviluppo dei patogeni responsabili della produzione di aflatossine e la disamina dei possibili interventi tecnici e normativi capaci di prevenire e/o contenere il danno causato da questi metaboliti.

Introduzione di Paolo Alghisi

Relazioni:

Marco Aurelio Pasti – *La produzione del mais in Italia*

Paola Battilani, Paola Giorni, Antonio Mauro – *Aspergillus flavus in mais: conoscere per prevenire le contaminazioni*

Amedeo Reyneri, Massimo Blandino – *L'agrotecnica per la prevenzione della contaminazione da aflatossina in campo e nel post raccolta*

Emanuele Mazzoni, Paolo Cravedi – *Prevenire le aflatossine attraverso il controllo degli insetti*

Lucia Bailoni, Amedeo Pietri, Antonio Gallo, Francesco Masoero – *Le aflatossine nelle filiere agro-alimentari: dal feed al food*

Carlo Brera, Chiara Guarino – *Aflatossina B1 nel mais: aspetti normativi e valutazione dei residui nelle specie animali*

21 marzo – *Valorizzazione dell'olivicoltura in Sicilia*

L'incontro, organizzato dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili, presso l'Aula "Lanza" dell'Orto Botanico di Palermo, era finalizzato all'individuazione delle scelte agronomiche più appropriate per l'importante settore produttivo.

Francesco Maria Raimondo (*I "Patriarchi" dell'olivo*) nel suo intervento ha richiamato l'attenzione sul valore storico, scientifico e paesaggistico dei *Patriarchi*, rappresentati nell'isola da oltre 400 alberi monumentali; il valore strategico del germoplasma autoctono ai fini del rilancio dell'olivicoltura siciliana è stato oggetto dell'intervento di Tiziano Caruso (*Il ruolo della biodiversità*). Giuseppe Carruba (*L'extravergine come Claim salutistico*) ha ricordato come nel nostro Paese il regime dietetico, legato alle più radicate tradizioni e alla cultura alimentare italiana, può essere identificato con la dieta prevalente circa cinquanta anni addietro nel meridione d'Italia; secondo Yoko Nakajima (*Le preferenze del consumatore giapponese*) la cucina italiana, particolarmente apprezzata in Giappone, ha contribuito a diffondere il consumo di olio extravergine di oliva nella popolazione del Paese asiatico e, malgrado il consumo pro-capite sia molto basso, il consumatore è molto attento alla qualità del prodotto.

Il parere di Pierluigi Crescimanno (*Il punto di vista dell'imprenditore*) è che

non è sufficiente puntare solamente sulla qualità; fondamentale importanza assume oggi l'individuare il mercato più adatto al prodotto, basato su consumatori capaci di riconoscere la peculiarità di un olio e ben disposti verso un prodotto eccellente. Dall'intervento di Luca Settanni (*Importanza dei microrganismi nella trasformazione delle olive da mensa*) è invece chiaramente emersa l'importanza economica delle olive da mensa nell'ambito dell'olivicoltura siciliana, al primo posto in Italia per la quantità prodotta. Leonardo Catignano (*Il valore del Panel Test*) ha portato l'attenzione sulla crescente importanza che riveste il Panel Test per mettere in evidenza la diversità dei profumi e di sapori degli oli siciliani, espressione della spiccata diversità genetica del panorama varietale e della eterogeneità dei contesti colturali dell'olivicoltura siciliana.

22 marzo – *Amaranto: pseudocereale dai molteplici utilizzi. Prove di adattabilità in Toscana e prospettive di mercato*

L'incontro è stato organizzato in collaborazione con il Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Firenze.

L'amaranto, pseudo-cereale come il grano saraceno e la quinoa, che è stato il cibo dei Maya, degli Inca e degli Aztechi, potrebbe essere anche uno dei cibi del futuro: ha un elevato contenuto di proteine, di calcio e il suo contenuto di lisina – elemento essenziale dell'alimentazione umana – è superiore a quello dei cereali, dei fagioli e della soia, o ancora della carne, del latte e delle uova. I suoi semi sono caratterizzati dall'assenza di glutine e quindi idonei all'alimentazione dei celiaci.

La farina di amaranto, priva di zuccheri semplici e ricca di amilopectina e zuccheri complessi, si presta a essere utilizzata nelle diete di obesi e diabetici. Dell'amaranto si possono consumare anche le foglie, come verdura.

Relazioni:

Paolo Casini, Felice La Rocca – *Prove di adattabilità in Toscana. Primi risultati*

Matteo Giannattasio – *Qualità nutrizionale e salutistica degli pseudocereali*

Fabio Mugelli – *Prospettive di mercato degli alimenti a base di pseudocereali nell'esperienza della FG*

3 aprile – *Plant volatiles: from ecology to exploitation*

Giornata di studio organizzata in collaborazione con European Science Foundation e Consiglio Nazionale delle Ricerche.

Tutte le piante producono una moltitudine di composti organici volatili che costituiscono le parole di un linguaggio con cui le piante comuni-

cano fra loro; a diverse molecole volatili corrispondono messaggi diversi. Ad esempio, numerose specie di piante, quando sono attaccate da insetti fitofagi, producono delle sostanze volatili per comunicare alle piante vicine la presenza del pericolo e, di conseguenza, le altre piante hanno il tempo per rendersi più indigeste o inappetibili a quegli stessi insetti. Comprendere questo messaggio e trasmetterlo in anticipo, significherebbe non dover ricorrere a mezzi chimici o genetici per rendere le piante più resistenti agli stress biotici e abiotici.

Relazioni:

Francesco Loreto – *EuroVOL: how the scent of nature can influence global processes*

Marcel Dicke – *Plant volatiles mediating interactions between plants and multiple community members*

Rieta Gols – *The use of herbivore – induced plant volatiles by parasitoid wasps*

Jörg Peter Schnitzler – *Poplars under climate stress – Potential functions of isoprene and Co*

Josep Peñuelas – *Towards remodelling and remote sensing of isoprenoid emissions and the seasonality of community floral emissions*

Thomas Sharkey – *Recent insights into isoprene biosynthesis*

Ted Turlings – *InvaVol: investigating the impact of invasive insects on native infochemical networks*

Jonathan Gershenzon – *Roles of plant volatiles – on beyond terpenes*

4 aprile – *Scelte strategiche per l'olivicoltura salentina nella realtà globale*

Il convegno, organizzato dalla Sezione Sud Est dei Georgofili, in collaborazione con la Camera di Commercio di Lecce e la Provincia di Lecce, aveva l'obiettivo di sensibilizzare i produttori alla creazione di un nuovo modello di organizzazione economica capace di mettere insieme piccoli e medi imprenditori.

Da un lato la razionalizzazione della fase produttiva mediante la diminuzione dei costi di produzione e l'aumento della qualità del prodotto, dall'altro la concentrazione in una sola struttura commerciale che diffonda un'unica immagine dell'olio extra vergine d'oliva da valorizzare, promuovere e diffondere con un solo brand. Una necessità, considerando che il settore agricolo nella provincia appare caratterizzato dalla presenza di numerose imprese di dimensioni piccole e piccolissime. E per evitare o almeno frenare l'attuale progressiva consunzione della locale olivicoltura occorre favorire aggregazioni fra tutti gli elementi che compongono la filiera a creare stretti coordinamenti tra ricerca scientifica, imprese, finanza e istituzioni, così da assecondare

efficacemente l'innovazione del prodotto. Alla base di tutto diviene necessario, comunque, il rinnovamento delle aziende olivicole attraverso il ricambio generazionale, che è il più importante elemento da perseguire nella politica innovativa del settore.

La tavola rotonda del pomeriggio ha contribuito a valutare il possibile impatto che le proposte di riforma della Politica Agricola Comunitaria potranno avere sull'olivicultura salentina.

Introduzione di Alfredo Prete

Relazioni:

Giorgio De Giuseppe – *Le prospettive di sviluppo dell'agricoltura salentina in un convegno del 1966*

Giuseppe Mauro Ferro – *Scelte strategiche per l'olivicultura salentina nella realtà globale*

Luca Granata – *Consorzio Melinda, un esempio di cooperazione tra agricoltori*

Vito Primiceri – *L'accesso al credito delle imprese agricole*

Tavola rotonda su: *Le proposte di riforma della PAC e l'impatto sull'olivicultura salentina*

Introduzione di Paolo De Castro

Interventi di Raffaele Baldassarre, Pantaleo Piccinno, Giulio Sparascio, Fabio Ingrosso, Mario De Pascalis, Santo Ingrosso, Carmelo Rollo

Conclusioni di Francesco Pacella

10 aprile – *Lo zoo di carta delle Accademie italiane*

Letture di Pietro Sisto organizzata dalla Sezione Sud Est dei Georgofili, in collaborazione con l'Accademia Pugliese delle Scienze, nell'Auditorium di Villa Larocca a Bari.

Il relatore, servendosi di immagini e parole tratte da manoscritti e libri a stampa, ha evidenziato il curioso rapporto fra i nomi delle Accademie seicentesche e quelle specie animali che, attraverso le loro virtù o i loro vizi, potevano raffigurare simbolicamente gli interessi dei sodalizi o la loro *imperfezione*. Una lunga galleria di animali positivi e negativi, reali e fantastici: dall'ape al cavallo, dalla gru all'orso, dalla fenice all'elefante. Proprio l'animale più grande, noto nella tradizione letteraria e scientifica per diverse virtù (calma, memoria, intelligenza, senso religioso), venne scelto a metà Seicento dall'Accademia barese dei Pigri per raffigurare la propria impresa. Oltre al nome proprio, infatti, le Accademie avevano come secondo elemento identitario l'impresa ovvero un'immagine accompagnata da un motto che le rendeva riconoscibili soprattutto all'esterno.

11 aprile – *La piattaforma ampelografica siciliana*

Lettura di Rosario Di Lorenzo organizzata dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili, presso l'Aula Magna della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Palermo.

Il relatore ha ripercorso il cammino dell'ampelografia mettendo in risalto come, fino al XV secolo nei trattati di agricoltura, i vitigni fossero elencati ma raramente descritti, mentre successivamente si ritrovano le descrizioni dei caratteri morfologici, delle caratteristiche bio-agronomiche delle varietà e la definizione delle relazioni tra vitigno, zona di produzione, tecniche di coltivazione e il vino prodotto, ponendo le basi per la moderna definizione dell'ampelografia. Con riferimento alla piattaforma ampelografica siciliana, ne sono state evidenziate le origini antiche, l'ampiezza e l'identità e tipicità, dimostrata dai più recenti studi molecolari. Sono state, infine, discusse alcune problematiche che nell'immediato futuro potranno condizionare la scelta delle varietà. In particolare è stato evidenziato come le esigenze di sostenibilità dei sistemi produttivi, i cambiamenti climatici, le nuove tendenze nei consumi di vino e i progressi nel campo della genetica, nei metodi e nelle tecniche di miglioramento genetico, abbiano determinato un significativo impulso nella costituzione di nuove varietà nel comparto dell'uva da vino, molto *performanti* dal punto di vista agronomico ed enologico.

16 aprile – *Inaugurazione del 260° Anno Accademico*

La cerimonia di inaugurazione, che si è svolta come ormai tradizione nel Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio, si è aperta con il saluto del sindaco di Firenze, Matteo Renzi. Sono seguiti un breve intervento di Antonio Michele Stanca, presidente UNASA (Unione Nazionale delle Accademie Scienze Agrarie) e la lettura da parte di Giampiero Maracchi (vicepresidente dei Georgofili) della relazione annuale predisposta dal presidente Franco Scaramuzzi, assente per indisposizione. La relazione ha offerto una sintesi delle valutazioni emerse dal lavoro dei Georgofili che documentano come l'agricoltura sia sottovalutata, trascurata e penalizzata e non solo per effetto dell'attuale crisi economica. La prolusione è stata svolta da Luigi Costato su "L'Agricoltura Cenerentola d'Europa", con una valutazione critica della politica comunitaria nel quadro mondiale.

Nel corso della cerimonia sono stati consegnati i diplomi ai nuovi accademici emeriti e ordinari. È seguita poi la consegna del Premio Antico Fattore 2013, edizione dedicata a un lavoro che negli anni 2011-2012 abbia apportato un contributo conoscitivo su soggetto di interesse vitivinicolo o nuove acquisizioni scientifico-tecnologiche utili alle attività comunque attinenti la

viticoltura o l'enologia. Il Consiglio accademico ha deliberato di assegnare il Premio Antico Fattore, Edizione 2013, a Jacopo Bigliuzzi, Mauro Cresti, Elisa Paolucci, Monica Scali e Rita Vignani per il lavoro *DNA Extracted with Optimized Protocols Can Be Genotyped to Reconstruct the Varietal Composition of Monovarietal Wines*.

La cerimonia si è chiusa con la consegna del Premio “Prosperitati Publicae Augendae”, indetto dalla Sezione Internazionale di Bruxelles; la Commissione giudicatrice ha deliberato di assegnare il Premio a Claudio Mariani per la tesi *Tecniche di coltivazione tradizionali e innovative della fragolina* (F. Vesca).

I testi delle relazioni e la registrazione video della cerimonia di inaugurazione erano disponibili sul sito www.georgofili.it.

17 aprile – *Arboricoltura generale*

Amedeo Alpi e Francesco Giulio Crescimanno hanno presentato il volume curato da Silvano Sansavini et al. (Pàtron Editore – Bologna).

Erano presenti alcuni dei curatori e degli autori.

19 aprile – *Le nuove frontiere della difesa delle piante dagli organismi nocivi*

Giornata di studio organizzata dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, presso l'Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAAa) dell'Università di Pisa.

La difesa delle piante dagli organismi nocivi è un argomento di stringente attualità per numerosi motivi. Da una parte gli scambi commerciali di materiale vivaistico e più in generale di *commodities* alimentari, nonché l'aumentato flusso turistico, favoriscono la diffusione di patogeni e parassiti, complicando sempre più il quadro sanitario delle nostre specie coltivate e forestali. Ne sono drammatici esempi di questi ultimi anni l'introduzione della batteriosi dell'actinidia (cancro da *Pseudomonas syringae* pv. *actinidiae*, PSA), della cimice americana del pino (*Leptoglossus occidentalis*), del punteruolo rosso delle palme (*Rhynchophorus ferrugineus*), di *Tuta absoluta*, minatore fogliare del pomodoro, e così via. Il problema, peraltro, è globale: si pensi alla preoccupante infestazione di *Lobesia botrana* nei vigneti californiani e ai problemi causati in Nuova Zelanda da PSA, che si sta rapidamente diffondendo negli impianti di actinidia anche in vari Paesi europei. Dall'altro lato troviamo le sempre più stringenti normative finalizzate a garantire la sicurezza dell'operatore, del consumatore e dell'ambiente in relazione all'impiego di fitofarmaci. L'arsenale chimico odierno è profondamente diverso (meno prodotti e più garantiti) da quello del passato, anche recente. Elemento centrale di questo rinnovato quadro operativo è il PAN, Piano d'Azione Nazionale per l'uso sostenibile dei

prodotti per la difesa delle piante. Si tratta di un articolato e complesso testo, frutto della collaborazione tra i ministeri competenti in materia di agricoltura e di ambiente, arricchito dal contributo di numerosi portatori di interesse, che coinvolge tutti i soggetti che si occupano, a vario livello, della difesa delle piante: produttori, commercianti, contoterzisti, consulenti, formatori e, in termini più generali, tutta la popolazione, principalmente intesa come consumatore e utilizzatore degli spazi e delle risorse naturali.

Presidente: Filiberto Loreti

Giacomo Lorenzini – *La difesa delle piante dagli organismi nocivi: l'evoluzione e le prospettive*

Agostino Brunelli – *Difesa delle piante dai patogeni fungini*

Pio Federico Roversi – *Difesa delle piante dagli artropodi nocivi*

Lorenzo Bordoni – *Il punto di vista dell'Industria*

Bruno Caio Faraglia – *Il PAN, Piano d'Azione Nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari*

2 maggio – *Recenti acquisizioni analitiche e normative per la definizione della qualità e purezza delle sostanze grasse alimentari*

Il seminario di Lanfranco Conte è stato organizzato dalla Sezione Nord Est dei Georgofili, presso l'Aula 15 del Pentagono in Agripolis a Legnaro (PD).

Il relatore, dopo aver sottolineato le differenze tra purezza, tipicità e qualità degli alimenti, si è soffermato sulla frazione lipidica di vari alimenti e in particolare di oli e grassi alimentari, dimostrando come, nel corso del tempo, la valutazione di tutti questi attributi abbia ricevuto un grande impulso dal miglioramento della strumentazione scientifica e delle tecniche analitiche. L'interpretazione dei risultati ottenuti rappresenta comunque il punto critico su cui si misurano conoscenze e competenze, acquisite attraverso l'esperienza.

6 maggio – *Valorizzazione della Piana di Rosarno*

L'incontro organizzato dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili ha avuto luogo presso l'Azienda Statti di Lamezia Terme.

Giuseppe Nola ha tenuto un'ampia introduzione sulle peculiarità del territorio nel contesto dell'agricoltura della Regione; Pierluigi Taccone (*Dalle coltivazioni storiche alle nuove produzioni*) ha quindi illustrato le caratteristiche delle coltivazioni della Piana e le nuove realtà produttive, indicatrici di forti segnali per future azioni di sviluppo, con particolare accentuazione per le doti di straordinaria fertilità dei suoli testimoniata dal gigantismo di alcune coltu-

re arboree (olivo) e connotate da notevoli risultati produttivi (Kiwi), attribuiti anche a una favorevole condizione di umidità della zona.

Alessandra Corrado ha trattato un argomento di grande attualità (*Migrazioni e lavoro nella Piana di Rosarno*) mettendo in evidenza le peculiarità delle migrazioni e del lavoro nel mondo con particolare riferimento al comparto agricolo e quindi alla Piana di Rosarno. Sono stati altresì evidenziati i dati storici e di tendenza di un fenomeno che investe aspetti umani e sociali di notevole rilevanza.

Giuseppe Zimbalatti ha illustrato tutte le iniziative che la Regione Calabria va assumendo per la valorizzazione dell'area, con provvedimenti di carattere normativo e finanziario (*Piana di Rosarno: situazione attuale, prospettive di sviluppo e PAC 2014-2020*).

Infine Michele Trematerra ha concluso i lavori ribadendo la precisa volontà della Regione di attuare una serie di norme del tutto innovative rispetto anche al recente passato per consentire alla Piana l'avvio di iniziative atte a cambiarne l'assetto produttivo.

Nel suo intervento conclusivo Giulio Crescimanno, presidente della Sezione, ha più volte sottolineato il notevolissimo potenziale produttivo della Piana e l'assoluta necessità di attivare parcelle sperimentali per saggiare la possibilità di nuove colture intensive, anche per dar forza ad alcune iniziative in atto da parte di imprenditori privati che stanno sperimentando con notevole successo la coltura del Kiwi e vorrebbero saggiare le prospettive per Ciliegio e Albicocco, nonché quelle per una moderna agrumicoltura di qualità.

6 maggio – *Biomasse da energia. Luci e ombre*

Nel workshop, organizzato dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili in collaborazione e presso la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, sono state affrontate le varie problematiche relative alle agrobioenergie, mettendo in evidenza i principali aspetti positivi, nonché quelli negativi che necessitano, ancora, di essere risolti.

Le riflessioni in atto sulla produzione di biocarburanti e/o, in genere, di biomasse da colture dedicate a destinazione energetica (energia termica e/o elettrica), prendono lo spunto da alcuni elementi che da anni caratterizzano l'agricoltura dell'UE, del nostro Paese e di gran parte del mondo occidentale. Da un lato, essa è chiamata ad acquisire un ruolo più multifunzionale nella gestione del territorio rurale, anche attraverso una migliore valorizzazione degli usi non alimentari delle produzioni agricole e forestali; dall'altro lato, il crescente bisogno di energia (possibilmente pulita) della nostra società, la ulteriore presa di coscienza del fenomeno dei cambiamenti climatici e la ne-

cessità di ridurre le emissioni di gas serra, assieme al perdurante aumento del prezzo del petrolio, suggeriscono un maggiore impiego delle fonti rinnovabili di energia, dei diversi possibili biocarburanti e, quindi, delle diverse biomasse agroforestali.

Soprattutto nell'ultimo decennio, numerose sono le ricerche e la sperimentazione condotte in questo settore e dalle conoscenze finora acquisite si può affermare che la produzione di biomasse a destinazione energetica presenta indubbiamente molti aspetti positivi, ma non pochi sono ancora quelli negativi che necessitano di ulteriori e approfonditi studi.

Presidente: Filiberto Loreti

Relazioni:

Sofia Mannelli – *Quadro normativo sullo sviluppo delle energie rinnovabili in Europa e in Italia*

Susanna Nocentini, Davide Travaglini – *Valorizzazione energetica delle biomasse forestali: opportunità o criticità?*

Enrico Bonari, Giorgio Ragaglini – *Le colture dedicate per biomasse a destinazione energetica*

Gianni Salvadori – *Conclusioni*

6 maggio – *Una nuova stagione della politica di coesione territoriale: quali opportunità per le aree rurali*

L'interesse per la politica di sviluppo rurale è sollecitato dalla crescente attenzione dell'UE verso la coesione territoriale come obiettivo strategico del trattato di Lisbona del 2009, ribadito nella nuova Agenda territoriale 2020 dell'Unione Europea. Nella prospettiva delle riforme che saranno attuate nel periodo 2014-2020, si è affermato un approccio strategico basato sulla creazione di una crescente correlazione e interdipendenza tra tutte le politiche strutturali, i cui tratti sono delineati nel Quadro Strategico Comune (QSC) che rappresenta la vera novità della strategia Europa 2020, assegnando un peso rilevante alla politica di coesione territoriale e quindi a una più incisiva dimensione territoriale delle politiche. Tale impostazione strategica troverà concreta attuazione nell'elaborazione – a livello di ciascuno Stato Membro – di un accordo di partenariato che dovrà delineare le linee operative entro le quali saranno utilizzate le politiche europee per perseguire gli obiettivi della strategia Europa 2020.

La ferma volontà di riforma espressa dagli organi comunitari spinge l'agricoltura ad approfondire il significato del proprio ruolo e l'incisività della propria azione non solo rispetto alla produzione primaria e alla già affermata multifunzionalità, ma anche rispetto alla sua capacità di *driver* per lo sviluppo dei territori rurali.

Agricoltura e territorio, un legame solo apparentemente ovvio, che viene riproposto dalle nuove politiche con una valenza macro-economica e sociale mai così forte.

In tale prospettiva e con tali convincimenti il Laboratorio “GAIA/Accademia dei Georgofili”, organizzando l’incontro, ha proposto questa prima riflessione su due direttrici territoriali che diventeranno protagoniste del dibattito dei prossimi anni: le aree interne e le aree rurali-urbane.

Relazioni:

Alessandro Pacciani – *Introduzione al tema*

Sabrina Lucatelli – *Una strategia nazionale per le aree interne*

Daniela Toccaceli – *I rapporti città-campagna nei Distretti rurali dell’area metropolitana di Milano*

10 maggio – *La calda, calda estate 2012: un’analisi degli effetti sull’agricoltura*

La giornata di studio, organizzata congiuntamente dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili e dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell’Università di Pisa, con il contributo della Regione Toscana, si è posta l’obiettivo di analizzare alcuni aspetti dell’impatto determinato dalla ondata di calore dell’estate 2012 sull’agricoltura, sugli allevamenti animali e sui sistemi forestali.

Da qualche anno a questa parte si assiste a fenomeni più o meno accentuati nei cambiamenti climatici. Si possono discutere i possibili scenari futuri, ma si deve riconoscere che frequenti sono le anomalie, relative soprattutto all’estremizzazione degli eventi climatici (alte temperature estive, abnormi precipitazioni), che interagiscono negativamente con le condizioni di vita in generale e con quelle relative al comparto animale e vegetale, in particolare. Il fenomeno forse più appariscente è rappresentato dalle ondate di calore, periodi prolungati nei quali le temperature sono significativamente superiori alle medie storiche. Al caldo si associano la carenza idrica e la rilevanza di fenomeni di inquinamento atmosferico. Ne derivano situazioni di pesante *stress* per gli esseri viventi. L’estate 2012 è stata, appunto, caratterizzata da queste condizioni meteo e, oltre al disagio subito dagli esseri umani, sono stati certamente interessati diversi comparti produttivi, a cominciare dagli allevamenti zootecnici, dalle produzioni agrarie e dai sistemi forestali. Un esempio emblematico a questo riguardo è rappresentato dalla concentrazione di aflotossine nel mais che nelle produzioni delle più importanti aree maisicole del nostro paese ha superato di gran lunga i limiti stabiliti da Bruxelles, che per la aflotossina B1 (la più tossica e tra l’altro cancerogena) non deve

superare lo 0,02 ppm. Questo ha posto seri problemi per l'uso del mais prodotto nel 2012 nell'alimentazione del bestiame in quanto avrebbe aperto pesanti critiche nella sicurezza delle produzioni zootecniche, dal momento che tali tossine possono ritrovarsi nel latte e nella carne. Le implicazioni, poi, si estendono anche al sistema dei prezzi di mercato delle derrate, alle interazioni ospite/parassita e ad altri effetti collaterali.

Presidente: Filiberto Loreti

Relazioni:

Giampiero Maracchi – *Il punto di vista del climatologo*

Giacomo Lorenzini – *Estate 2012: non solo caldo (inquinamento da smog fotochimico)*

Rosario Di Lorenzo – *Effetti sulle produzioni frutticole (compreso vite e olivo)*

Antonello Elia, Domenico Ventrella – *Effetti sulle produzioni orticole*

Marcello Mele, Umberto Bernabucci – *Gli effetti dello stress da caldo sulle produzioni zootecniche e sul benessere animale*

Duccio Caccioni – *Effetti sui prezzi al consumo delle derrate ortofrutticole*

Giuseppe Scarascia Mugnozza, Giorgio Matteucci – *Effetti sui sistemi forestali*

Roberto Causin – *Il problema delle micotossine nel mais nell'estate 2012*

Marco Matteucci – *Dati ecofisiologici nella pineta di San Rossore nell'estate 2012*

Riccardo Russu – *Conclusioni*

10 maggio – Agricoltura Sostenibile

Enrico Bonari e Dario Gianfranco Frisio hanno presentato il volume, a cura di Michele Pisante (edizioni Edagricole Il Sole 24 Ore S.p.A.). Erano presenti il curatore, alcuni degli autori e l'editore.

In un'epoca di scarsità alimentare, l'agricoltura deve produrre ciò che il mercato richiede, nella corretta quantità e seguendo il percorso virtuoso che dimostri alla società che l'agricoltore è il principale custode dell'ambiente, ovvero del bene più prezioso di cui l'umanità dispone. Per fare in modo che la sostenibilità ambientale coincida con la sostenibilità economica dell'impresa agricola, scienza e tecnologia giocano un ruolo determinante. Agricoltori e ambientalisti dovrebbero operare con una visione condivisa delle esigenze ambientali e produttive, nonché delle inderogabili attività multifunzionali che l'agricoltura continua, gratuitamente, a svolgere nel pubblico interesse. Gli agricoltori sono sempre stati e sono tutt'ora i primi e i più interessati a tutelare l'ambiente, indispensabile matrice naturale delle loro attività. L'agri-

coltura sostenibile rappresenta l'innovazione virtuosa d'uso e gestione delle tecniche agronomiche, valorizza l'approccio eco-sistemico per produrre di più con meno, riduce l'impatto ambientale e contempla gli aspetti economici e sociali per il benessere e la salute dell'umanità.

13 maggio – *Le innovazioni della ricerca per l'agrumicoltura siciliana*

L'incontro, organizzato dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili presso l'Aula Magna "G.P. Ballatore" dell'Università degli Studi di Palermo, ha preso spunto dalla rapida diffusione del virus della Tristezza in Sicilia e ha rappresentato un momento di confronto al fine di considerare gli indirizzi politici e gli interventi tecnici idonei per il rilancio del comparto agrumicolo.

Alessandra Gentile (*Le innovazioni varietali*) ha espresso l'esigenza di utilizzare materiale di propagazione sano e certificato, quale punto di partenza imprescindibile che interessa sia le cultivar caratteristiche dell'agrumicoltura siciliana che le varietà di più recente costituzione. Sono state inoltre presentate le innovazioni varietali più promettenti, particolarmente nel gruppo dei mandarino-simili, alcune delle quali già in valutazione in campi sperimentali appositamente realizzati.

Alberto Continella (*La scelta dei portinnesti*) ha relazionato sulla scelta del portinnesto da utilizzare in sostituzione dell'arancio amaro. Pregi e difetti dei soggetti alternativi, di cui sono disponibili dati consolidati da sperimentazioni effettuate anche in ambiente siciliano, sono stati valutati prendendo in considerazione le diverse caratteristiche pedoclimatiche della regione. Alcuni limiti, quali la sensibilità al calcare e alla salinità, fanno emergere l'esigenza di valutare il comportamento di altri soggetti in ambienti siciliani con tali caratteristiche. Inoltre, sono stati presentati i portinnesti ottenuti dai lavori di miglioramento genetico da parte degli enti di ricerca italiani e stranieri, già in valutazione in combinazione con le varietà siciliane più rappresentative in campi sperimentali.

Maria Antonietta Germanà (*Nuovi e antichi utilizzi degli agrumi*) ha illustrato il ruolo estetico svolto in tempi antichi dalle piante di agrumi (paesaggio, arabi, orangeries, vivaismo ornamentale), che vengono inoltre utilizzate per i loro frutti destinati al consumo fresco e all'estrazione di varie tipologie di succhi. Numerosi e importanti sono gli impieghi dei loro derivati; per esempio, gli oli essenziali prodotti dalle ghiandole oleifere presenti in diverse parti della pianta (flavedo, fiori, foglie) trovano applicazioni attuali e potenziali nelle industrie alimentari, farmaceutiche, agricole, cosmetiche. È noto come gli agrumi siano caratterizzati dalla presenza di numerose sostanze utili per la salute. In particolare, molti loro componenti (vitamina C, carotenoidi, flavo-

noidi, ecc.), svolgono un ruolo di difesa efficace contro lo stress ossidativo, causa di gravi danni cellulari e di numerose patologie.

Sulla Tristezza degli agrumi e su altre emergenze fitosanitarie (Greening) ha tenuto un'ampia e ben documentata relazione Antonino Catara (*Lo scenario "tristezza" e le emergenze fitosanitarie*), profondo conoscitore della materia, che ha segnalato tutte le azioni da assumere per la diagnosi e il risanamento nonché metodi nuovi e veloci di accertamento delle malattie di riferimento. Si è soffermato in modo particolare sulle procedure ormai consolidate nei diversi Paesi agrumicoli e sul controllo del materiale di propagazione.

L'incontro è stato arricchito di alcuni interventi tecnici relativi a specifiche aree di coltura, mentre Giulio Crescimanno ha chiuso i lavori evidenziando l'esigenza e l'indifferibilità delle soluzioni proposte, dichiarando la disponibilità della Sezione Sud Ovest dei Georgofili per tutte le azioni di supporto possibili.

13 maggio – *Prodotti alimentari primari, filiere di trasformazione, tendenze dei consumi nelle problematiche europee*

La lettura di Antonio Di Giulio è stata organizzata in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina. Hanno introdotto i lavori, gli interventi di Franco Scaramuzzi, presidente dei Georgofili, e Giovanni Ballarini, presidente dell'Accademia Italiana della Cucina.

15 maggio – *Visita all'Azienda Maschio Gaspardo*

La visita alla Azienda di Campodarsego (Padova) è stata organizzata dalla Sezione Nord Est dei Georgofili.

La società, fondata nel 1964 grazie alla capacità imprenditoriale del suo presidente Egidio Maschio, è diventata, attraverso le acquisizioni nel 1994 dell'azienda Gaspardo e poi nel 2012 di Unigreen, leader mondiale nella produzione di attrezzature agricole per la lavorazione del terreno, semina, trattamenti antiparassitari e pulizia del verde.

Oggi può contare su una rete di stabilimenti produttivi e di filiali commerciali presenti in più di 100 Paesi al mondo che le permettono di progettare, produrre e vendere oltre 35.000 macchine all'anno, con un fatturato in crescita di circa 280 milioni di euro. Gli aspetti prettamente tecnici di alcune macchine sono stati illustrati dall'accademico Cesare De Zanche. Durante la visita all'azienda, energeticamente autosufficiente grazie ai 22.000 m² di pannelli solari, il presidente ha voluto personalmente raccontare la sua storia e la filosofia aziendale che è strettamente legata a una sua forte sensibilità sociale.

17 maggio – *L'irrigazione da pratica a scienza*

La giornata di studio in ricordo di Maria Elisa Venezian Scarascia è stata organizzata dalla Sezione Sud Est dei Georgofili, in collaborazione con CRA-SCA Unità di Ricerca per i Sistemi Colturali degli Ambienti caldo-aridi, presso la Biblioteca dell'Unità di Ricerca a Bari.

Introduzione di Giuseppe Alonzo

Interventi di Vittorio Marzi, Angelo Caliendo, Michele Pernitola, Anna Tedeschi, Rosanna Quagliarello, Anna Chiumeo, Marcello Mastrorilli, Gianfranco Rana, Annamaria Castrignanò.

21 maggio – *Raccontare con l'archeologia: i vantaggi della multidisciplinarietà*

La manifestazione 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.

Sono intervenute Caterina Laganara ed Elena Ciani.

27 maggio – *Ricorrenza del XX anniversario dell'attentato in via dei Georgofili*

Nella ricorrenza del XX anniversario dell'attentato in via dei Georgofili, alla presenza del presidente del Senato, Pietro Grasso, e di autorità civili e militari, è stata celebrata una Santa Messa in suffragio delle vittime nella Chiesa San Carlo in via dei Calzaiuoli.

Nel pomeriggio si è tenuto un incontro pubblico con i Volontari della Associazione VAB-Toscana al quale hanno partecipato il capo Dipartimento della Protezione Civile, Franco Gabrielli, e la dirigente dell'Ufficio Volontariato della Protezione Civile, Titti Postiglione.

28 maggio – *Peregrinazioni Fitoalimurgiche. Dal Gargano alle Puglie*

Presso il Museo Orto Botanico dell'Università degli Studi di Bari, presentazione del volume di Nello Biscotti, organizzata dalla Sezione Sud Est dei Georgofili, in collaborazione tra gli altri con l'Accademia Pugliese delle Scienze, il Consiglio Regionale della Puglia, la Società Botanica Italiana sez. Pugliese e l'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari. Hanno partecipato Franca Tommasi, Viviana Cavallaro e Anna Rita Somma. Era presente l'autore.

31 maggio – *Vite e vino in Lombardia. Eccellenze da difendere*

Il convegno, organizzato dalla Sezione Nord Ovest dei Georgofili, in collaborazione con la Società Agraria di Lombardia, presso la Facoltà di Agraria

dell'Università degli Studi di Milano, era teso a valutare i livelli di eccellenza e i punti di criticità del sistema vitivinicolo lombardo e offrire il più aggiornato panorama dell'evoluzione del settore, proiettato verso traguardi internazionali di alta qualità.

Dopo le premesse e i saluti dei presidenti delle due Istituzioni, Ettore Cantù e Dario Casati, il convegno si è sviluppato in tre sezioni.

Nella prima sono stati esposti i punti di forza e di debolezza: Lucio Brancadoro ha trattato della viticoltura delle diverse aree lombarde; Antonio Tirelli delle tecniche enologiche, auspicando il funzionamento di una cantina sperimentale di riferimento; Davide Cavicchioli dell'economia in un quadro europeo, italiano e lombardo, segnalando anche le difficoltà che spesso si trovano nel reperire dati utili per meglio programmare il settore.

Nella seconda sezione si è discusso sui problemi emergenti nella difesa della vite, visti anche in relazione alle recenti direttive comunitarie in merito ai prodotti fitosanitari e al loro impiego in un quadro di massima sostenibilità. Sono state esposte le nuove problematiche della difesa della vite da Pier Attilio Bianco e Carlo Lozia, mentre le recenti direttive della UE e come si pensa di attuarle in Lombardia sono state indicate da Beniamino Cavagna e Mariangela Ciampitti. Infine, Paolo Balsari ha trattato della meccanizzazione per migliorare l'efficienza e ridurre l'impatto dei trattamenti antiparassitari e indirettamente della necessità di riorganizzare il comparto.

Nella terza sezione, che ha avuto luogo nel pomeriggio, dopo una breve premessa di Tommaso Maggiore si è trattato del vino prodotto nei vari territori lombardi.

Riccardo Ricci Cubastro ha sostenuto la necessità di riorganizzare e presentare in modo diverso, a livello internazionale e nazionale, le numerosissime DOC. Si sono succeduti a trattare delle produzioni: Matteo Marengi per l'Oltrepò Pavese; Giuseppe Salviani per la Franciacorta; Luciano Bulgarelli per i vini mantovani; Claudio Introini per i vini di Valtellina; Pier Luigi Villa per i vini bresciani esclusi quelli di Franciacorta già trattati.

31 maggio – *Olio di oliva e Salute*

La lettura di Oliviero Gorrieri è stata organizzata dalla Sezione Centro Est dei Georgofili, presso l'Azienda Moroder di 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. Tuttavia sono da approfondire 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.

31 maggio-2 giugno – *Antichi sapori dei borghi di montagna da riscoprire*

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 e 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 nelle 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 di una civiltà, 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.

6 giugno – *Le varietà costituite dall'Istituto Sperimentale per la Frutticoltura*

Elvio Bellini e Silvio 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.

7 giugno – *Orticoltura urbana e qualità delle città*

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, era 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 sul 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 svilup-

po delle 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.

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

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:

Franco Cavazza – *Tecnologie avanzate di produzione dei concimi da residui di lavorazione del cuoio e delle pelli conciate*

Francesca Baroccio – *Problemi analitici*

Chiara Manoli – *I problemi del cromo, veri e falsi*

Liviana Leita – *Il cromo nel suolo e nelle acque*

Claudio Ciavatta – *La riforma legislativa comunitaria*

Angelo Borrini – *I fanghi proteici conciarci*

Domenico Castiello – *Un possibile modello di organizzazione comprensoriale*

Paolo Sequi – *La situazione internazionale generale*

11 giugno – *Itrana: una cultivar molto speciale*

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

L'esperienza maturata in questi ultimi anni e 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 e 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, Federica Camin – *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*

12 giugno – *Energie rinnovabili in agricoltura. L'insegnamento di Giuseppe Pellizzi*

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, innovative tematiche 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 e 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 Luigi Bodria, Pietro Piccarolo, Giuseppe Pellizzi (Ed. Edagricole Il Sole 24 Ore S.p.A.)

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*

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

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 (a una percentuale di umidità del 38%). Una possibile evoluzione dell'esperienza in corso potrà essere l'utilizzo del termico, attualmente disperso, magari per colture protette.

13 giugno – *Tree Climbing. Dove, come e la gestione della sicurezza*

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

Nello scenario di una città e una Regione che, pionieri nel panorama italiano, hanno investito attenzioni, energie e risorse sulla formazione nella sicurezza per operatori forestali, addetti alle opere di ingegneria naturalistica e arboricoltori *tree climbers*, 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. È 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*

Valerio 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 tree climbing 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, Valerio Mottafré, Marco Rinaldi

15 giugno – *Prodotti tipici dell'entroterra maceratese*

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.

Giancarlo Falcioni ha introdotto i temi dell'incontro (agricoltura e dieta mediterranea, salute e well being, nutraceutici, alimentazione e biodisponibilità) e ha coordinato l'intero convegno. È 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.

17 giugno – *Pensare la vita. Bioetica e nuove prospettive euristiche*

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.

18 giugno – *Agricoltura e uso razionale dell'acqua*

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*

18 giugno – *Possibilità d'impiego degli oli vegetali nel comparto "no food"*

La lettura di Paolo Bondioli è stata organizzata dalla Sezione Nord Est dei Georgofili presso Agripolis a Legnaro (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.

20 giugno – *Novità in materia di concorrenza in agricoltura*

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*

21 giugno – *Aspetti finanziari del mercato del latte e del formaggio ovino in Sardegna*

La giornata di studio, organizzata dalla Sezione Centro Ovest dei Geografi, 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 ovinici, 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: Giuseppe Pulina

Relazioni:

Sebastiano Piredda, Tonello Abis – *L'osservatorio del mercato del latte e del formaggio ovino in Sardegna*

Piergiacomo Rasso, Antonello Pazzona, Anna Nudda – *Tecnologie per il miglioramento delle produzioni e della qualità del latte ovino*

Marino Contu – *La qualità del latte ovino in Sardegna. Analisi e prospettive*

Natalino Oggiano – *Gli aspetti finanziari dei mercati agroalimentari*

Battista Cualbo, Martino Scanu, Elisabetta Falchi, Ignazio Cirronis – *Le sfide del sistema del latte ovino di fronte al mercato globale*

Conclusioni di Antonello Cannas

21 giugno – *Gli acidi grassi dell'olio di oliva tra Agricoltura e Salute*

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 dell'olio extravergine di oliva e sulla necessità di ulteriori sforzi per valorizzare questo essenziale elemento della tradizione alimentare mediterranea.

25 giugno – *Piante officinali: invito alla conoscenza*

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.

È seguita una visita alla collezione di piante officinali nel Parco della Villa e la presentazione di un nuovo dolcificante ipocalorico estratto da *Stevia Rebaudiana*.

27 giugno – *Alimenti funzionali di origine animale*

La conferenza di Dario Cianci è stata organizzata dalla Sezione Sud Est dei Georgofili, in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina, presso 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.

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

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.

Dopo i saluti di Paolo Menis, Vladimir Dukcevic e Paolo Alghisi, sono seguite le relazioni di Mario Cichetti (*Il consorzio del prosciutto di San Daniele*), Piero Susmel (*Evoluzione della tipologia genetica del maiale nella produzione del prosciutto di San Daniele*), Bruno Stefanon (*Fattori genetici e alimentari per la qualità del prosciutto crudo e della carne suina*), Francesco Sani (*Evoluzione delle caratteristiche della carcassa e della coscia del maiale utilizzato nella produzione del prosciutto di San Daniele*) e Giovanni Ballarini (*La qualità alimentare del prosciutto di San Daniele*).

4 luglio – *Specie vegetali spontanee: usi e tradizioni locali*

Aldo Ranfa ha tenuto la sua lettura, organizzata dalla Sezione Centro Est dei Georgofili, presso il Castello di Petroia, nei pressi di 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 a esse legate, per il recupero e la valorizzazione del territorio e per una loro fruizione 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 erbetto* 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.

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

La lettura è stata tenuta da Marco Gobbetti.

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 e 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.

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

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.

9 settembre – *Gli alimenti funzionali e i loro effetti salutistici*

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 di Ancona.

La relatrice 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.

17 settembre – *Il Giardino Mediterraneo*

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^a Fiera del Levante (Padiglione 152 bis del Consiglio Regionale della Puglia). Sono intervenuti Daniela Daloso, 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".

19 settembre – *De materia medica. Il Dioscoride di Napoli*

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 di un antico e raro manoscritto miniato (VI-VII sec.) redatto sulla base dell'opera di Dioscoride, il più 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 e considerato il padre della farmacologia, con quelle della botanica medica moderna: più di seicento piante fotografate, studiate, tradotte e commentate da biologi e grecisti dell'Università di Napoli.

26 settembre – *Lo sviluppo del mercato e delle produzioni italiane per la IV gamma*

Il convegno 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.

Relazioni:

Stefania De Pascale – *Presente e futuro della IV gamma*

Paolo Cupo – *Il mercato della IV gamma in Italia*

Silvana Cavella – *La trasformazione di ortaggi da foglia in prodotti di IV gamma*

Antonio Ferrante – *Conservazione e qualità post-raccolta di ortaggi da foglia per la IV gamma*

Marco Valerio Del Grosso – *La produzione di ortaggi da foglia per la IV gamma in Campania: problematiche agronomiche*

Luca Incrocci – *La gestione della fertilizzazione degli ortaggi da foglia con il metodo dell'estratto acquoso del terreno*

Francesco Di Gioia – *Tecniche per ridurre il contenuto di nitrato in ortaggi da foglia*

26 settembre – *La casa colonica toscana: bilancio storiografico*

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.

1-2 ottobre – WATBIO

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 a 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 a uso classicamente alimentare; il loro utilizzo in terreni marginali non toglierà quindi spazio all'agricoltura. Identificare inoltre 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, e 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 e aziende private (piccole e medie imprese), leader 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 a una reale bio-economia europea.

2 ottobre – *Rural innovation on the move!*

La conferenza è stata organizzata dalla Sezione Internazionale di Bruxelles 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 a 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 dei Georgofili, 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 speaker in rappresentanza delle Istituzioni regionali europee e strutture scientifiche che operano nel campo dell'agricoltura, foreste e 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 ERIAFF.

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: which 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

Antonio di Giulio, Martin Scheele – *Suggestion and views by the European Commission*

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

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 Di-SAAAa.

L'innovazione nel settore alimentare deve essere strettamente legata ai cambiamenti socio-demografici e agli stili di vita del consumatore; anche le modalità di confezionamento e le problematiche a 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*

Alla tavola rotonda, moderata da Giovanna Zappa, hanno partecipato:

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*

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

L'incontro è stato organizzato in collaborazione con Assobiotec, ENEA e Agriventure, 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.

È 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*

Silvano Dalla Libera – *Il biotech in campo: la testimonianza di Futuragra*

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*

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

Il convegno nazionale, organizzato dalla Sezione Centro Est dei Geografi, in collaborazione e presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e 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 e 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, $\omega 3$ 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.

1^a Sessione – *I lipidi in 50 anni di ricerca*

G. Lercker, M. Cocchi, N. G. Frega

2^a 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. Tralza – *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. Bo-chicchio – *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. Mochegiani – *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*

3^a 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^a Sessione – *PSR Marche 2007-2013, progetto macrofiliera – Sviluppo di nuovi processi della macrofiliera lattiero-casearia*

P. Fabiani, F. Luconi, G. Cinti – *Lo stato dell'arte*

5^a 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*

11 ottobre – *Rudolf Diesel*

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*

16 ottobre – *Il Giardino Mediterraneo*

La presentazione del volume, organizzata dalla Sezione Sud Est dei Geografili 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 Rossaroll.

La pubblicazione mette in risalto il valore della biodiversità e l'importanza della sua tutela. 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.

Sono intervenuti Daniela Daloiso, Antonio Uricchio, Angelo Tursi, Franca Tommasi, Ludovico Pollastro e Anna Rita Somma.

17 ottobre – *Italia e Cina: rapporti politici ed economici e opportunità nel settore agroalimentare*

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 agro-

limentare 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.

18 ottobre – *Zootecnica. La filiera della carne*

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, dopo una introduzione di Tommaso Maggiore, 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.

20 ottobre – *La carne nelle diverse fasi della vita umana*

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 nel primo seminario del 18 ottobre. 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.

29 ottobre – *Il carciofo. Storia, arte, tradizione alimentare, salute e benessere*

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.

31 ottobre – *Innovazioni nelle produzioni agricole destinate all'industria alimentare e farmaceutica*

La giornata di studio si proponeva di analizzare gli scenari degli agroecosistemi 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 ortofrutticoli) 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*

5 novembre – *L'olio di oliva e il suo contesto*

Il convegno, organizzato in collaborazione con Accademia Italiana della Cucina e Rotary International Area Medicea, ha posto ancora una volta l'attenzione sull'olio di oliva, alimento principe della dieta mediterranea e vanto della Toscana.

Sono stati presi in esame diversi aspetti, che vanno dalla scienza alla tecnica, dall'economia al piacere della tavola, in un contesto ambientale e sociale in continua evoluzione. Le relazioni hanno evidenziato come l'olivicoltura del nostro Paese sia straordinariamente eterogenea e non consenta facili generalizzazioni. Presenta infatti una biodiversità molto ricca e un'ampissima gamma di tecniche di allevamento e colturali, adattatesi nei secoli alle esigenze dei molteplici microambienti della penisola e delle isole. La coltivazione dell'olivo si sta inoltre espandendo anche in altri continenti, utilizzando materiale genetico e tecniche innovatrici che consentono di produrre oli extravergini a costi più che dimezzati rispetto a quelli nazionali. Anche il commercio dell'olio prodotto in Italia presenta aspetti peculiari; la produzione non è da tempo sufficiente a soddisfare il fabbisogno interno e l'esportazione non è di olio prodotto solo con olive nazionali. Gli oli extravergini importati vengono manipolati, miscelati e commercializzati, spesso in confezioni etichettate *Made in Italy*.

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*

6 novembre – *Eccellenza del vino e territorio*

La giornata di studio è stata organizzata su proposta del Comitato consultivo dei Georgofili per la biologia agraria.

La produzione enologica italiana ha fatto notevolissimi progressi negli ultimi tre decenni, crescendo qualitativamente e guadagnando una posizione di primo piano nel mercato internazionale.

Il patrimonio di esperienza e di competenza accumulato consente ora di puntare a un'ulteriore crescita nell'ambito dei vini di eccellenza, che sono quelli che distribuiscono più ricchezza nei territori di produzione, valorizzando il potenziale rappresentato dalle molteplici preziose vocazionalità distribuite sul territorio nazionale.

In questa prospettiva, la giornata di studio ha presentato lo stato dell'arte sulle conoscenze e i modelli interpretativi relativi alla genetica della vite e dell'enologia che appaiono più rilevanti per l'ottenimento di un'eccellenza del vino che si caratterizzi come un'espressione/interpretazione del territorio, così da soddisfare la crescente domanda di unicità e originalità che viene dai consumatori più esigenti. Sono state anche analizzate le opportunità di sostegno alla ricerca, che, in un'ottica di integrazione multidisciplinare, consenta lo sviluppo di progetti che per durata e dotazione di risorse risultino adeguati alla severità delle sfide che devono essere affrontate.

Presidente: 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*

6 novembre – *L'anima del commercio agro-alimentare*

La lettura di Gianfranco Marrone è stata organizzata dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili, presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Palermo.

L'intervento del relatore ha analizzato il vasto regime dietetico-semiotico della merenda, ovvero quel consumo di cibo che si colloca come momento a sé stante, in tempi diversi della giornata, soprattutto per quanto riguarda il mondo dell'infanzia. La merenda è molto importante per il discorso socio-semiotico sul gusto e sul cibo, poiché si tratta di qualcosa che è al tempo stesso superfluo ed essenziale, irrituale e necessario, dannoso e nutriente, trasgressivo e tradizionale, domestico e industriale, familiare e nomade. Nel passaggio dal sostantivo *merenda* al suo diminutivo grammaticale *merendina* sembra compiersi un passaggio epocale che è forse antropologico, quello che dalla tradizione alimentare casalinga porta alla globalizzazione industriale e post-industriale, dalla natura alla cultura, dalla famiglia alla strada, dalla competenza gustativa all'ineducazione verso il piacere del cibo.

7 novembre – *Etica e responsabilità sociale, decrescita e felicità: nuovi percorsi per la ricerca economico-agraria*

La lettura è stata tenuta da Pietro Pulina.

È diffusa e crescente l'insoddisfazione nei confronti del pensiero economico dominante. Tale insoddisfazione nasce, da un lato, dalla presa d'atto dell'insostenibilità della crescita dei sistemi capitalistici e, dall'altro, dalla necessità di adottare indicatori che possano risultare più efficaci del PIL nel cogliere il reale grado di benessere conseguito.

L'eterodossia si sviluppa attraverso modalità e presupposti assai diversificati. Tra i più radicali oppositori del *mainstream* si collocano i sostenitori della decrescita. Con questa parola chiave vengono enfatizzati gli aspetti della sostenibilità ambientale e dell'autosufficienza economica delle comunità socialmente integrate, in un'ottica che prevede obiettivi di sviluppo che vanno ben al di là dell'arricchimento di mezzi e risorse tangibili. Con la decrescita si assiste al più eclatante spostamento del baricentro dell'attenzione al di fuori della dimensione materiale del benessere.

Oggigiorno, la dimensione etica dell'economia si pone al centro del dibattito scientifico. Ciò apre nuove prospettive anche alla ricerca economico-agraria, investita da stimoli di innovazione negli obiettivi, negli strumenti e nei paradigmi di riferimento. Per affrontare queste sfide occorre restituire alla disciplina affidabilità e potenziarne le capacità interpretative. Ciò implica coerenza dei dispositivi da impiegare e durabilità dei risultati da ottenere: tali principi sono da interpretare nel senso di una minore indulgenza sul formalismo, anche matematico, fine a se stesso a favore di schemi di analisi più aderenti alla realtà e alla natura profonda dell'agire umano.

9 novembre – *La fauna selvatica nella cucina toscana*

Il convegno nazionale è stato organizzato dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina (Delegazione di Pisa) con l'intento di percorrere il cammino lungo il quale la caccia ha contribuito in maniera determinante alla socialità dei nostri antenati. Nel convegno sono intervenuti relatori del mondo scientifico e produttivo, storici, giornalisti e gastronomi che hanno esaminato i rapporti che intercorrono tra la fauna selvatica e il territorio, le tradizioni storiche e quelle alimentari.

Infatti è universalmente riconosciuto che la storia della pratica venatoria ha condizionato usi, costumi, rapporti sociali e stili di vita. La ricerca della fauna selvatica è stata la prima azione a diventare racconto scritto di cui lasciare testimonianza e memoria. Troviamo disegni incisi in caverne o su rocce, e di questi racconti raffigurati da pittori rupestri se ne trovano molti e in ogni continente sin dal Paleolitico. L'uomo ha iniziato la sua avventura sulla terra come cacciatore e come tale ha perfezionato la tecnica venatoria e la cucina, dando vita così alla *gastronomia*, migliorando di conseguenza la sua stessa esistenza.

È seguita una tavola rotonda all'interno della quale sono state discusse le problematiche e le opportunità per l'impiego delle carni dei capi abbattuti nella moderna alimentazione.

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.

12 novembre – *Bonifica e Agricoltura a ottanta anni dalla “Legge Serpieri”*

La giornata di studio è stata realizzata in collaborazione con URBAT (Unione Regionale per le Bonifiche, l'Irrigazione e l'Ambiente della Toscana) e Associazione G. B. Landeschi.

A distanza di ottanta anni dall'emanazione del R.D. 215/1933 sulla bo-

nifica integrale, il rapporto fra l'attività di bonifica e l'agricoltura si è evoluto sensibilmente.

Nonostante il passaggio delle competenze relative alla bonifica alle Istituzioni regionali, il R.D. 215/33 rimane ancora oggi il testo che racchiude i principi fondamentali per la disciplina dei Consorzi di bonifica su tutto il territorio italiano.

Le recenti disposizioni normative di settore – sia a livello nazionale che regionale – hanno aggiornato e attualizzato il concetto stesso dell'attività di bonifica valorizzandone il ruolo di conservazione e difesa del suolo e di mitigazione del rischio idrogeologico sul territorio. Un ruolo che rende inscindibile l'attività di bonifica dall'attività agricola.

Lo scopo della giornata di studio era quello di evidenziare, in questa fase di riforme e di revisioni legislative, sia a livello nazionale che regionale, lo stretto legame fra bonifica e agricoltura tenendo conto anche delle esperienze positive e delle buone prassi europee.

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 Bucella – *Il ruolo dell'agricoltura nella gestione dell'ambiente. Il punto di vista europeo*

Sono intervenuti rappresentanti delle principali organizzazioni professionali agricole.

13 novembre – *Oliveti secolari. Bellezza, conservazione della biodiversità, valorizzazione dell'olivicoltura e dei suoi prodotti*

L'incontro, organizzato 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 tenuto presso il centro visite "Al Gawsit" di Serranova.

Sono intervenuti Jenny Calabrese, Alessandro Ciccolella, Daniela Daloi-so, Gaetano Ladisa, Marcello Longo, Enrico Perrino, Anna Rita Somma e hanno partecipato rappresentanti della comunità dei produttori biologici di Torre Guaceto.

14 novembre – *New Foods Industry. Tecnologia ed innovazione negli ingredienti disidratati*

La lettura di Pier Giorgio Negri è stata organizzata dalla Sezione Nord

Est dei Georgofili, presso l'Aula Magna Pentagono di Agripolis a Legnaro (PD).

Il relatore ha raccontato la sua storia, iniziata nel 1964, quando ha stretto solidi rapporti con aziende estere del settore ingredienti disidratati, come importatore e distributore esclusivo per l'Italia. A metà degli anni '70 viene costruito il primo stabilimento a Bussolengo (Verona). Dopo la metà degli anni '80, sotto la spinta di mutamenti politici ed esigenze di controlli delle coltivazioni come degli ingredienti semilavorati, New Foods ha consolidato la propria posizione di produttore con il potenziamento delle linee, la costruzione del primo essiccatoio e la realizzazione di un attrezzato laboratorio ottenendo il Premio per la Qualità 1998, grazie all'adozione di sistemi di gestione per la qualità, per l'ambiente e per la sicurezza alimentare. Oggi è una realtà consolidata, che esporta in tutto il mondo, in grado di creare ingredienti disidratati speciali e funzionali di alta resa. Dietro a questi traguardi c'è un lavoro instancabile e una vita professionale mai facile perché, come ha concluso il relatore rivolgendosi ai convenuti, «per chi vuole fare strada non ci sono altre vie che affrontare quella prescelta, con molto impegno e metodo, accettando il rischio, senza aver paura».

19 novembre – *Il Dono di Minerva. Iconografia dell'olivo nella cultura occidentale tra mito, religione e paesaggio*

Eddo Rugini e Enrica Neri hanno presentato il volume curato da Giuseppe Fontanazza, Giancarlo Gentilini e Jacopo Manna. Ha partecipato Maria Grazia Marchetti Lungarotti.

Ha moderato i lavori Daniele Morici.

21 novembre – *La valorizzazione del paesaggio rurale e i Payments for Ecosystem Services*

La lettura è stata tenuta da Francesco Marangon.

L'ipotesi di scarsità o di scomparsa delle bellezze paesaggistiche, a fronte dell'incapacità o dell'impossibilità da parte dello Stato di garantirne la perpetuazione della fornitura gratuita, minaccia sia la possibilità da parte della collettività di trarne benefici, sia l'opportunità di derivare dei profitti dallo svolgimento delle attività economiche che su tali risorse si basano: prime fra tutte l'attività turistica.

Nel tempo diversi strumenti sono stati predisposti per la protezione e valorizzazione delle risorse paesaggistico-ambientali; tra questi c'è anche uno specifico strumento di mercato definito "Payments for Ecosystem Services" (PES).

In Italia non c'è ancora una rilevante diffusione dei PES e, poiché importanti paiano gli ambiti di utilizzo, il relatore ne ha analizzato le possibili applicazioni nel paesaggio rurale italiano. Nel dettaglio, ha ipotizzato lo sviluppo dei PES che hanno per oggetto alcune risorse paesaggistico-ambientali preferite dagli utenti e che si basano su prezzi di scambio aderenti alle disponibilità a pagare. A tal proposito, il relatore ha illustrato sia i punti di forza sia le criticità legate alla realizzazione di questi innovativi schemi di pagamento.

21 novembre – *Monitoraggio e simulazione matematica dei processi erosivi in Sicilia*

L'incontro è stato organizzato dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili, presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Palermo.

Giuseppe Giordano ha effettuato una disamina delle problematiche generali nonché delle implicazioni dei fenomeni di dissesto idraulico del territorio, con particolare riferimento all'erosione idrica accelerata. L'esposizione ha evidenziato l'imponente rilevanza del fenomeno, con asportazioni annue stimate, a scala planetaria, in circa 75 miliardi di tonnellate di suolo, che determinano ormai con continuità una progressiva riduzione delle superfici agricole e un incremento dei costi di produzione. I processi erosivi appaiono particolarmente intensi nelle aree più povere del Pianeta ma si verificano in forma accelerata in tutto il mondo.

Vincenzo Bagarello ha illustrato alcuni aspetti modellistici e fenomenologici dell'erosione idrica, di particolare rilievo negli ambienti mediterranei. Il tema della previsione dell'erosione idrica parcellare non appare ancora definitivamente risolto, contrapponendosi nel mondo scientifico due diverse scuole di pensiero, orientate rispettivamente verso il consolidamento dell'approccio empirico e lo sviluppo di metodologie a maggiore connotazione fisica. Entrambi gli approcci presentano elementi di interesse anche se, dal punto di vista applicativo, quello empirico continua a costituire il miglior compromesso tra semplicità di applicazione in termini di dati di ingresso e accuratezza delle previsioni.

22 novembre – *Il futuro della difesa delle colture tra riduzione di agrofarmaci e nuove strategie di lotta*

Il convegno, suddiviso in due giornate, è stato organizzato dalla Sezione Nord Ovest dei Georgofili, in collaborazione e presso l'Accademia di Agricoltura di Torino.

In questa prima parte, il tema generale ha riguardato la tendenza nella gestione delle malerbe e l'evoluzione della lotta biologica contro i fitofagi.

La relazione iniziale si è sviluppata partendo dagli anni '50 del secolo scorso, con l'introduzione del primo diserbante impiegato in risicoltura; ma solo negli anni '80 inizia l'immissione sul mercato di molecole a più bassa tossicità per uomo, animali e ambiente. A tempi più recenti risalgono le nuove famiglie chimiche derivate dai prodotti naturali e l'offerta di pacchetti tecnologici, di cui il più noto è quello della coltura transgenica più l'erbicida specifico. È stata poi illustrata la normativa europea, dettata dalla Direttiva 2009/28/CE, con la presentazione del Piano d'Azione Nazionale (PAN) di prossima attuazione, segnalando il rischio che le nuove disposizioni possano tradursi in un inasprimento eccessivo per le aziende agricole.

La relazione sulla lotta biologica ha illustrato i diversi metodi che possono essere adottati, dando particolare rilievo al metodo propagativo. Modalità adottata con successo, in Piemonte e in altre Regioni, nella lotta contro il cinipede galligeno del castagno, attuata con l'importazione dal Giappone e introduzione nelle aree colpite, del suo parassita specifico, il *Torymus sinensis*. È stato sottolineato come l'introduzione debba esser fatta con la massima tempestività, poiché occorrono alcuni anni prima che il parassitoide si diffonda in misura sufficiente.

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*

26 novembre – *Innovation to support agrofood and sustainable agriculture*

Il workshop è stato organizzato in collaborazione con la Regione Toscana e Marie Curie Actions nell'ambito delle manifestazioni indette per "European Marie Curie Conference 2013". È stata l'occasione per focalizzare l'attenzione dei ricercatori su temi di grande importanza per la Politica Agricola Comunitaria e per le politiche agricole della Regione Toscana.

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*

28 novembre – *Autenticità delle produzioni agricole e degli alimenti: il caso dei cereali*

Nel corso del seminario, organizzato dalla Sezione Centro Ovest dei Geografici in collaborazione con l'Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali (AISTEC), sono stati trattati argomenti di ordine generale che riguardano l'evoluzione del concetto di autenticità, gli strumenti legali e strumentali per la salvaguardia di questo parametro delle produzioni agricole e degli alimenti per scendere poi nel dettaglio delle problematiche relative alle singole specie cerealicole (frumento, riso, mais) e dei prodotti derivati (pasta, pani tipici, ecc.).

Il miglioramento del livello di consapevolezza dei consumatori nelle proprie scelte alimentari e il rafforzamento della prevenzione e della repressione delle frodi alimentari impone una riflessione sul concetto di *autenticità* sia della produzione agricola che dell'alimento processato, non solo sugli strumenti legislativi e amministrativi disponibili per garantire questa caratteristica (tracciabilità, etichettatura), ma anche sugli strumenti analitici che possano permettere di stabilire in modo inequivocabile le attribuzioni qualitative di un determinato alimento dal campo alla tavola, lungo tutta la filiera. I cereali rappresentano una produzione agricola tipica del nostro Paese e la materia prima di molti prodotti alimentari *Made in Italy* che in taluni casi possono fregiarsi anche di marchi di tutela. Nel caso dei cereali che hanno una filiera produttiva lunga, con passaggi di prima e seconda trasformazione (seme, sfarinato, prodotto finito quale pane, pasta, cereali per la prima colazione, ecc.), problematiche legate all'autenticità possono presentarsi lungo tutto il processo.

I metodi analitici idonei a garantire l'autenticità della materia prima e dei prodotti derivati hanno subito nel tempo un'evoluzione che ha necessariamente dovuto tenere conto anche dell'evoluzione dei processi tecnologici.

Al termine dei lavori è stato ricordato il geografo Pierpaolo Resmini, considerato il *papà* della fufosina.

Presidente: 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*

Chiara Biselli – *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 furosina: un indicatore di processo per la pasta?*

28 novembre – *Ortaggi di Puglia tra tradizione e innovazione: i micro-ortaggi*

L'incontro, realizzato nell'ambito del progetto "Il Giardino Mediterraneo", è stato organizzato dalla Sezione Sud Est dei Georgofili in collaborazione, tra gli altri, con l'Accademia Pugliese delle Scienze, la Società Botanica Italiana sez. pugliese, l'Istituto Agronomico Mediterraneo e la Biblioteca del Consiglio Regionale della Puglia, presso Villa Larocca a Bari.

Dopo i saluti di Daniela Dalouis e Vittorio Marzi, ha introdotto i lavori Anna Rita Somma.

Sono intervenuti Pietro Santamaria, Francesco Di Gioia e Carlo Mininni. Bice Perrini ha curato "Arte nell'orto con un arcobaleno di colori".

29 novembre – *Il futuro della difesa delle colture tra riduzione di agrofarmaci e nuove strategie di lotta*

Anche la seconda parte del convegno è stata organizzata dalla Sezione Nord Ovest dei Georgofili, in collaborazione e presso l'Accademia di Agricoltura di Torino.

Nella prima relazione l'argomento sviluppato è stato quello della lotta integrata tra mezzi chimici, agronomici, biologici e genetici. Con la comparsa, a partire dagli anni '60 del secolo scorso, dei fungicidi di sintesi, oltre ai problemi collaterali legati ai residui e all'insorgere di resistenze, sono subentrate le revocche di alcuni prodotti e le revisioni dei fitofarmaci. Tutti fattori che hanno spinto verso la lotta integrata, di cui è stata fatta una rapida rassegna dei diversi metodi di difesa.

La seconda relazione ha ripreso alcuni dei temi precedentemente esposti inserendoli nel contesto delle colture in serra. Dopo avere segnalato quelli che sono i punti di forza della lotta integrata in ambiente protetto, sono stati evidenziati i punti di criticità del settore, specie per le colture a foglia della

IV gamma ma non solo: brevità del ciclo, ripetizione sullo stesso suolo per 4-5 volte della stessa coltura nell'arco dell'anno, fitta densità di coltivazione.

L'esposizione del punto di vista dell'industria degli agrofarmaci è iniziata con la presentazione delle prospettive di cambiamento della produzione agro-alimentare a livello mondiale, destinata non solo a raddoppiare entro il 2050, ma anche a subire variazioni qualitative di non poco conto. Risultato che, secondo valutazioni della FAO, è perseguibile con il contributo, con peso diverso, di tre fattori: messa a disposizione di nuovi terreni (20%), intensificazione della produzione con le tecniche tradizionali (10%), innovazione (70%). Nel campo dell'innovazione, un forte contributo è già dato dalle biotecnologie e ancora di più lo sarà in futuro. Negli ultimi 20 anni il numero di aziende produttrici di agrofarmaci si è fortemente ridotto e oggi i maggiori investimenti in ricerca e sviluppo si registrano proprio per le biotecnologie e non per la ricerca di nuove molecole; lo dimostra il fatto che dalle 70 nuove molecole del 2000 si è scesi a 27-28 del 2012.

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*

29 novembre – *Gastronomia fra scienza e Letteratura*

Pietro Sisto ha tenuto la presentazione del volume *Arte e virtù del mangiare* a cura di Fernando Tateo e Gennaro Vitto. Sono intervenuti Francesco Tateo, Monica Bonomi e Paolo Simonetti. La manifestazione, organizzata in collaborazione con l'Accademia Pugliese delle Scienze, si è tenuta presso Villa Larocca a Bari.

5 dicembre – *La professione del Dottore Agronomo e del Dottore Forestale: profilo ed evoluzione*

La lettura tenuta da Andrea Sisti, presso l'Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali della Università di Pisa, è stata organizzata dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili.

A ogni fase organizzativa ed evolutiva della scienza e della tecnica, applicata al mondo rurale e ambientale, si è conformato il profilo della professione del dottore agronomo e del dottore forestale che oggi noi conosciamo.

Fino al 1926 l'organizzazione delle professioni avveniva attraverso libere e autonome associazioni, sciolte dal regime fascista, con l'introduzione per legge delle corporazioni fasciste dei sindacati.

La professione di dottore agronomo e dottore forestale, quale professione regolamentata, viene disciplinata nel 1976 con legge n. 3.

Con la riforma «la categoria dei laureati in agraria ha un suo ordinamento professionale risalente al 1929 e che risulta superato, quindi, sia dal diverso clima politico e sociale, sia, soprattutto, dall'evolversi rapido della nostra società e dai nuovi compiti attribuiti alla categoria dal perfezionamento delle tecniche, dalle nuove strutture introdotte nelle aziende, (...) dai problemi ecologici, ecc.».

In sintesi, nasce una nuova figura professionale del dottore agronomo e del dottore forestale in unico albo, fino ad allora non conosciuta. Nel 1992 viene perfezionato l'elenco delle competenze con la legge 152 che coincide con la riforma Mac Sharry, la nuova politica agricola. L'introduzione delle misure Agro-ambientali e forestali segnano un passaggio fondamentale nello sviluppo della categoria del dottore agronomo e dottore forestale. Sempre nello stesso periodo vedono la luce le direttive comunitarie sulla valutazione di impatto ambientale delle grandi opere. Nel 1994 a Roma nasce la Carta dell'agronomo europea proposta dal Consiglio Nazionale.

Sempre di più serve oggi un profilo europeo e internazionale del dottore agronomo e del dottore forestale e, non a caso, nel 2015 il Consiglio Nazionale sarà sede del VI Congresso Mondiale degli ingegneri agronomi e dei dottori agronomi.

5 dicembre – *Una famiglia borghese meridionale. I Porro di Andria*

La presentazione del volume di Riccardo Riccardi (Rubbettino Editore) è stata organizzata dalla Sezione Sud Est dei Georgofili, in collaborazione con l'Accademia Pugliese delle Scienze e l'Università degli Studi di Bari, presso l'Aula Magna "A. Cossu" dell'Università. Alla presenza dell'autore, Floriana Uva ha letto alcune pagine del libro.

Moderatore: Lino Patruno

Interventi di Mario Spagnoletti e Vittorio Marzi

13 dicembre – *Il punto sulla mandorlicoltura italiana*

La lettura di Francesco Sottile è stata organizzata dalla Sezione Sud Ovest dei Georgofili, presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Palermo.

Il relatore ha evidenziato la situazione internazionale della produzione e

delle superfici investite a mandorlo sottolineando in modo specifico il ruolo che l’Australia sta assumendo in modo crescente e in diretta concorrenza con le produzioni californiane ed evidenziando, al contempo, una stagnante condizione del comparto in Europa. Nel Bacino del Mediterraneo, Spagna e Italia conservano un’interessante mandorlicoltura, anche di carattere innovativo, sempre ancorata all’impiego di cultivar di tipo “mediterraneo”, ovvero a resa medio-bassa, a fioritura tardiva, prevalentemente autofertili e con guscio duro o semi-duro; produzioni molto apprezzate nella pasticceria e nella trasformazione in cosmesi o farmaceutica.

Sono stati ampiamente approfonditi gli aspetti connessi con la ricerca scientifica oggi attiva su questa specie ed è stato evidenziato il ruolo sempre più marginale che essa ha assunto in Italia; il relatore ha illustrato le scelte tecniche che stanno alla base della moderna mandorlicoltura che offre interessanti spunti di interesse agronomico e commerciale in diversi areali del nostro meridione.

Attività espositiva

15 marzo – *Per descrivere il territorio. Agronomi, cartografi, naturalisti, viaggiatori nella Toscana tra XVIII e XX secolo*

Fin dalle origini della loro attività accademica, i Geografili hanno dedicato particolare attenzione alla rappresentazione del territorio, attraverso la scrittura e la cartografia. La conoscenza storico-geografica dei particolari ambienti e delle diverse zone agrarie costituiva un elemento fondamentale per il miglioramento delle pratiche agricole.

L'esposizione documentaria e cartografica, con materiale storico proveniente dagli Archivi dell'Accademia e dell'Istituto Geografico Militare, con la collaborazione della Fondazione Osservatorio Ximeniano, propone le diverse prospettive di una descrizione del territorio: studi finalizzati a interventi di bonifica; descrizioni di naturalisti, viaggiatori e geografi; evoluzione delle tecniche di rappresentazione cartografica.

Nel corso dell'inaugurazione, Andrea Cantile ha illustrato il tema *La rappresentazione del territorio. Modelli cartografici a confronto: dalle esigenze del passato alle necessità del presente*.

La mostra, realizzata con il sostegno di Banca Cassa di Risparmio di Firenze e di Agriventure, è rimasta aperta fino a venerdì 19 aprile.

2 maggio – *Europa per immagini*

La mostra fotografica è stata realizzata nell'ambito delle manifestazioni indette per il Festival d'Europa 2013.

Il patrimonio di immagini, molte delle quali pubblicate nelle edizioni REDA, costituisce testimonianza diretta e immediata della campagna e delle attività connesse alla agricoltura (da intendersi nella sua più ampia accezione) in un arco temporale di circa 90 anni. Buona parte di ciò che le foto ci mostrano oggi non esiste più, pertanto l'immagine rappresenta un documento di notevole rilievo storico.

La mostra proponeva una rappresentazione di diversi Paesi europei nella singolarità dei rispettivi paesaggi, delle attività e degli aspetti di costume che li caratterizzavano.

L'esposizione è rimasta aperta fino a lunedì 13 maggio.

17 maggio – *Un viaggio nel mondo dei cereali*

Esposizione organizzata su proposta del Comitato consultivo per la biologia agraria dei Georgofili e UNASA (Unione Nazionale delle Accademie di Scienze Agrarie), nell'ambito delle manifestazioni internazionali *Fashionation Plant Day*, in collaborazione con CRA-GPG/Centro di Genomica.

La mostra era sostanzialmente suddivisa in due parti, una documentaria con volumi antichi della Biblioteca e materiale tratto dall'Archivio storico dei Georgofili, a cura di Davide Fiorino, e una parte prettamente tecnica a cura di Antonio Michele Stanca, Valeria Terzi e Miriam Odoardi del CRA-GPG di Firenze d'Arda. L'esposizione ripercorreva la storia dei cereali, principale fonte di cibo del pianeta, sin dal Neolitico, quando sono state selezionate le prime forme coltivate; con l'uso di pannelli illustrativi, campioni di semi e di piante, è stato mostrato un ventaglio di quella incredibile ricchezza di forme diverse che consente ai cereali di crescere nella maggior parte degli ambienti del nostro pianeta e di affrontarne le avversità. Si è parlato delle loro caratteristiche tecnologiche, che si traducono nella molteplicità di prodotti che se ne ricavano e che sono destinati all'alimentazione umana e animale. Infine sono state presentate alcune nuove acquisizioni scientifiche e loro possibili applicazioni, indispensabili per rispondere al cambiamento del clima e alle necessità di una popolazione umana in continua espansione.

L'esposizione era corredata da pannelli che illustravano le innovazioni di processi e prodotti del settore cerealicolo, esplorando anche le potenziali nuove applicazioni che le scienze delle piante possono offrire.

La mostra è rimasta aperta fino a sabato 18 maggio.

27 maggio – *Ricorrenza del XX anniversario dell'attentato in via dei Georgofili*

Nella ricorrenza del XX anniversario dell'attentato in via dei Georgofili, presso la sede dell'Accademia, sono state aperte al pubblico l'esposizione dei disegni e degli acquerelli di Luciano Guarnieri "27 maggio 1993" e una sezione fotografica, testimonianza di quei drammatici momenti. La Sede accademica accoglieva inoltre un addobbo floreale realizzato dalla Società Toscana di Orticoltura (fondata in seno ai Georgofili il 24 marzo 1854), grazie al contributo delle aziende Rose Barni (PT), Garden Le Lune (FI) e Magi Natura in

Forma (FI) su progetto dello Studio Bellesi Giuntoli.

Le esposizioni sono rimaste aperte fino a venerdì 19 luglio.

11 settembre – *Natura, Arte e Omnisensorialità*

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 e 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 e un'opera naturalartistica omnisensoriale.

La mostra è rimasta aperta fino a domenica 29 settembre.

10 ottobre – *Cosimo Ridolfi e il "perfezionamento dell'arte agraria"*

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, metteva 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 e infine presidente dei Georgofili, fece dell'Accademia il luogo privilegiato di indagine e di confronto delle esperienze maturate nella Toscana dell'800.

L'esposizione è rimasta aperta fino a martedì 17 dicembre.

Biblioteca, Archivio, Fototeca

Le attività inerenti la Biblioteca, l'Archivio storico, gli Archivi storici e moderni aggregati, la Fototeca nel corso del 2013 si sono riferite a quanto segue:

BIBLIOTECA

L'Accademia ha proseguito nel 2013 il progetto per il trattamento di opere facenti parte della Sezione Miscellanee Rare.

Si tratta di una raccolta di oltre 660 volumi miscellanei alcuni provenienti dalle soppressioni conventuali. Sono raccolte di pubblicazioni di piccola consistenza che, per la loro natura di essere opere destinate a circolare in ambienti accademici, non sono sovente sopravvissute e perciò costituiscono un rarità bibliografica e in alcuni casi esemplari unici non presenti in altri istituti bibliotecari.

A oggi sono state sottoposte al restauro e catalogate oltre 500 miscellanee contenenti circa n. 20.000 estratti. Tutti i record sono stati già riversati sul sito web dell'Accademia e su quello della Rete Civica del Comune di Firenze.

FONDO REDA

Tale raccolta, proveniente dalla Casa Editrice Ramo Editoriale degli Agricoltori attualmente ospitata nei locali dell'Ente Cassa di Risparmio di Firenze, è composta da oltre 18.000 opere di particolare pregio. Sono state schedate a oggi oltre 12.500 opere.

Tutte le schede bibliografiche sono immesse sul sito web dell'Accademia www.georgofili.it e sulla Rete Civica del Comune di Firenze.

ALTRI FONDI

È continuata anche la catalogazione e immissione sul proprio sito web e sulla Rete Civica dei Fondi Aggregati, fra i quali si segnalano il Fondo Garavini (fino al n. 698), il Fondo Tosetti (fino al n. 101), la Miscellanea Pini (fino al n. 15.31), la Miscellanea Scaramuzzi (fino al n. 5.165), il Fondo Gasparini (fino al n. 326), il Fondo De Micheli (fino al n. 800).

La consistenza attuale della Biblioteca dell'Accademia è di circa 88.400 unità.

ARCHIVIO

Archivio storico

È continuata nel 2013 la catalogazione e l'immissione on line delle memorie dell'Archivio storico. A oggi sono stati catalogati oltre 8.000 documenti.

Archivio Aggregato Giuseppe Tassinari

E on line l'Archivio Aggregato Giuseppe Tassinari. L'inventario, curato da Stefania Rossi Cattrè, è consultabile sul sito dell'Accademia (www.georgofili.it) ed è composto da n. 486 fascicoli per un totale di circa 16.000 carte.

Archivio Aggregato Istituto Agrario Femminile

È on line il lavoro di inventariazione del materiale di questo Archivio, donato all'Accademia da Alessandra Paoletti, fondato nel 1907: si tratta complessivamente di n. 7.542 carte.

Archivio Pestellini

Sono continuati il riordino e l'inventariazione di tale Archivio.

FOTOTECA REDA

La Fototeca REDA, acquisita insieme alla Biblioteca REDA dall'Accademia dei Georgofili, è ricca di oltre 100.000 fra immagini fotografiche, lastre e diapositive, disegni, bozzetti, manifesti, ecc.

A oggi sono state complessivamente scansionate circa 50.000 fotografie.

VALORIZZAZIONE BIBLIOTECA E ARCHIVIO STORICO

Sul sito istituzionale dell'Accademia, nell'ambito dell'iniziativa promossa dalla Regione Toscana *In biblioteca ... perché c'è il futuro della tua storia*, è stato presentato lo studio storico a cura di Lucia Bigliuzzi e Luciana Bigliuzzi su: *Cosimo Ridolfi e il "perfezionamento dell'arte agraria"*.

Contributi finanziari e donazioni

CONTRIBUTI FINANZIARI

Agriventure

Banca Cassa di Risparmio di Firenze

Camera di Commercio di Firenze

Da vari accademici cinque per mille anno 2011-2010

Ente Cassa di Risparmio di Firenze

Provincia di Grosseto

Regione Toscana

Università degli Studi di Pisa

DONAZIONI

Aboca

Ballini Pier Luigi

Bompani Aldo

Editrice La Rocca

Fanelli Ghezzi LuCa

Gajo Maddalena

Sanfilippo Michele

Turi Alessandro

Vanni Piero

Vergari Daniele

Attività degli Organi statutari

6 febbraio – Riunione del Comitato di Presidenza per l'esame del seguente ordine del giorno:

- 1) Comunicazioni del presidente;
- 2) Premio Antico Fattore 2013;
- 3) Varie ed eventuali.

15 marzo – Riunione del Consiglio Accademico per l'esame del seguente ordine del giorno:

- 1) Approvazione del Verbale del Consiglio Accademico del giorno 11 dicembre 2012;
- 2) Approvazione a ratifica delle delibere del Comitato di Presidenza del 6 febbraio 2013;
- 3) Comunicazioni del presidente;
- 4) Approvazione del Rendiconto Finanziario 2012;
- 5) Variazioni al Bilancio Preventivo 2013;
- 6) Premio Antico Fattore 2013;
- 7) Programmi di attività;
- 8) Varie ed eventuali.

15 marzo – Assemblea del Corpo Accademico (accademici emeriti e ordinari) per l'esame del seguente ordine del giorno:

- 1) Comunicazioni del presidente;
- 2) Approvazione del Rendiconto Finanziario 2012;
- 3) Modifiche di Statuto;
- 4) Varie ed eventuali.

16 aprile – Assemblea dei Georgofili

20 giugno – Riunione del Consiglio Accademico per l'esame del seguente ordine del giorno:

- 1) Approvazione del Verbale del Consiglio Accademico del 15 marzo 2013;
- 2) Comunicazioni del presidente;
- 3) Programma di attività;
- 4) Varie ed eventuali.

6 novembre – Riunione del Consiglio Accademico per l'esame del seguente ordine del giorno:

- 1) Approvazione del Verbale del Consiglio Accademico del 20 giugno 2013;
- 2) Comunicazioni del presidente;
- 3) Variazioni al Bilancio Preventivo 2013;
- 4) Proposte nomina nuovi accademici;
- 5) Programmi di attività;
- 6) Sezioni e Comitati consultivi;
- 7) Varie ed eventuali.

16 dicembre – Riunione del Consiglio Accademico per l'esame del seguente ordine del giorno:

- 1) Approvazione del Verbale del Consiglio Accademico del 6 novembre 2013;
- 2) Comunicazioni del presidente;
- 3) Bilancio Preventivo 2014;
- 4) Programmi di attività;
- 5) Varie ed eventuali.

16 dicembre – Assemblea del Corpo Accademico (accademici emeriti e ordinari) per l'esame del seguente ordine del giorno:

- 1) Comunicazioni del presidente;
- 2) Bilancio Preventivo 2014;
- 3) Nomina accademici;
- 4) Varie ed eventuali.

17 dicembre – Assemblea generale dei Georgofili

Sezioni, Centri Studio e Comitati consultivi

SEZIONI DELL'ACCADEMIA 2012-2016

Sezione Nord Est

Presidente: Paolo Alghisi

Consiglio: Michele Cera, Anna Lante, Giuliano Mosca, Enrico Piva, Piero Susmel, Arturo Zamorani.

Sezione Nord Ovest

Presidente: Dario Casati

Consiglio: Remigio Berruto, Aldo Ferrero, Marco Fiala, Angelo Garibaldi, Federico Radice Fossati, Claudia Sorlini.

Sezione Centro Est

Presidente: Natale Giuseppe Frega

Consiglio: Giuseppe Bertoni, Piero Cravedi, Donatantonio De Falcis, Giovanni Lercker, Carlo Sagrini, Andrea Segré.

Sezione Centro Ovest

Presidente: Filiberto Loreti

Consiglio: Amedeo Alpi, Paolo Nanni, Marcello Pagliai, Giancarlo Rossi, Giuseppe Scarascia Mugnozza, Marco Vieri.

Sezione Sud Est

Presidente: Vittorio Marzi

Consiglio: Paolo Amirante, Angelo Caliendo, Dario Cianci, Vittorio Leone, Francesco Paolo Nardelli, Antonio Rotundo.

Sezione Sud Ovest

Presidente: Francesco Giulio Crescimanno

Consiglio: Giuseppe Ascuito, Salvatore Barbagallo, Stefania De Pascale, Rosario Di Lorenzo, Santi Longo, Giuseppe Nola.

Sezione Internazionale di Bruxelles

Presidente: Michele Pasca-Raymondo

Consiglio: Alessandro Albani, Daniele Bianchi, Enzo Chioccioli, Aldo Longo, Mauro Poinelli, Antonella Zona.

CENTRI STUDIO DELL'ACCADEMIA

CeSIA – Centro di Studio per l'applicazione dell'Informatica in Agricoltura

Presidente delegato: Giampiero Maracchi

Direttore: Claudio Conese

CeSQUA – Centro Studi per la Qualità

Presidente delegato: Claudio Peri

GAIA – Laboratorio di studi economici sullo sviluppo rurale

Presidente delegato: Alessandro Pacciani

COMITATI DELL'ACCADEMIA

Comitato consultivo sui problemi della difesa delle piante

Presidente: Paolo Alghisi

Membri: Alberto Alma, Maurizio Conti, Piero Cravedi, Gaetano Magnano di San Lio, Giovanni Paolo Martelli, Giovanni Vannacci.

Comitato consultivo per gli allevamenti e prodotti animali

Presidente: Alessandro Nardone

Membri: Nino Andena, Giovanni Bittante, Donato Matassino, Gianfranco Piva, Pierlorenzo Secchiari.

Comitato consultivo per i sistemi colturali

Coordinatore: Marco Bindi

Membri: Daniele Bassi, Angelo Caliendo, Paolo Inglese, Tommaso Mag-

giore, Marco Aurelio Pasti, Pier Paolo Roggero, Claudia Sorlini.

Comitato consultivo per la prevenzione e sicurezza sul lavoro agricolo

Presidente: Pietro Piccarolo

Membri: Angela Calvo, Roberto Deboli, Marco Masi, Danilo Monarca, Giampaolo Schillaci, Marco Vieri.

Comitato consultivo per la biologia agraria

Coordinatore: Antonio Michele Stanca

Membri: Amedeo Alpi, Alessandro Camussi, Maurizio Cocucci, Mauro Cresti, Raffaello Giannini, Stefano Mancuso, Luigi Monti, Marco Nuti, Pierdomenico Perata, Mario Polsinelli, Paolo Sequi.

Comitato consultivo per le colture protette ed il florovivaismo

Presidente: Stefania De Pascale

Membri: Luca Altieri, Catello Cafiero, Antonio Ferrante, Francesco Ferri-
ni, Cherubino Leonardi, Elisabetta Margheriti, Miro Mati, Alberto Pardossi,
Giacomo Scarascia Mugnozza.

Comitato scientifico della «Rivista di storia dell'agricoltura»

Presidente: Giovanni Cherubini

Membri: Zeffiro Ciuffoletti, Rinaldo Comba, Alfio Cortonesi, Gaetano Forni, Antonio Gabbrielli, Paulino Iradiel, Arnaldo Marcone, Massimo Montanari, Carlo Pazzagli, Gabriella Piccinini, Giuliano Pinto, Piero Luigi Pisani Barbacciani, Leonardo Rombai, Antonio Saltini, Paolo Nanni (*Direttore responsabile*).

Pubblicazioni del 2013

- 1) *I Georgofili. Atti dell'Accademia dei Georgofili*, anno 2013, serie VIII, tomo I
- 2) *I Georgofili. Atti dell'Accademia dei Georgofili*, anno 2013, serie VIII, tomo II (in corso di stampa)
- 3) *La terra coltivata: strumento di produzione per le imprese agricole*, «I Georgofili. Quaderni», 2012-IV
- 4) *Simbionti, una risorsa per il benessere delle piante e degli animali*, «I Georgofili. Quaderni», 2012-V
- 5) *Riproduzione delle piante e produttività agricola*, «I Georgofili. Quaderni», 2012-VI
- 6) *I Beni Civici*, «I Georgofili. Quaderni», 2012-VII
- 7) *Propagazione di specie macroterme per tappeti erbosi (Progetto MiPAAF 2009-2012)*, «I Georgofili. Quaderni», 2012-VIII
- 8) *Il cloroplasto e la ricerca biologica per la produzione di cibo ed energia*, «I Georgofili. Quaderni», 2012-IX
- 9) *Aflatossine del mais. Dall'emergenza alla prevenzione*, «I Georgofili. Quaderni», 2013-I
- 10) *Percorsi di governance per la valorizzazione delle aree rurali nella prospettiva di riforma delle politiche europee*, «I Georgofili. Quaderni», 2013-II
- 11) *Assemblea Generale dei Georgofili*, «I Georgofili. Quaderni», 2013-III
- 12) *Agricoltura e gestione della fauna selvatica*, «I Georgofili. Quaderni», 2013-IV (in corso di stampa)
- 13) *I concimi derivanti dal recupero dei residui di lavorazione del cuoio e delle pelli conciate*, «I Georgofili. Quaderni», 2013-VIII, Sezione Centro Ovest
- 14) «Rivista di storia dell'agricoltura», anno LIII, n. 1, giugno 2013
- 15) «Rivista di storia dell'agricoltura», anno LIII, n. 2, dicembre 2013

- 16) *Per descrivere il territorio. Agronomi, Cartografi, Naturalisti, Viaggiatori nella Toscana tra XVIII e XX secolo*, Catalogo della mostra
- 17) Opuscolo delle Attività e delle Pubblicazioni accademiche
- 18) Notiziario dei Georgofili, dieci numeri annuali in collaborazione con Agra Press

Gli aggiornamenti delle pubblicazioni dell'Accademia dei Georgofili e della Rivista di storia dell'agricoltura sono consultabili sui siti www.georgofili.it e www.storiaagricoltura.it.

È inoltre attivo il sito www.georgofili.info, notiziario on line di informazione su agricoltura, ambiente e alimentazione a cura dell'Accademia dei Georgofili.

Finito di stampare in Firenze
presso la tipografia editrice Polistampa
nel maggio 2014

ISSN 0367/4134

Autorizzazione del Tribunale di Firenze n° 1056 del 30 Aprile 1956

