

ATTIVITÀ SVOLTA
E PUBBLICAZIONI EDITE NEL 2008
PARTE INTEGRANTE
DELLA RELAZIONE DEL PRESIDENTE

Attività svolta

ADUNANZE PUBBLICHE*

17 gennaio – *Dalla fame alla sazietà*

«Dalla fame alla sazietà» è il titolo di un libro, ma anche di una fortunata serie radiofonica di Radio 2 Rai. Pagine e trasmissioni dedicate all'agricoltura e all'alimentazione. Nella tavola rotonda Andrea Segrè e Alberto Grossi, gli autori del volume, hanno ricordato alcuni degli argomenti trattati. «È significativo – ha detto Segrè – che nello stesso mese siano organizzate due Giornate mondiali su temi opposti: il 16 ottobre la FAO promuove la giornata dedicata alla fame, mentre la settimana successiva un'altra si pone l'obiettivo di sensibilizzare la popolazione sul problema dell'obesità. Il fatto dimostra la situazione paradossale in cui viviamo, dove centinaia di milioni di persone sono sottonutrite mentre allo stesso tempo aumentano quelle con patologie da iperalimentazione». Anche il problema dello smaltimento dei rifiuti può essere collegato a quello dell'alimentazione e Segrè ha portato l'esempio di un'iniziativa di successo sotto vari aspetti. «A Bologna – ha illustrato Segrè – la cooperativa *Carpe cibum* ha messo a punto il progetto 'Last minute market' che recupera i prodotti dei supermercati che altrimenti finirebbero nella spazzatura: articoli con difetti nella confezione, merci con data di scadenza troppo ravvicinata, ecc. Prodotti che invece di andare al macero, con problemi e costi di smaltimento, grazie al progetto, possono invece essere presi dalle associazioni di volontariato e quindi distribuiti alle persone bisognose». All'incontro ha partecipato anche Sergio Valzania, direttore dei Programmi Radio Rai. «Siamo orgogliosi – ha detto Valzania – di aver dato spazio in radio a trasmissioni

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

come queste. È importante che temi come quelli dell'agricoltura o della fame siano affrontati non da divulgatori, ma da specialisti, come gli autori di questo libro, che ogni giorno si confrontano con la materia».

Alla tavola rotonda ha inoltre partecipato Giuseppe Alessi, cuoco fiorentino.

17 gennaio – *L'uso moderato del vino fa bene alla salute*

La lettura di Giovanni de Gaetano, organizzata dalla Sezione Centro-Ovest di Georgofili, si è svolta presso l'Aula Magna della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Pisa.

Il consumo moderato del vino (1-2 bicchieri al giorno) riduce il rischio di malattie cardiovascolari ed esercita un particolare ruolo protettivo nei confronti di eventi trombotici, come l'infarto cardiaco o l'ictus cerebrale. Secondo il relatore, il beneficio del vino è conseguente all'azione favorevole dell'alcool e di alcuni suoi componenti specifici: i polifenoli. Un'analisi su oltre 200.000 individui, ha mostrato che il consumo di vino (rispetto al non consumo) riduce il rischio di eventi vascolari di circa un terzo. Il ruolo protettivo del consumo di vino è massimo per quantità moderate (fino a 150-200 millilitri al giorno, equivalenti a 1-2 bicchieri). Per dosi maggiori (3-5 bicchieri al giorno) la protezione, pur apparente, non è statisticamente significativa, mentre per dosi più alte (>5-6 bicchieri al giorno) i risultati mostrano un evidente aumento di rischio cardiovascolare. Inoltre, il moderato consumo di vino è stato associato ad un più basso rischio di sviluppare diabete e, contrariamente a quanto si pensava, non aumenta la pressione arteriosa. Naturalmente questi risultati vanno visti nel contesto generale di stili di vita ed abitudini alimentari corrette.

24 gennaio – *La proprietà agricola e le nuove funzioni del mondo rurale*

Produzioni alimentari, ambiente e energia: sono i temi che sono stati affrontati nell'ambito della lettura che ha visto relatore Giuseppe Visconti, Presidente dell'Associazione europea «Friends of the Countryside – Meta», associazione costituita da numerosi proprietari agricoli europei. Il degrado ambientale, lo sfruttamento sempre maggiore dell'agricoltura per la produzione di energia, i maggiori consumi alimentari della popolazione mondiale fanno ritenere sempre più probabile la possibilità che il cibo diventi un bene sempre più prezioso e insufficiente. Di conseguenza l'utilizzazione della terra diviene nuovamente un tema basilare e l'agricoltura negli anni 2000 torna ad essere considerata settore primario nella sua accezione più ampia. «Conciliare ambiente e produzione è l'imperativo che si pone oggi – ha detto Visconti. Accanto alla tradizionale funzione produttiva si affiancano, per i proprietari

agricoli, funzioni che vanno dalla tutela dell'ambiente, al possibile contrasto ai mutamenti climatici, al reperimento di fonti energetiche alternative, all'utilizzo delle strutture rurali per attività diverse, incluso il tempo libero. Tutte attività collegate alla terra, fonte di autonomi ricavi che vanno ad aggiungersi a quelli derivanti dalle produzioni caratteristiche, da pianificare e programmare». Il cosiddetto 'green business', collegato ad energia e ambiente, è diventato da tempo oggetto di interesse di grandi investitori dando vita a nuove interazioni fra attività industriali e agricole. «L'investimento nel bene terra e nell'utilizzazione delle sue opzioni potrà costituire uno sbocco interessante per imprenditorialità nuove capaci di mobilitare capitali, conoscenze tecniche e professionalità – ha spiegato Visconti. La produzione di energie pulite, la gestione delle risorse idriche, la trasformazione dei fabbricati, il riorientamento delle produzioni, la realizzazione di progetti ambientali di largo respiro possono essere l'occasione di feconde collaborazioni».

24 gennaio – *Nascita e sviluppo del settore agro-alimentare nelle Marche*

La lettura di Benedetto Ranieri, organizzata dalla Sezione Centro-Est dei Georgofili, si è svolta presso l'Aula Magna della Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche ad Ancona.

Il relatore ha condotto il pubblico lungo un viaggio che ha attraversato le innumerevoli sfaccettature sociali, storiche ed economiche dei vari comparti del settore agro-alimentare nella regione Marche, a partire dal dopoguerra, fino alla situazione attuale. Ranieri ha focalizzato l'attenzione sui settori produttivi trainanti dell'economia agro-alimentare marchigiana, quali il comparto vitivinicolo, l'allevamento bovino, la produzione cerealicola, oltre alle produzioni oleicole. Il relatore ha sviluppato in maniera approfondita la nascita e lo sviluppo dei singoli comparti, analizzando oltremodo tutti quei fattori che a vario titolo hanno influito su tale sviluppo fino al raggiungimento della situazione attuale.

Ranieri ha concluso la lettura parlando delle possibili strategie da intraprendere affinché il settore agro-alimentare marchigiano possa ritagliarsi un'importante fetta di mercato, sia in Italia che all'estero. Nuove prospettive si possono aprire se si punta sulla qualità delle produzioni agroalimentari, evitando l'appiattimento creato dalle produzioni su grandissima scala. La formazione e l'aggiornamento continuo degli operatori di questo settore sono quindi ritenute premesse essenziali dello sviluppo.

25 gennaio – *Sostenibilità ambientale degli allevamenti zootecnici intensivi*

La lettura di Giorgio Provolo, organizzata dalla Sezione Nord-Ovest, si è

svolta presso l'Aula Magna della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano.

Il ruolo dell'agricoltura nella qualità delle acque e nei fenomeni di eutrofizzazione, tra cui la fioritura algale, è stato affrontato con particolare riferimento alla dispersione dell'azoto. L'azoto è un macronutriente la cui disponibilità limita la crescita delle colture agricole. La contaminazione azotata delle acque deriva in parte preponderante dall'uso agricolo dell'azoto; necessario come fertilizzante per sostenere l'alta produttività, si calcola che negli ultimi anni la sua somministrazione, ad esempio per la coltura del mais, è quintuplicata. Poiché l'efficienza di uso è relativamente bassa una parte consistente dell'azoto somministrato non viene utilizzata dalle piante ma lasciata nell'ambiente. L'incremento dell'azoto è anche dovuto, ed in talune regioni rappresenta la massima origine di dispersione, dai reflui degli allevamenti zootecnici. Inoltre sono in diminuzione i sistemi naturali di smaltimento dal suolo, quali le zone umide, che sarebbero in grado di smaltire l'azoto fino a due volte i livelli di quello fornito con l'agricoltura. In conclusione un maggiore apporto accompagnato da un minore smaltimento si concretizza in un incremento dei livelli di azoto che rimangono nel suolo. Quindi bisogna agire con una accurata gestione cercando, ad esempio, di recuperare l'azoto che proviene dai reflui zootecnici, stabilendo la vulnerabilità dei suoli e adottando le pratiche di gestione e di coltura che consentano di ridurre l'impatto; è necessario soprattutto un approccio integrato che preveda un contributo sinergico di molte competenze.

25 gennaio – *Aspetti economici del patrimonio culturale*

Alla VI Conferenza Nazionale degli Istituti Culturali (25-26 gennaio 2008) su «Gli Istituti Culturali nella società che cambia», che si è svolta a Firenze, è intervenuto Franco Scaramuzzi sugli *«Aspetti economici del patrimonio culturale»*. Il Presidente dell'Accademia ha evidenziato l'importante ruolo dell'agricoltura, che ha generato e sviluppato le nostre più profonde radici culturali. Scaramuzzi ha quindi sottolineato i problemi relativi al valore oggi attribuito al paesaggio agrario, ricordando che il «verde» delle piante riveste certamente anche un valore estetico (ornamentale e paesaggistico), ma costituisce prima di tutto l'imprescindibile strumento attraverso il quale la natura provvede alla sopravvivenza del mondo vegetale ed animale, essendo alla base della produzione di qualsiasi cibo ed allo stesso tempo dell'altrettanto indispensabile regolazione dell'equilibrio atmosferico. A queste funzioni possono poi aggiungersi le valenze estetiche del paesaggio, ma non si può ignorare e tantomeno capovolgere questa scala di priorità.

Scaramuzzi ha ricordato come oggi venga riconosciuto un grande valore al patrimonio delle tradizioni, per la promozione che queste possono offrire alla commercializzazione dei prodotti, grazie alle intrinseche qualità che i consumatori legano ai luoghi di origine ed alle tecniche di un tempo. In termini economici questi valori possono essere enormi, ma non sempre vengono evidenziati. Il loro calcolo non è facile e sicuramente non è agevole farli riconoscere.

31 gennaio – *Il vivaismo ortofrutticolo in Campania*

L'incontro è stato organizzato dalla Sezione Sud-Ovest dei Georgofili, presso la «Sala Cinese» della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli «Federico II» a Portici. Dopo il saluto di Paolo Masi, Preside della Facoltà, hanno svolto le previste relazioni Giancarlo Barbieri e Stefania De Pascale su «*Qualità agronomica del materiale vivaistico e produzione orticola*»; Claudio Di Vaio su «*Attualità ed innovazioni nel vivaismo frutticolo*»; Giandomenico Consalvo su «*Certificazione volontaria e ruolo del Civitalia*»; Marco Valerio Del Grosso su «*Problematiche tecniche del vivaismo*».

Sono seguite una breve discussione e le considerazioni conclusive di Francesco Giulio Crescimanno, che, con particolare enfasi, hanno fatto presente l'inderogabile necessità di autocontrolli e di rigorose verifiche pubbliche sulla sanità del materiale vivaistico prodotto.

31 gennaio – *I fattori e le prospettive della crescita mondiale*

La tavola rotonda si è svolta con la partecipazione di Federico Vecchioni, Presidente di Confagricoltura, Giuseppe Guarino, Professore Emerito dell'Università degli Studi «La Sapienza» di Roma e Sergio Vento, Ambasciatore.

31 gennaio – *La meccanizzazione agricola nei Paesi del Maghreb e in Turchia*

La conferenza di Gennaro Giametta, organizzata dalla Sezione Sud-Est, si è svolta presso l'Aula Magna della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bari.

Il mediterraneo rappresenta il crocevia dei traffici internazionali e di merci per la sua posizione geografica fra Europa, Asia e Africa. Con l'apertura poi della zona mediterranea di libero scambio, prevista per il 2010, vi saranno ulteriori opportunità, che dovrebbero portare accenti positivi per il comparto agricolo e in particolare per quello ortofrutticolo, molto importante per molti Paesi del Mediterraneo.

Con il termine Maghreb si intende l'area più a ovest del Nordafrica che si

affaccia sul Mar Mediterraneo. Esso comprende Algeria, Tunisia e Marocco ed è oggi la parte maggiormente sviluppata del continente africano. Politicamente, dal 1989, gli Stati dell'area hanno dato vita ad una Unione del Maghreb Arabo, cui si fa spesso riferimento con l'espressione Grande Maghreb: oltre ad Algeria, Tunisia e Marocco ne fanno parte Libia e Mauritania.

Il Nord Africa attraversa un periodo di forte espansione e le prospettive di sviluppo per il 2007-2008 erano buone, con crescite attese in molti casi superiori al 5%.

In generale, la situazione agricola nei Paesi del Maghreb può essere riassunta nel seguente modo:

- una elevata percentuale di popolazione rurale, che ammonta al 50% della popolazione totale, con una estensione media degli appezzamenti di 5 ettari;
- le coltivazioni non irrigate sono oltre il 90%;
- l'introduzione di tecnologie moderne è ancora relativamente modesta;
- i terreni, oltre che secchi, sono fragili: il loro contenuto organico è dell'ordine dell'1% mentre nei terreni agricoli europei è in genere del 4-5%.

È evidente che di questi fattori si deve tener conto nell'impostazione della meccanizzazione agricola. Al fine di aumentare la superficie delle zone coltivabili, per poter incrementare la produzione – considerato il carattere essenzialmente estensivo delle coltivazioni – è indispensabile una più spinta meccanizzazione dell'agricoltura.

In Turchia il settore agricolo è caratterizzato da basso contenuto della manodopera ed elevata frammentazione della proprietà, con una marcata prevalenza di piccole e medie aziende. Il grande vantaggio della Turchia è la combinazione della sua notevole superficie coltivabile con un'ampia varietà climatica.

Per quanto riguarda la possibilità di esportare tecnologia italiana nel settore delle macchine agricole, vi sono ampi margini di espansione, sia nei Paesi del Maghreb che in Turchia.

1 febbraio – *Storia regionale della vite e del vino in Italia. Toscana.*

La presentazione del volume è stata organizzata in collaborazione con l'Accademia Italiana della Vite e del Vino.

Sono intervenuti il Presidente della Giunta Regionale della Toscana, Claudio Martini, il Presidente dell'Ente Cassa di Risparmio di Firenze, Edoardo Speranza, il Presidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, Antonio Calò. Il volume è stato illustrato da alcuni degli Autori.

Edito da Polistampa e realizzato dall'Accademia dei Georgofili, questo vo-

lume è il quarto della collana «Storia regionale della vite e del vino in Italia» nata nel 1996 per iniziativa dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino. La pubblicazione, realizzata con una tiratura limitata a 2000 copie numerate, è stata curata da Paolo Nanni e da oltre trenta specialisti di diverse discipline. Il volume, che affronta tutti gli aspetti dell'originalità del «caso toscano», si apre con il quadro storico: dall'età antica fino alla prima metà del Novecento, quindi la cultura, dal paesaggio, alle arti figurative, alla letteratura, fino alle forme conviviali, alla cucina e ai proverbi. L'evoluzione degli ultimi cinquant'anni è stata affidata all'innovazione ed allo spirito imprenditoriale che ne hanno assecondato le trasformazioni, le tecniche colturali, le tecnologie enologiche, l'architettura delle cantine. Infine uno sguardo allo scenario di oggi che prende in considerazione l'attuale situazione produttiva e normativa, il mercato, le istituzioni che operano nel campo della ricerca, dell'innovazione e dello sviluppo, fino agli aspetti legati al turismo del vino. Chiudono il volume le schede sui vini a denominazione d'origine e indicazione geografica tipica e un album fotografico che consente di ripercorrere l'evoluzione della viticoltura toscana: dalle prime foto, alle trasformazioni avvenute negli ultimi decenni, fino ad una rassegna di aziende vitivinicole nelle principali zone di produzione – comprese le nuove cantine d'autore – e i panorami odierni.

7 febbraio – *Aspetti giuridici dell'igiene dei prodotti alimentari*

Tre i temi affrontati dai relatori della giornata di studio: le regole del sistema HACCP, il principio di precauzione nel diritto alimentare e il sistema dei controlli dei prodotti agro-alimentari. L'intervento di Paolo Borghi è servito a fare un excursus sull'introduzione delle regole HACCP nei paesi della CE dagli anni '70-'80 fino ai giorni nostri, analisi utile a capire come si sia arrivati all'attuale complesso quadro normativo. «Con il passare del tempo, e grazie all'emanazione di vari regolamenti dal n. 252/2004 all'853/2004 – ha spiegato Borghi – le imprese del settore alimentare, dalle più piccole alle più grandi, hanno adottato le «regole» dell'HACCP, ossia una serie di metodiche standardizzate e considerate le più adatte ed efficaci nel ridurre i rischi statistici del contagio degli alimenti». La relazione di Borghi, dopo una discussione sulle regole generali dell'HACCP, si è poi concentrata su quelle specifiche relative alla produzione di generi alimentari di origine animale, più delicati e quindi soggetti a rischio di contaminazione.

La vicenda della «mucca pazza» è servita a Luigi Costato ad illustrare come gli Stati membri della CE si siano rivolti sempre più spesso alla Commissione per chiedere di promuovere l'adozione di testi normativi sempre più incisivi per evitare i rischi derivanti dalla circolazione degli alimenti nella Comunità e

anche le importazioni «pericolose» da Paesi terzi. «Il regolamento 178/2002 e il pacchetto igiene del 2004 – ha spiegato Costato – precisano come si applica il principio di precauzione del diritto alimentare. La prassi comune è quella di chiedere a chi vuole impedire l'importazione di un prodotto considerato 'pericoloso' la dimostrazione scientifica che questo possa essere davvero nocivo. Una richiesta che cozza sempre più con l'impossibilità degli scienziati di dare risposte certe, e di fermarsi all'attualità delle conoscenze». Infine Ferdinando Albisinni ha concluso la giornata di studio trattando il tema del sistema dei controlli dei prodotti agro-alimentari.

14 febbraio – *Dalla Qualità all'Eccellenza dell'olio di oliva*

La lettura è stata tenuta da Claudio Peri.

Il termine eccellenza viene usato sempre più spesso nella presentazione dei prodotti e nel linguaggio fantasioso e approssimativo della pubblicità. Prima che questo termine sia del tutto inflazionato e quindi svuotato di ogni concreto significato, dovremmo domandarci: che cosa si intende quando si riferisce ad un prodotto alimentare? Come si pone l'eccellenza rispetto alla qualità? Che differenza c'è fra un prodotto buono e uno eccellente? È possibile una verifica dell'eccellenza di un prodotto? Il relatore ha proposto un sistema di definizione della qualità su tre livelli:

- della *qualità «sufficiente»* indicata come la conformità ai requisiti merceologici ed igienici stabiliti dalla legge che definiscono la «idoneità all'uso» di un prodotto;

- della *qualità «buona»* nelle infinite gradazioni e specificità riferibili alle caratteristiche e alle prestazioni «materiali» che definiscono la «adeguatezza all'uso» (*fitness for use*) di un prodotto;

- dell'*eccellenza* nel quale entra in gioco la relazione di fiducia, di trasparenza e di empatia fra chi produce e chi utilizza o consuma un bene, basata su elementi «immateriali» garantiti dalla onestà e dalla competenza del produttore.

La rintracciabilità delle responsabilità e il controllo di processo finalizzato al miglioramento continuo del sistema produttore-prodotto sono stati presentati come gli strumenti in grado di dare consistenza ed evidenza all'eccellenza di un sistema e quindi di un prodotto.

Nel presentare l'applicazione di questi concetti all'olio, Peri ha illustrato il profilo dell'Associazione TREE (senza scopo di lucro), le cui tre E sono le iniziali di Eccellenza, Etica ed Efficienza. Un riferimento concreto, proponibile su scala mondiale a tutti i produttori competenti ed onesti di olio di oliva. Questo sistema, che i partecipanti all'incontro hanno recepito e discusso con

grande interesse, è stato proposto da Peri come il «modello italiano» dell'eccellenza, uno strumento di dialogo e di prestigio globale: «L'Italia dovrebbe offrire al mercato non solo e non tanto la pretesa di produrre i migliori oli del mondo, ma l'opportunità di valorizzare l'eccellenza ovunque capacità e competenza del produttore corrispondano ai requisiti TREE. Agli affanni e alle preoccupazioni per le innovative scelte dell'olivicoltura intensiva spagnola o per la concorrenza dei nuovi Paesi produttori, l'Italia potrebbe contrapporre il modello dell'eccellenza». Si tratta di una vera rivoluzione di concetti, di motivazioni e di approccio che, esposti all'Accademia dei Georgofili, nel cuore della più grande tradizione culturale del nostro Paese, potrebbe essere di buon auspicio.

15 febbraio – *Storia regionale della vite e del vino in Italia. Toscana.*

Presso la Sala Giunta di Palazzo Bastogi, in occasione della Cerimonia di Consegna del Premio Vini di Toscana 2007, a cura della Regione Toscana, Franco Scaramuzzi ha presentato il volume «Storia regionale della vite e del vino in Italia. Toscana».

21 febbraio – *Strumenti informatici per la gestione sostenibile del territorio e/o dell'azienda agraria*

Il convegno, organizzato dalla Sezione Centro-Est dei Georgofili, si è svolto presso l'Aula Magna della Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche e si è articolato in quattro interventi, condotti da Costantino Vischetti, da Marco Trevisan e Matteo Balderacchi e da Andrea Di Guardo.

I relatori hanno preso in esame la realizzazione di strumenti geografici informativi (GIS) per la creazione di mappe di vulnerabilità da fitofarmaci ai fini della pianificazione del territorio e la predisposizione di piani mirati al monitoraggio ambientale.

È stato inoltre descritto in maniera approfondita il ruolo svolto dall'applicazione delle mappe ottenute tramite il software Fitomarche, sviluppato in collaborazione fra l'Università Cattolica del Sacro Cuore e privati. Sono stati presentati i punti di forza di tale sistema, introducendo nuovi concetti come l'*exceeding probability*, in grado di migliorare il sistema già esistente e quindi rielaborare i dati del software di gestione.

Le argomentazioni hanno riscosso un notevole successo sia per l'innovatività dei contenuti, sia per i notevoli vantaggi offerti dall'applicazione di tali strumenti informatici in grado di pianificare e migliorare la gestione sostenibile di un'azienda o di un territorio dal punto di vista dell'impatto ambientale.

22 febbraio – *Acqua, agricoltura ed ambiente*

La lettura di Claudio Gandolfi, organizzata dalla Sezione Nord-Ovest dei Georgofili, si è svolta presso l'Aula Magna della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano.

Una recente Direttiva Europea ha puntato l'attenzione sullo sviluppo di normative utili a stimolare interazioni tra Enti di ricerca e gestori delle acque per realizzare «un buono stato delle acque» che tenga conto degli aspetti ecologici territoriali per un corretto e tutelato utilizzo delle acque. La gestione dei bacini idrografici, integrata e coordinata in particolar modo con la gestione delle superfici utilizzate dall'agricoltura, dovrebbe tener conto di una logica più rigida basata sul principio che chi usa od inquina deve pagare. Del resto, l'esigenza di pianificare l'uso delle acque nasce nell'800 nel meridione d'Italia; al nord lo stesso Cattaneo se ne era occupato.

Il relatore si è occupato del bacino irriguo del fiume Adda, caratterizzato dallo sviluppo di numerosi canali, alcuni dei quali derivano da strutture naturali.

L'obiettivo dei progetti sviluppati è quello di una regolazione del flusso che tenga conto di tutti gli usi dell'acqua: la conversione dei flussi idrici in energia elettrica, la tutela dell'ambiente e delle attività ad essa correlate, come ad esempio la pesca e la navigazione. Regolazione del flusso che non può essere contenuto e controllato nei periodi in cui le precipitazioni sono particolarmente intense, provocando esondazioni con danni agli insediamenti rivieraschi. Lo studio delle caratteristiche dei flussi di acqua è anche particolarmente utile per valutare la corretta destinazione colturale dei suoli agricoli.

Un corretto uso delle acque viene realizzato mediante l'individuazione di indicatori e valutatori che possono essere interpretati avvalendosi di modelli matematici gestiti con metodologie informatiche. Questi sistemi consentono tra l'altro lo sviluppo di simulazioni, estremamente importanti a supporto delle decisioni da prendere sullo specifico uso delle acque.

27 febbraio – *L'innovazione nelle materie plastiche in agricoltura*

La lettura di Francesco Paolo La Mantia, organizzata dalla Sezione Sud-Ovest dei Georgofili, si è svolta presso la Facoltà di Ingegneria dell'Università degli Studi di Palermo.

La tematica affrontata è risultata di grande interesse per gli straordinari progressi conseguiti nel settore delle materie plastiche e delle possibili miscele per rispondere alle più diverse esigenze delle colture in fatto di radiazioni, di acqua, di gas, di temperatura e di calore. La ricerca ha consentito di ottenere materiali molto sofisticati, biodegradabili e quindi importanti per lo smaltimento ed il riuso.

Il relatore ha poi affrontato il tema delle biomasse che già vengono adoperate in larga misura per la produzione di plastica e i possibili futuri scenari in termini di competizione con le derrate alimentari (mais).

6 marzo – *Il seme: genetica e agricoltura*

La lettura di Franco Lorenzetti, organizzata dalla Sezione Centro-Est dei Georgofili, si è svolta presso l'Aula Magna della Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche.

I lavori della conferenza sono stati avviati dal Presidente della Sezione Centro-Est, Natale Giuseppe Frega; Luigi Frusciante e Roberto Papa hanno introdotto le tematiche della conferenza e il ruolo avuto da Franco Lorenzetti nel settore del miglioramento genetico e della Facoltà di Agraria. Nel corso della lettura, il relatore ha illustrato la storia del seme dall'origine dell'agricoltura fino all'era biotecnologica e l'inscindibile legame fra agricoltura e genetica. Il relatore ha quindi messo in evidenza quanto sia necessario, soprattutto nel nostro Paese, riprendere un'ampia attività di ricerca nel settore del miglioramento genetico. Al termine dell'incontro si è aperto un ricco e vivace dibattito che ha coinvolto i partecipanti: docenti e studenti di diverse Facoltà dell'Università Politecnica delle Marche ed esponenti della vita culturale della Regione Marche. L'incontro è stato concluso da Luigi Frusciante che ha sottolineato il ruolo della Facoltà di Agraria per lo sviluppo del settore sementiero sia per quanto concerne le attività di ricerca che per gli aspetti formativi. Nell'occasione è stato presentato il libro di Franco Lorenzetti su «Uomini e semi».

6 marzo – *La crioconservazione per la tutela della biodiversità vegetale*

La lettura di Maurizio Lambardi si è tenuta nell'ambito della XVIII Settimana della Cultura Scientifica.

I ricercatori dell'IVALSA, Istituto per la Valorizzazione del legno e delle specie arboree di Sesto Fiorentino, stanno sperimentando da alcuni anni la tecnica della crioconservazione e ne stanno valutando l'applicazione alla collezione di agrumi, iniziata da Cosimo I de' Medici, della Villa Medicea di Castello. «La crioconservazione – ha spiegato il relatore – consiste nel conservare in azoto liquido, a -196 C°, una ampia varietà di organi vegetali, quali semi, gemme ed embrioni, bloccandone lo sviluppo attraverso un completo arresto del metabolismo delle cellule. Un metodo che garantisce di preservare la biodiversità vegetale per un tempo praticamente illimitato, senza rischi di contaminazione, a basso costo e in uno spazio assai limitato. Una tecnica di grandi potenzialità applicative, se si considera che oggi oltre 100.000 specie vegetali,

circa un terzo di quelle mondiali, sono considerate a rischio di erosione genetica. Grazie a questa tecnica, già da anni utilizzata in zootecnia, ma di recente applicazione in ambito vegetale, in un contenitore da 35 litri di azoto liquido possiamo custodire oltre 7.500 unità di conservazione che, ad esempio nel caso delle specie da frutto, permettono di replicare una collezione in campo pari a 4 ettari, abbattendo consistentemente i rischi di perdita per eventi climatici eccezionali o insorgenza di malattie. Va comunque sottolineato che la crioconservazione si pone come sistema complementare, e non alternativo, delle pratiche tradizionali di conservazione della biodiversità vegetale, quali la conservazione *in situ*, le banche del seme e le collezioni di piante in campo». «Quella degli agrumi della Villa Medicea di Castello – ha spiegato Maurizio Lambardi – potrebbe costituire il primo esempio di criobanca italiana, mettendo in sicurezza questo importante germoplasma, costituito da antichi e preziosi esemplari di agrumi che, essendo collocati in grandi vasi di terracotta, sono costantemente a rischio di gelate, malattie e atti vandalici». È la «criobanca dei semi» che Firenze si candida ad ospitare come sede italiana per tutelare la biodiversità ed evitare la scomparsa di un importante patrimonio vegetale, fatto di specie, forme selvatiche e antiche varietà.

Nel mondo già si riscontrano i primi esempi di «criobanche» per la tutela della biodiversità; in Europa, ad esempio, si hanno importanti collezioni in azoto liquido di varietà di banana (Belgio), di aglio (Germania) e di cacao e caffè (Francia). Nelle Isole Svalbard, all'estremo nord della Norvegia, è stata istituita la «Banca Mondiale del Seme», vera e propria «Arca di Noè» delle piante. In un tunnel scavato nella roccia saranno infatti conservati, ad una temperatura tra i -10°C e -20°C, milioni di campioni di vegetali che però saranno utilizzati, a differenza di quanto accade nelle normali banche del seme, solamente in caso di completa estinzione sulla superficie terrestre delle varie specie agricole.

13 marzo – *Messa a punto di tecniche agronomiche e sistemi colturali innovativi basati sull'impiego di contenitori biodegradabili e/o compostabili*

La giornata di studio si è concentrata sulla presentazione di una ricerca dedicata alla messa a punto di tecniche agronomiche e sistemi colturali compatibili con l'utilizzo di contenitori biodegradabili. La ricerca nasce dalle problematiche legate allo smaltimento dei rifiuti dell'industria agro-alimentare, ipotizzando di poter riciclare gli scarti per la produzione di polimeri biodegradabili (favorendo così la limitazione di inquinamenti ambientali), lavorabili secondo le tecnologie di trasformazione (stampaggio ad iniezione, termoformatura e filmatura), oggi utilizzate per l'ottenimento di vasi, plate-

aux e fitocelle. Si è proceduto prima a testare varie tipologie di scarti agricoli, selezionando alla fine gusci di nocciola e compost. Questi scarti sono poi stati miscelati opportunamente con dei poliesteri ed il tutto stampato in vasi per la coltivazione. Tali vasi hanno mostrato, dalle prove di attacco fungino, uno sviluppo microbico molto elevato ricoprente quasi il 100% della superficie ed una perdita totale di tutte le proprietà meccaniche iniziali. I risultati ottenuti nelle prove sperimentali di coltivazione e di controllo delle orticole prodotte dimostrano che i contenitori a base di polimeri biodegradabili possono essere impiegati anche per la preparazione di piantine orticole in vivaio in sostituzione dei vassoi in polistirolo. Da questi risultati potrebbe derivare un vantaggio anche per la filiera del vivaismo biologico dove si avverte di più la necessità di impiegare materiali rinnovabili a basso impatto ambientale.

Relazioni:

Fabrizio Cobis – *Introduzione alla ricerca applicata all'agro-alimentare*

Marisa Di Matteo – *Progetto PON n. 12781: messa a punto di tecniche agronomiche e sistemi colturali basati sull'impiego di contenitori biodegradabili e compostabili – Motivazioni ed obiettivi*

Giuseppe Tintomanlio – *Problematiche di stampaggio dei materiali biodegradabili*

Vito Miccolis, Vincenzo Candido – *I contenitori innovativi per una ortoflorofrutticoltura ecocompatibile*

Marisa Di Matteo – *Risultati e prospettive.*

17 marzo – *Perché la gente compra fiori? Prospettive e scenari futuri della ricerca in floricoltura*

La lettura di Tito Schiva, organizzata dalla Sezione Nord-Ovest dei Georgofili, si è svolta presso l'Aula della Meridiana dell'Università degli Studi di Genova.

Il relatore ha preso in considerazione le caratteristiche peculiari del settore florovivaistico, evidenziando soprattutto come il prodotto, per godere del favore del pubblico, deve essere perfetto ed impeccabile. Inoltre è necessario che vengano portati in commercio sempre nuovi prodotti, introducendone di provenienti da aree tropicali e subtropicali con caratteristiche molto interessanti. È necessario avere a disposizione serbatoi di variabilità genetica da cui attingere utilizzando la variabilità interspecifica. È stato messo in evidenza che anche le nuove tecnologie, utili allo scopo, dovrebbero essere accettate ed adottate, non trattandosi di organismi utilizzati per l'alimentazione. Sono stati inoltre affrontati problemi legati alla protezione delle colture ed agli elevati costi della manodopera in Italia

e quindi alla convenienza di importare i prodotti dai Paesi extraeuropei. È stato suggerito che il settore in futuro potrebbe trovare il suo sviluppo nel settore divistico grazie anche alla sempre maggiore sensibilità del pubblico. Il relatore ha mostrato numerose diapositive di fiori di grande bellezza; fra le più particolari e interessanti una pianta transgenica trasformata per la GFP (green fluorescent protein) che quando viene illuminata «fluoresce» in un bel colore verde.

20 marzo – *La nuova riforma OCM vino: ripercussioni in Toscana*

La Sezione Centro-Ovest dei Georgofili in collaborazione con la Provincia di Pisa – Assessorato all'Agricoltura, Forestazione, Turismo e Difesa della Fauna, ha organizzato una giornata di studio ed ha affrontato le possibili ripercussioni sui vini toscani di quella che si profila essere una svolta nella piramide di qualità delle produzioni vitivinicole e su quanto questa possa rappresentare un'opportunità od un vincolo per lo sviluppo. Appena varata, la nuova riforma che regolerà la produzione vitivinicola comunitaria fa già ampiamente discutere. Presentata dalla Commissione come una rivoluzione copernicana, la riforma finale che disciplina il mercato del vino dell'Unione Europea sembra essere meno coraggiosa rispetto alla versione iniziale, pur con alcune forti novità. Parzialmente ispirata ai mercati internazionali, specie per la possibilità di indicare annata e vitigno in etichetta anche per i vini da tavola, sembra comunque rompere i tradizionali meccanismi prudenziali di Bruxelles. A presentare luci ed ombre della riforma i rappresentanti istituzionali e studiosi della nuova OCM vino. Il dibattito, introdotto dal Rettore dell'Università di Pisa, Marco Pasquali, dal Presidente dell'Accademia dei Georgofili, Franco Scaramuzzi, dall'Amministratore dell'Arsia, Maria Grazia Mammuccini, e dal Preside della Facoltà di Agraria di Pisa, Manuela Giovanetti, si è articolato tra l'esposizione del quadro politico-normativo e l'impatto ipotizzato sul mondo delle imprese. Davide Gaeta ha aperto il dibattito con un'analisi dei punti di forza e di criticità del nuovo quadro normativo a cui risponderanno le Istituzioni che hanno collaborato attivamente alla stesura della proposta comunitaria. Sul fronte delle imprese, Lamberto Frescobaldi e Ginevra Venerosi Pesciolini hanno esaminato gli effetti di impatto che il nuovo quadro normativo potrebbe determinare sull'azienda vitivinicola toscana, mentre il curatore del volume «Storia regionale della vite e del vino in Italia. Toscana» Paolo Nanni ha presentato l'opera sulla storia della viticoltura toscana curata dall'Accademia dei Georgofili. Ha chiuso il dibattito l'Assessore all'Agricoltura della Provincia di Pisa, Giacomo Sanavio, a cui è stato affidato il compito di tirare le

fila di quello che senza dubbio è stato un appuntamento di grande interesse per tutti gli operatori del settore.

9 aprile – *Il regime di condizionalità 2008 nella Regione Marche nella PAC e nel PSR Marche 2007-2013*

La lettura di Roberto Gatto, organizzata dalla Sezione Centro-Est dei Georgofili, si è svolta presso l'Aula Magna della Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche.

All'incontro hanno partecipato docenti, studenti e professionisti che hanno potuto approfondire il significato della condizionalità all'interno del quadro di riferimento storico dell'evoluzione delle Politiche Agricole Comunitarie nei decenni trascorsi.

Il relatore ha sviluppato in maniera approfondita gli aspetti problematici che hanno portato all'emanazione dei dispositivi normativi riguardanti la condizionalità, gli obiettivi che questa si propone ed il significato che assume per la Regione Marche in termini di applicazione e di impatto sulla vita dei cittadini e sull'attività degli agricoltori.

All'origine della condizionalità alcuni obiettivi prioritari, quali il rispetto delle norme comunitarie, la creazione di consenso sociale per la Politica Agricola Comunitaria, la possibilità di difendere la PAC anche in sede di Organizzazione Mondiale del Commercio. Gatto ha evidenziato come alla base del regime ci sia il fatto che qualsiasi forma di sostegno al reddito degli agricoltori debba essere condizionato al rispetto di alcuni impegni – le Buone Condizioni Agronomiche ed Ambientali (BCAA) ed i Criteri di Gestione Obbligatori (CGO) – affidando agli stessi agricoltori un ruolo di rilevante importanza, anche sociale. La relazione è entrata poi nel merito dei rapporti tra condizionalità e PSR Marche 2007-2013 evidenziando in modo chiaro ed efficace le interrelazioni tecniche, normative e finanziarie tra i due meccanismi cosicché la condizionalità risulta integrata in maniera strategica nel PSR Marche.

La parte finale dell'intervento si è incentrata sulle modalità di controllo del rispetto degli impegni e sul ruolo dei vari soggetti pubblici nell'applicazione di tale regime con particolare riferimento a quello della Regione Marche e dell'ASSAM.

11 aprile – *Inaugurazione del 255° Anno Accademico*

Presso la Sede accademica si è svolta l'Assemblea generale per la consegna dei diplomi ai nuovi Accademici Corrispondenti ed Aggregati. Successivamente, nel Salone dei Cinquecento, in Palazzo Vecchio, si è svolta la Cerimonia per l'Inaugurazione dell'Anno Accademico.

Dopo il saluto dell'Assessore Silvano Gori, in rappresentanza del Sindaco e la relazione del Presidente, Franco Scaramuzzi, il Commissario all'Agricoltura della Commissione Europea, Mariann Fischer Boel, ha tenuto la Prolusione su «*Standing the test of time: the past, present and future of the CAP*» (*La PAC alla prova del tempo: passato, presente e futuro*).

Vengono di seguito sintetizzate alcune delle più rilevanti considerazioni evidenziate dal Presidente dei Georgofili nella sua relazione annuale sulle attività svolte e sulle idee manifestate nell'Accademia.

«Gli interventi pubblici adottati per preservare l'indispensabile efficienza del settore primario, assecondandone l'innovazione e la competitività, sono tradizionalmente basati su appositi piani e direttive formulate in sedi tecnico-politiche. In genere essi risentono della lentezza di procedure che le Amministrazioni sono costrette a mettere in atto, a vari livelli, richiedendo inevitabilmente lunghi periodi di elaborazione prima di poterle rendere operative.

Questi tempi contrastano con la crescente rapidità invece delle nuove acquisizioni scientifiche e delle conseguenti innovazioni tecnologiche, spesso imprevedibili. Tali ritmi impari rendono necessario un continuo adeguamento di qualsiasi programmazione, anche la più razionale e meditata.

Gli indispensabili sostegni al settore agricolo potrebbero essere offerti con approcci diversi. Innanzitutto assecondando con lungimiranza lo spirito di iniziativa e la libera assunzione dei rischi da parte di imprenditori capaci e meritevoli, lasciando a questi la possibilità di fare le proprie scelte ed organizzare i relativi programmi. I loro sforzi avrebbero una grande importanza per la collettività, perché gli errori od i successi conseguiti da queste iniziative potrebbero comunque illuminare nuovi percorsi ed aprire strade più valide.

Ma un grande e sostanziale sostegno ai produttori agricoli deve essere offerto dai Governi e dalle Amministrazioni pubbliche attraverso il miglioramento del «contesto» in cui gli imprenditori sono costretti ad operare, cioè l'insieme di tutti i fattori che interagiscono nel condizionare il risultato di ciascuna attività e di ogni singola azione. Tra gli elementi di questo contesto, vanno considerate le infrastrutture, i servizi, la sicurezza, la burocrazia, la corruzione, l'efficienza dei funzionari, ecc.. Si tratta di un insieme di fattori che condizionano lo sviluppo, molto spesso non incentivano e non tutelano la produttività, tantomeno la competitività nei confronti di chi può invece operare in condizioni più favorevoli.

Si rende quindi opportuna una nuova ed attenta riflessione sul modo più proficuo di gestire le risorse pubbliche, confidando nell'impegno di uomini che siano capaci di sottrarsi al pusillanime conformismo.» Il testo completo della relazione è consultabile sul sito dell'Accademia (www.georgofili.it).

Anche il testo della Prolusione Inaugurale tenuta dal Commissario Mariann Fischer Boel è consultabile sul sito dell'Accademia (www.georgofili.it).

Nel corso della Cerimonia, sono stati consegnati i diplomi ai nuovi Accademici Onorari, ai nuovi Accademici Emeriti, ai nuovi Accademici Corrispondenti Stranieri ed infine ai nuovi Accademici Ordinari.

Al termine, è stato consegnato ai partecipanti un «Promemoria dei Georgofili» su «*Health Check* della Politica Agricola Europea». Da alcuni anni va emergendo un diffuso e crescente malessere nel mondo dell'agricoltura. Plaudendo quindi all'iniziativa del Commissario Europeo per l'agricoltura di realizzare un organico *Health Check* sulla PAC e confidando nel lavoro della prevista, propedeutica Conferenza Nazionale, l'Accademia dei Georgofili desidera offrire il proprio contributo ad una costruttiva fase di verifica delle idee guida e degli indirizzi attualmente perseguiti per la nostra agricoltura. Ha quindi predisposto, come promemoria, un elenco di alcune delle problematiche prioritarie, intorno alle quali, attraverso le attività svolte dai Georgofili, è emersa l'opportunità di riflettere.

La prossima importante iniziativa europea si annuncia come una eccezionale occasione di ampia riflessione da affrontare con impegno, senza omissioni e reticenze. Questo elenco aperto, in sette punti a loro volta articolati in varie voci esemplificative, ha il dichiarato scopo di offrire un contributo alla stesura di un o.d.g. quanto più possibile esauriente.

Nel corso della Cerimonia Inaugurale è stato anche consegnato ai vincitori il Premio «Antico Fattore». Il Consiglio accademico, avvalendosi del parere di una apposita Commissione di esperti, ha assegnato il Premio per un lavoro che ha apportato nuove conoscenze scientifiche od innovazione tecnologica nelle attività olivicole e/o dell'olio di oliva in *ex aequo* a Filiberto Loreti per il lavoro «Alta densità: rivoluzione globale nelle tecniche di coltivazione dell'olivo» con la seguente motivazione: «*Il prof. Filiberto Loreti, partendo da un modello di olivicoltura superintensiva messo a punto in Spagna, illustra e discute i nuovi criteri su cui si basano le più recenti innovazioni tecniche nel mondo olivicolo che proiettano interessanti prospettive di applicazione nel comparto produttivo nazionale*», ed a Claudio Peri per il lavoro «A vision, a Name and a Strategy for Excellence in Olive Oil» con la seguente motivazione: «*Il prof. Claudio Peri svolge interessanti considerazioni teoriche sul passaggio dalla qualità all'eccellenza dell'olio di oliva, ritenendo che l'eccellenza determini un progresso nel mondo olivicolo con effetto di trascinamento dell'intera filiera*».

18 aprile – *Realtà e prospettive dell'acquacoltura*

Organizzato dalla Sezione Nord-Ovest dei Georgofili, con la partecipazio-

ne dell'Accademia di Agricoltura di Torino, l'incontro si è svolto presso l'Aula B della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Torino. I lavori sono stati introdotti da Attilio Bosticco.

Dopo una breve introduzione di carattere generale, Rossella Lo Presti, in collaborazione con Liliana Di Stasio, ha affrontato gli aspetti legati alle applicazioni della genetica molecolare nell'ambito delle produzioni ittiche, sottolineandone le potenzialità relative alla selezione assistita da marcatori e all'ingegneria genetica. La relazione presentata da Ivo Zoccarato ha fatto il punto sull'attuale sviluppo della nutrizione evidenziando i problemi connessi alla domesticazione di nuove specie, alle modificazioni morfo-funzionali a livello enterico conseguenti all'impiego di fonti proteiche vegetali in sostituzione della farina di pesce. Marino Prearo ha affrontato il problema delle streptococchi ittiche, dell'impiego della vaccinazione in acquacoltura ed infine ha fornito una interessante panoramica su alcune micobatteriosi dei pesci ornamentali e della loro potenziale pericolosità per l'uomo. Ha inoltre fornito una serie di dati epidemiologici molto attuali. La giornata si è conclusa con la comunicazione di Laura Gasco che ha ripercorso i momenti essenziali che hanno consentito alla tinca allevata nell'areale del Pianalto di Poirino di ottenere, caso unico tra i pesci, la DOP all'inizio del 2008.

Relazioni:

Liliana Di Stasio, Rossella Lo Presti, C. Lisa – *La genetica molecolare in acquacoltura*

Ivo Zoccarato, G.B. Palmegiano – *Attuali tendenze in alimentazione e nutrizione delle specie ittiche oggetto di allevamento*

Marino Prearo – *Recenti acquisizioni in tema di ittiopatologia*

Laura Gasco – *Sostenibilità ambientale delle attività acqua-colturali: il caso del Pianalto di Poirino*

23 aprile – *La grappa: storia e attualità in Toscana*

Organizzata dalla Sezione Centro-Ovest dei Georgofili, la giornata di studio si è svolta presso l'Aula Magna della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Pisa.

Partendo da una materia prima come la vinaccia fermentata, considerata un sottoprodotto dell'enologia, oggi siamo in grado di ottenere un distillato di gran pregio come la grappa. Questo prodotto, negli ultimi anni, ha conosciuto un'evoluzione qualitativa che pochi altri distillati possono vantare. La distillazione, infatti, è un'arte che si perde nei secoli, ma le nuove tecnologie, pur mantenendo la tradizione, hanno permesso di controllare tutto il processo produttivo, estraendo aromi e profumi, che hanno consentito, ai maestri distillatori, di ottenere prodotti unici, sempre più apprezzati da un vasto

pubblico di consumatori. Alle relazioni, ha fatto seguito una degustazione guidata delle principali grappe toscane e piemontesi.

Indirizzi di saluto: Giancarlo Santoprete, Manuela Giovannetti

Relazioni:

Carlo Viviani – *Cenni storici*

Alessandro Francoli – *La filiera produttiva*

Giorgio Colli – *Approccio sensoriale*

Roberto Castagner – *I mercati nazionali ed esteri*

24 aprile – *Impatto della ricerca genetica e delle tecnologie avanzate sull'evoluzione dei sistemi agrari*

Le conoscenze molecolari ed il sequenziamento del DNA hanno prodotto innovazioni di straordinario interesse pratico. Siamo alle soglie di nuovi importanti salti di qualità nell'evoluzione dei sistemi agrari produttivi. I maggiori apporti verranno dal miglioramento genetico ed in genere dalle conoscenze dei processi metabolici che sottendono sviluppo e qualità di varie specie, in particolare di sementi e frutta.

Relazioni:

Francesco Salamini – *La ricerca agraria alla luce degli sviluppi della genomica vegetale*

Silviero Sansavini – *La genomica in frutticoltura: recenti acquisizioni per il miglioramento genetico, la propagazione e la qualità dei frutti*

Antonio Michele Stanca – *Analisi del genoma di specie erbacee per l'adattamento all'ambiente culturale*

Nel corso della manifestazione è stato conferito il Premio Claudio Vitaliano, edizione 2007, alla tesi «Prova di lotta adalticida contro *Bactrocera oleae* (Gmel.) con la tecnica "Attract and Kill"», presentata da Marco Garau, con la seguente motivazione «*Tesi di Laurea Magistrale linearmente condotta con una indagine sperimentale pluriennale basata su di una corretta metodologia statistica. Il lavoro prende in esame strumenti e strategie per l'applicazione della tecnica "Attract and Kill" negli oliveti, testando efficacia e persistenza di modelli di trappola già disponibili e di prototipi di nuovi dispositivi di cattura realizzati con innovative metodologie costruttive. L'indagine riveste indubbio interesse per i risultati ottenuti applicabili anche in contesti di agricoltura biologica e integrata*».

26 aprile – *Produzioni tipiche come elementi di ricchezza per lo sviluppo del nostro territorio*

Organizzato dalla Sezione Centro-Est dei Georgofili, l'incontro si è svolto

presso la Sala Consiliare del Comune di Poggio San Marcello, nell'ambito della 19ª edizione della manifestazione «Poggio in Fiore».

I lavori sono stati aperti dai saluti del Sindaco Tiziano Consoli, del Presidente del Consiglio Regione Marche Raffaele Bucciarelli, dell'Assessore della Provincia di Ancona Carla Virili, del Sindaco di Trequanda (SI) Franca Muzzi. Sono intervenuti come relatori Natale Giuseppe Frega e Gianluigi Calzetta ognuno approfondendo l'argomento dal punto di vista del proprio ruolo istituzionale.

Esperienze, conoscenze e competenze diverse hanno così arricchito il convegno di spunti, riflessioni ed idee che hanno attirato fino al termine dei lavori l'interesse dei numerosi partecipanti ed hanno dato luogo, dopo le relazioni, a domande e richieste di chiarimento e approfondimento rivolte ai relatori da parte del pubblico.

7 maggio – *Il vivaismo frutticolo ed ornamentale in Sicilia*

Organizzato dalla Sezione Sud-Ovest dei Georgofili, l'incontro si è svolto nell'Aula Magna dell'Istituto Tecnico Agrario «Abele Damiani» di Marsala.

I lavori sono stati aperti dalla relazione di Francesco Sottile che ha presentato uno studio sul vivaismo frutticolo, evidenziando il ritardo del comparto nella regione siciliana. Sono stati sottolineati gli interventi che oggi consentirebbero di sviluppare, anche in Sicilia, sistemi vivaistici all'avanguardia e ciò in vista delle specifiche misure del PSR Sicilia 2007-2013.

Fabio De Pasquale ha illustrato il recente sviluppo del comparto degli agrumi ornamentali. Sono state presentate recenti innovazioni in merito alla scelta delle specie più idonee, alla diversificazione del sistema di allevamento, agli adeguamenti tecnici per l'ottenimento di piante di elevata qualità.

L'incontro si è chiuso con l'intervento di Dario Cartabellotta che ha illustrato i più recenti interventi dell'amministrazione regionale per il miglioramento del comparto vivaistico. In particolare l'istituzione del Centro Vivaistico Regionale della Regione delle produzioni tipiche regionali. L'incontro è proseguito con una visita ai Vivai Trapani S.C. di Marsala (TP).

8 maggio – *Produzioni vitivinicole di qualità e mercato. Caratteristiche del sistema produttivo senese e tendenze di mercato*

Il volume, presentato da Diego Begalli, raccoglie i contributi di vari ricercatori e docenti coordinati da Leonardo Casini e propone un'analisi dettagliata del sistema produttivo vitivinicolo senese, con particolare riferimento ai rapporti della filiera vitivinicola, giungendo a una quantificazione dei flussi semilavorati (sia in termini di volumi che di valori) e a una defini-

zione dei rapporti che intercorrono tra imprese primarie e mercati finali. Il volume pone in evidenza i punti di forza e di debolezza che caratterizzano la filiera vitivinicola senese rispetto ai rischi e alle opportunità che l'ambiente esterno propone. Erano presenti alcuni degli Autori.

9 maggio – *La valorizzazione agroforestale e faunistica dei territori collinari e di montagna*

La presentazione del volume, curato da Mario Lucifero e Marco Genghini, è stata organizzata in collaborazione con l'Accademia Italiana di Scienze Forestali.

Il libro (articolato fondamentalmente nei capitoli «Metodologie per la valutazione delle potenzialità faunistiche», «Genetica, metodi di produzione e ripopolamento», «Miglioramenti ambientali e presenza della piccola selvaggina» e «Ecologia, foreste e criteri di gestione degli ungulati selvatici»), è stato finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole.

Hanno partecipato all'incontro Giovanni Lo Piparo, Aldo Cosentino, Silvano Toso e Alessandro Giorgetti.

Nel corso della manifestazione è stato conferito il Premio di laurea Giancarlo Geri, edizione 2007, alla tesi «Influenza delle peculiarità del pascolo sulla produzione di latte ovino e sulle caratteristiche nutraceutiche del pecorino toscano» di Alessia Sabellico, con la motivazione «*Tesi sperimentale, metodologicamente corretta e originale negli obiettivi, dà un contributo di conoscenze alla tracciabilità del pecorino toscano*».

9 maggio – *Uso degli $\omega 3$ nell'alimentazione della vacca da latte*

Organizzato dalla Sezione Centro-Est dei Georgofili, il convegno si è svolto presso la Camera di Commercio di Pesaro.

M. Federica Trombetta ha esposto gli esiti di una ricerca sull'introduzione nella dieta di un gruppo di bovine da latte di diverse quantità di seme di lino estruso. Luciano Terni ha illustrato il significato ed i possibili effetti positivi sull'attività ruminale, sugli apporti energetici, sulla fertilità, sulle sintesi ormonali, nonché di tipo immunomodulatorio ed angioprotettivo, di una integrazione lipidica «nutraceutica» nell'alimentazione della vacca da latte. Gianluigi Draghi è intervenuto illustrando la realtà produttiva e la storia dell'azienda zootecnica della Coop. Alta Val Marecchia e del Consorzio per la Tutela della Casciotta di Urbino. Natale Giuseppe Frega si è soffermato su alcune questioni di fondo in tema di alimentazione, come l'utilizzo di alimenti migliorati e la funzione degli acidi grassi essenziali $\omega 3$ sul metabolismo e sulla salute. Giovanni Cucchi ha evidenziato come tutti i temi trattati e le

possibilità offerte dai risultati delle ricerche esposte bene si inquadrano nella *mission* della Cooperlat.

12 maggio – *Come si scrive una proposta di successo. Avvertenze, indicazioni e opportunità di finanziamento per l'agricoltura e il mondo rurale*

Il seminario di Laura Viviani, organizzato dalla Sezione Centro-Ovest dei Georgofili, in collaborazione con ARSIA/Regione Toscana, si è svolto presso l'Aula Magna della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Pisa.

Dopo i saluti di apertura dei Presidi delle Facoltà di Agraria e di Veterinaria, del Presidente della Sezione Centro-Ovest dei Georgofili e di Carlo Chiostri dell'ARSIA, la relattrice ha fornito elementi e suggerimenti utili per la presentazione di una proposta di successo nell'ambito del VII PQ della U.E., dei programmi CIP, EIE, LIFE e DG SANCO ed ha trattato i temi inerenti le biotecnologie, i prodotti alimentari, l'agricoltura, l'energia, l'ambiente e il cambiamento climatico, dando anche ampie informazioni riguardo i contenuti dei bandi di prossima emanazione. L'iniziativa, rivolta a docenti e ricercatori toscani, nonché ad imprenditori che svolgono attività di ricerca nei settori sopra elencati, ha riscosso ampi consensi tra i numerosi partecipanti intervenuti.

Prima Sessione:

Opportunità di finanziamento offerta dai bandi in procinto di pubblicazione nell'ambito del VII Programma quadro di ricerca e sviluppo tecnologico sui seguenti temi: biotecnologie, prodotti alimentari e agricoltura, energia, ambiente e cambiamento climatico.

Opportunità di finanziamento offerta dai bandi in procinto di pubblicazione nell'ambito dei programmi CIP Competitive Innovation Programme eco-innovation, IIE Intelligence Energy for Europe e Life Plus sui seguenti temi: biotecnologie, prodotti alimentari e agricoltura, energia, ambiente e cambiamento climatico.

Seconda Sessione:

Come costruire una proposta di successo. Aspetti generali e specifici. Analisi dei formulari e valutazione delle esperienze recenti avute dai partecipanti.

Presentazione del Servizio Agrinnova Ricerca.

13 maggio – *Le stoppie: interrimento o bruciatura? Aspetti agronomici e ambientali*

La lettura di Angelo Caliandro, organizzata dalla Sezione Sud-Est dei Georgofili, si è svolta presso l'Aula Magna della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bari.

Le stoppie sono i residui di una coltura erbacea che rimangono sul terreno dopo la mietitrebbiatura, spesso con presenza di paglie. Ed è proprio la loro presenza a creare maggiori o minori problemi sulla gestione delle stoppie, tramite interrimento o bruciatura. Così come non assume rilevante importanza l'eliminazione «a costo zero» di un ostacolo alle lavorazioni, la bruciatura ha aspetti positivi (devitalizzazione dei semi di infestanti ed eliminazione dei patogeni) piuttosto marginali. Inoltre le attuali norme che regolano le condizionalità specifiche prevedono che in caso di bruciatura delle stoppie si deve provvedere ad un apporto di sostanza organica di pari entità (con un costo superiore che rende sconsigliabile la loro bruciatura); né sono da sottovalutare gli aspetti negativi di ordine ambientale e faunistico. Anche l'interrimento presenta lati positivi e negativi. I primi sono l'aumento di sostanza organica nel terreno, il miglioramento della struttura del terreno, la riduzione di fenomeni erosivi nei pendii, la riduzione dei rischi di inquinamento delle falde da nitrati. Gli aspetti negativi sono invece la produzione di sostanze fitotossiche che, in condizioni di eccessi idrici, potrebbero influenzare la germinazione dei semi, la temporanea immobilizzazione dell'azoto presente nel terreno e quindi la necessità di apportarne di sintesi, il possibile habitat favorevole per agenti patogeni, la ridotta azione dei diserbanti ad applicazione suolo nonché il possibile ritardo nel riscaldamento del terreno durante il periodo primaverile. Ma la problematica maggiore è legata all'ostacolo alle lavorazioni per la presenza dei residui colturali, aggravata se le paglie sono in andane (problema peraltro superabile con l'adozione di mietitrebbie dotate di trinciatrice e spanditrice) o se il terreno poco profondo non consentisse l'interrimento con aratura di adeguata profondità.

15 maggio – *Beyond extra virgin. A conference for the advancement of olive oil quality and Culture – II Edition*

Promuovere la produzione, l'uso e la cultura dei grandi oli di oliva. Questo l'obiettivo della seconda edizione della conferenza internazionale «Beyond Extra Virgin». La prima edizione si è svolta a maggio dello scorso anno all'Università di Davis in California. L'iniziativa è nata da un'idea dell'Associazione TREE, organizzazione senza fini di lucro i cui associati, olivicoltori competenti e innamorati dell'olio di oliva, perseguono obiettivi di Eccellenza, Efficienza ed Etica. Nella conferenza sono stati trattati in particolare i temi del marketing e della comunicazione e il tema cruciale della valorizzazione dei grandi oli nella gastronomia di alto livello, nuova e tradizionale. I protagonisti italiani e californiani dell'iniziativa hanno indicato concrete strategie di collaborazione in grado di coinvolgere tutti i Paesi che, nel mondo, sono interessati alla produzione e al consumo di oli di oliva di assoluta eccellenza.

Relazioni:

Claudio Peri – *The Evaluation of Excellence of Olive Oil*

Dan Flynn – *The Role of The Olive Center of UC Davis for the diffusion of Olive Oil Quality and Culture in America*

Gervasio Antonelli – *An Approach to marketing of High Quality Olive Oil*

Leonardo Casini, Silvio Menghini e Veronica Alampi Sottini – *The Case of Wines: is there Anything to Learn for Olive Oil marketing?*

Greg Drescher – *Olive Oil, Excellence, and the America Table: Culinary Strategies and Opportunities*

Pierluigi Basso e Andrea Catelani – *Oil Identity and Excellence: the Consumer Perception of Values*

Gaetano Torrisi e Barbara Aquilani – *The Communication of «Terroir» values in the Marketing of High Quality Olive Oil*

Luigi Caricato – *A Successful Experience in Communication of Olive Oil Knowledge and Culture*

Richard Machado – *Conclusions.*

16 maggio – *Nuove frontiere dell'Arboricoltura Italiana*

Nell'incontro di presentazione del volume, svoltosi presso il Dipartimento di Colture Arboree della Università degli Studi di Bologna, ha partecipato il Presidente dei Georgofili, Franco Scaramuzzi.

È seguita la Tavola Rotonda sul tema *Colture arboree da reddito. Innovazioni tecnologiche e futuro da costruire*

20 maggio – *Giornata in onore del Prof. Enrico Avanzi*

La giornata per ricordare la figura e l'opera di Enrico Avanzi, organizzata dalla Sezione Centro-Ovest dei Georgofili, in collaborazione con il Centro Interdipartimentale di Ricerche Agro-Ambientali (CIRAA) dell'Università degli Studi di Pisa, si è svolta presso la Sala «Antonio Benvenuti» del CIRAA.

Sono intervenuti il Pro-Rettore dell'Università di Pisa, Lucia Tomasi Tongiorgi, il Presidente dell'Accademia dei Georgofili, Franco Scaramuzzi, il Presidente della Facoltà di Agraria, Manuela Giovannetti, e un rappresentante della famiglia Avanzi. I relatori hanno illustrato la figura di studioso, di Rettore dell'Università di Pisa, di Georgofilo e di uomo di cultura di Enrico Avanzi. L'occasione è stata fornita dalla ristampa anastatica della sua tesi di laurea, a cura degli eredi. Alla presentazione di Giacomo Lorenzini, Direttore del CIRAA, è seguita una interessante relazione di Luciano Iacoponi dal titolo «*La tesi di laurea di Enrico Avanzi: una indagine sul progresso tecnico in Agri-*

coltura nell'Italia del XX secolo». L'iniziativa ha riscosso un ampio successo testimoniato dalla presenza del mondo accademico e del numeroso pubblico intervenuto.

20 maggio – *Il subentro generazionale nell'impresa agricola: profili giuridici*

Organizzata dalla Sezione Nord-Est dei Georgofili, presso l'Aula Magna Pentagono della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Padova, si è svolta la lettura di Nicoletta Ferrucci.

È seguito un intervento di Andrea Comacchio su «*PSR 2007-2013: le iniziative per il ricambio generazionale*».

22 maggio – *Valorizzazione dei prodotti alimentari fra denominazione d'origine e tracciabilità e fra etichettatura e pubblicità*

Non è sufficiente puntare sulle denominazioni per essere sicuri di promuovere e valorizzare i prodotti agricoli e alimentari italiani. La relazione di Dario Casati è suonata come una critica per la politica italiana di settore. «Nel nostro Paese abbiamo il maggior numero di denominazioni all'interno dell'Unione Europea: su 760 registrate nel 2007, 165 sono italiane, ma questo non è sufficiente a dire che il nostro Paese abbia una buona politica in questo senso. Dobbiamo domandarci fino a che punto i prodotti ottenuti da materie prime importate possono essere ritenuti coerenti con la loro denominazione. Nello stesso tempo è importante riaffermare il concetto che la valorizzazione del prodotto alimentare è strettamente collegata a quella della materia prima agricola utilizzata per produrlo. Quest'ultima inoltre deve essere disponibile con continuità, con il rispetto dei necessari requisiti qualitativi, a condizioni di fornitura competitive con gli altri fornitori esterni all'area d'origine. Questo significa che il settore agricolo ha bisogno di concrete politiche di sviluppo e di investimento. Se non è forte l'agricoltura che sta alla base di produzioni di pregio protette, non possono esserlo neppure queste ultime e rischiamo di aver raggiunto un obiettivo che beneficia pochi e per poco tempo anziché tutti e a lungo». Ha preso la parola Alessandra Di Lauro il cui intervento verteva sulle regole dell'etichettatura e della pubblicità degli alimenti soffermandosi sulle loro pratiche sleali e sulla tutela del consumatore. Sebastiano Rizzoli ha svolto un excursus sulle regole nazionali, comunitarie e diritto della WTO in materia di denominazione di origine dei prodotti agricoli e alimentari.

Relazioni:

Dario Casati – *Le strategie di valorizzazione dei prodotti agricoli e alimentari italiani: un'analisi economica*

Alessandra Di Lauro – *Le regole dell'etichettatura e della pubblicità degli alimenti, pratiche sleali e tutela del consumatore*

Sebastiano Rizzoli – *Regole nazionali, regole comunitarie e diritto della WTO in materia di Denominazione di origine dei prodotti agricoli e alimentari.*

27 maggio – *XV anniversario dell'atto dinamitardo di Via dei Georgofili*

In occasione del quindicesimo anniversario dell'atto dinamitardo di Via dei Georgofili (27 maggio 1993) è stata celebrata una Santa Messa in suffragio delle vittime nella Chiesa di San Carlo. Presso la Sede accademica è stata poi riaperta al pubblico l'esposizione dell'intera raccolta dei disegni e degli acquerelli con il quali il Maestro Luciano Guarnieri ha fissato le drammatiche immagini di quel vile attentato.

29 maggio – *Biodiversità e biotecnologie, due facce della stessa medaglia*

La lettura di Luigi Frusciante, organizzata dalla Sezione Centro-Est dei Georgofili, si è svolta nell'Aula Magna della Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche.

31 maggio – *Giornata tecnico-dimostrativa Frumento duro*

La giornata tecnico-dimostrativa, organizzata dalla Sezione Sud-Est dei Georgofili, in collaborazione con l'Associazione Meridionale Cerealisti (AMC) ed il Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali dell'Università degli Studi di Bari, si è svolta nella Sala delle Conferenze dell'AMC di Altamura.

Le continue innovazioni tecnologiche in agricoltura richiedono un rapido aggiornamento nella scelta di varietà dagli ottimi requisiti, per il conseguimento di soddisfacenti produzioni sia sotto l'aspetto quantitativo che qualitativo. Pertanto, i risultati della ricerca nel settore del miglioramento genetico delle specie agrarie è di grande ausilio nell'attività commerciale delle ditte sementiere.

In Puglia, tipica regione di produzione di frumento duro, a cui è legata la grande affermazione dell'industria molitoria e dei principali prodotti alimentari e derivati, pane, pasta e prodotti da forno, è sempre stata avvertita la necessità di disporre di un servizio di valutazione delle nuove costituzioni varietali per la successiva trasmissione di utili informazioni agli operatori del settore in prossimità della semina. Di recente l'AMC, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali e del Centro Didattico sperimentale Pantanelli di Policoro, ha inteso intensificare la rete dei campi sperimentali sulla valutazione comparativa delle varietà di frumento duro di-

sponibili sul mercato. Le prove in corso sono state realizzate nell'ambito della rete nazionale di frumento duro del CRA.

Dopo una breve introduzione di Vittorio Marzi e di Luigi Tedone sull'impostazione delle prove varietali, in tre aziende della provincia di Bari e di Matera è seguita la visita in campo, nel corso della quale i partecipanti hanno avuto modo di esprimere le prime valutazioni in fase di maturazione sulle varietà a confronto.

2-5 giugno – Florovivaismo della Sicilia sud-occidentale

Il florovivaismo rappresenta per la Sicilia l'indirizzo produttivo più recente ed innovativo. Ha manifestato, nell'ultimo ventennio, un costante incremento di superfici e di prodotti, assumendo un peso economico (12% del PLV dell'agricoltura siciliana) analogo a quello dei comparti produttivi. Gli eventi che hanno promosso l'affermarsi del florovivaismo in Sicilia sono stati l'incremento costante della domanda locale di fiori e piante ornamentali e soprattutto il susseguirsi delle crisi energetiche che hanno fatto lievitare il costo del condizionamento delle serre nelle regioni a clima più freddo con conseguente traslocazione di questo poliedrico comparto produttivo nelle regioni climaticamente più favorite. In Sicilia nell'ultimo ventennio la superficie destinata a specie floricole è triplicata superando i 2.500 ha. Il florovivaismo siciliano ha quattro centri di produzione che, pur coprendo tutti i settori, si diversificano per gli indirizzi produttivi prevalenti: costa tirrenica, con epicentro Milazzo (ME) e indirizzo prevalente vivaismo di specie ornamentali da esterno; costa ionica, con epicentro Giarre (CT) e indirizzo prevalente piante mediterranee e palmacee; costa sud-meridionale, con epicentro Vittoria (RG) e indirizzo prevalente fiori recisi; costa sud-occidentale, con epicentro Marsala (TP) e indirizzo prevalente specie da interno. In quest'ultima zona si è svolta l'escursione-dibattito dei Georgofili durante la quale si sono alternate visite ad aziende florovivaistiche della zona e visite ad aree di interesse archeologico. Il 4 giugno si è tenuto il convegno su «Florovivaismo della Sicilia Occidentale». Gli interventi sono stati di A. Sciortino, R. Bonomo, D. Bellussi su «*Aspetti produttivi, organizzativi ed economici del florovivaismo marsalese*» e S. De Pascale su «*Considerazioni sugli aspetti evolutivi del florovivaismo marsalese*».

4-6 giugno – Il monitoraggio costiero mediterraneo: problematiche e tecniche di misura

Il simposio si è tenuto a Napoli ed è stato organizzato da CeSIA/Accademia dei Georgofili. Le presentazioni erano suddivise in sei Sessioni specifiche, comprendenti i vari aspetti relativi alle problematiche della gestione delle

coste: Evoluzione, Vegetazione, Diritto e Tutela, Antropizzazione, Fondali, Archeologia. È stata inoltre organizzata una sessione poster. Dal simposio è emerso un quadro completo della situazione costiera e delle azioni di gestione e salvaguardia che sarebbe necessario intraprendere, in non pochi casi con notevole urgenza, per preservare un patrimonio ambientale, culturale ed economico di fondamentale importanza per tutti i Paesi che si affacciano sul bacino mediterraneo. Scopo del Simposio è stato quello di contribuire alla diffusione della conoscenza delle varie situazioni, nella speranza che anche questo possa servire alla crescita del rispetto dell'uomo verso la terra che lo ospita.

4 giugno – Sessione: *Evoluzione della linea di costa ed erosione costiera*

Presidente: Claudio Conese

Relazioni:

R. Archetti, E. Torricelli – *Quantificazione dell'evoluzione della linea di riva di due spiagge protette da opere parallele a cresta bassa mediante elaborazione di immagini video*

V. Buonomo, A. Mazzarella, F. Ortolani, S. Pagliuca, M. Sammartino, V. Toppi – *Evoluzione rapida delle pocket beaches in relazione al cambiamento climatico*

E. Castiglione, P. Ciavola – *Monitoraggio di una spiaggia mista a Porto Recanti (MC)*

F. Faccini, A. Lucchetti, M. Piccazzo, A. Robbiano – *Evoluzione geomorfologica e fenomeni d'instabilità della costa alta rocciosa tra Bogliasco e Camogli (Mar Ligure)*

G. Ranieri – *Coastal erosion monitoring by means of geophysical methods*

Sessione: *Vegetazione costiera: stress, recupero e protezione*

Presidente: Giuseppe Scarascia Mugnozza

Relazioni:

M. Bellelli, A. Mingo, S. Strumia – *Regime storico degli incendi e caratteri della vegetazione: un caso studio su tre pinete costiere del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano*

S. Fares, G. Matteucci, F. Loreto – *Scambio di CO₂, H₂O e composti organici volatili biogenici (BVOC) da vegetazione dunale: risultati della Campagna Sperimentale Internazionale effettuata dalla Network di Eccellenza ACCENT nella Tenuta Presidenziale di Castelporziano (RM)*

A. Gabbrielli – *Inquadramento generale delle difese litoranee effettuate in Italia dall'inizio dei relativi lavori*

M. Lauteri, M. Alimenti, G. Scarascia Mugnozza – *Isotopi stabili e strategie d'uso idrico nelle biocenosi costiere mediterranee*

M. Teobaldelli, P. Cherubini, P. Piuksi – *The Impact of Water Salinity and*

Coastal Erosion on Function and Growth of Pine in the Maremma Regional Park (Tuscany, Italy)

Sessione: *Antropizzazione costiera, valorizzazione socio-economica del territorio e recupero ambientale*

Presidente: Ferdinando Jannuzzi

Relazioni:

A. Bordin – *Esperienze di turismo sostenibile in zone costiere*

V. Buonomo, M. Gallo, F. Ortolani – *Proposta di restauro geoambientale e sviluppo sostenibile del litorale vesuviano*

D. Carboni, M. Castillo Guerriero – *Il turismo nel nord-Sardegna: implicazioni economiche e sociali sul comune costiero di Olbia*

L. Fiumi – *Messa a punto di metodologie riproducibili su vasta scala per il monitoraggio costiero attraverso dati telerilevati MIVIS*

F. Giordano, G. Mattei, L. Giordano, G. Cuccaro – *Indicatori e indici per la Gestione Integrata della Costa di Napoli*

5 giugno

M. Rossano, F. Tolve – *La cooperazione scientifica e tecnologica per la salvaguardia dell'ambiente Mediterraneo*

Sessione: *Diritto ambientale e tutela delle coste*

Presidente: Vincenzo Pepe

Relazioni:

C. Desideri – *Il paesaggio costiero: un oggetto giuridico incerto*

G. Di Genio – *La molteplice tutela costiera del demanio marittimo attraverso un testo unico sui diversi demani*

V. Messerini, I. Lolli – *Le incertezze nozionali di «costa» nell'ordinamento italiano e gli effetti sul difficile assetto delle competenze per gli interventi di tutela*

R. Reali – *La descrizione delle coste campane nella Statistica del regno di Napoli del 1811*

Sessione: *Archeologia, beni culturali costieri e subacquei*

Presidente: Giuseppa Tanda

Relazioni:

R. Auriemma, G. Mastronuzzi, P. Sansò, T. Scarano – *L'archeologia del paesaggio costiero quale strumento di documentazione dell'incidenza delle trasformazioni ambientali nell'analisi topografica dei centri abitati antichi: gli insediamenti di Torre S. Sabina e Torre Guaceto (Carovigno, BR) dall'età del Bronzo all'età romana*

C. Del Vais, A. Depalmas, A. C. Fariselli, R. T. Melis – *Ricerche geo-archeologiche nella Penisola del Sinis (OR): aspetti e modificazioni del pae-*

saggio tra Preistoria e Storia

F. di Gennaro – *Insedimenti protostorici della costa medio tirrenica*

E. A.A. Garcea – *Alle origini delle migrazioni: la diffusione di Homo sapiens in Eurasia dall'Africa mediterranea*

G. Ranieri – *Ricostruzione e valorizzazione del paesaggio archeologico in ambiente costiero mediterraneo tramite tecnologie innovative non invasive*

6 giugno – Sessione: *Fondali, coperture vegetali e qualità delle acque*

Presidente: Luigi Alberotanza

Relazioni:

N. Cantasano, G. Buttafuoco, G. Callegari, R. Froio, N. Ricca – *Mappatura dei sedimenti nella foce del fiume Savuto*

C. Cerrano, F. Fava, M. Palma, U. Pantaleo, M. Previati, A. Scinto, L. Valisano, M. Ponti – *Monitoraggio dell'Ambiente Costiero (MAC): il contributo dei subacquei sportivi*

G. Fasano, G. Gabbani, F. Tassi, O. Vaselli – *Thermal fluid discharges from submarine springs at the Formiche di Grosseto islets (Tyrrhenian Sea, Tuscany, Italy) and their relation with regional anti-Apennine tectonic lineaments*

S. Grimaldi – *Valutazione dello stato ecologico delle acque costiere lungo il litorale catanese.*

10 giugno – *Le specie legnose da frutto, liste dei caratteri descrittivi / The fruit woody species, descriptor list*

I volumi, pubblicati da ARSIA/Regione Toscana, sono stati curati da Elvio Bellini e propongono una descrizione ampia e aggiornata delle principali e delle più rare specie arboree da frutto. All'incontro di presentazione hanno partecipato Maria Grazia Mammuccini, Augusto Marinelli e Matteo Barbari.

Primo in Italia nel suo genere, questo lavoro, frutto di quarant'anni di ricerca, raccoglie una esatta identificazione delle numerose cultivar vecchie e nuove.

L'opera, ricca di illustrazioni, è divisa in tre parti: nella prima, quella generale, vengono esposte la storia e l'evoluzione della pomologia; nella seconda vengono trattate 41 specie arboree da frutto presenti nelle zone temperate, comprese alcune di più recente introduzione in Italia; infine nella terza, il glossario pomologico illustrato pone chiarezza sulle terminologie dei caratteri delle specie trattate.

12 giugno – *Agli insetti piacciono le opere d'arte. Degrado, difesa e conservazione*

La presentazione del libro curato da Giovanni Liotta è stata tenuta da Antonia Ida Fontana e Andrea Binazzi.

Agli insetti piacciono le opere d'arte costituite da materiale organico, come legno, carta, tessuti e pelli. Sono insetti che appartengono a gruppi familiari diversi, ma che di fronte a un'opera d'arte, sia che si tratti di un quadro o di una pala pittorica, di un soffitto ligneo o un antico manoscritto, non *resistono alla tentazione* di mangiarselo. Nel volume, ricco di immagini, l'entomologo affronta il tema con rigore scientifico e suggerisce di intervenire non solo farmacologicamente o chirurgicamente quando la patologia si è già manifestata, ma soprattutto di creare condizioni per ostacolarne l'insorgenza. L'autore fornisce con questo testo un importante contributo alla diffusione della conoscenza delle diverse varietà di agenti biotici di degrado dei materiali che costituiscono i beni culturali ed alla diffusione della cultura della protezione e dell'intervento preventivo tra i tanti soggetti, privati e pubblici, che posseggono e conservano parti importanti del nostro patrimonio artistico.

19 giugno – *Muri di sostegno a secco: aspetti agronomici, paesaggistici, costruttivi e di recupero*

La mano dell'uomo si è fatta particolarmente sentire nel rendere docile alla coltivazione un territorio per 2/3 collinare e montano quale è quello italiano. Tant'è che Carlo Cattaneo osservò nel suo scritto *Agricoltura e morale* del 1845: «La terra adunque, per nove decimi, non è opera della natura: è opera delle nostre mani». I muretti a secco sono parte evidente di quest'opera. Questi manufatti sono stati oggetto di diverse considerazioni, nel passato ma anche nel presente, per valutare quanto la loro sopravvivenza debba essere legata o meno a fattori produttivi e di conseguenza decidere sulla convenienza o meno del loro mantenimento. Ma tale decisione dipende da numerosi fattori non ultimi quelli paesaggistici legati al turismo. Per questo è interessante capire quali sono state le esperienze acquisite nelle varie aree in cui sono stati fatti interventi in tal senso e come riversare tali esperienze in una direttiva nazionale. Il tutto anche in previsione della definizione delle modalità di finanziamento degli interventi di recupero, manutenzione e gestione.

Relazioni:

Antonio Saltini – *Storia e situazione attuale*

Paola Branduini – *Ruolo dei muri a secco nella salvaguardia del paesaggio*

Oswaldo Failla – *Coltivazione delle aree a forte pendenza: il caso della viticoltura*

Antonio Boggia – *Olivicoltura nelle aree terrazzate: opportunità e limiti*

Guido Calvi – *Il Parco dell'Adamello*

Franco Bonanini – *Il Parco delle Cinque Terre*

Salvatore Di Fazio – *Il caso della Costa Viola*

Michelangelo Dragone – *La Valle d'Itria*
 Paolo Baldeschi – *La Provincia di Firenze*
 Franco Sangiorgi – *Conclusioni*

3 luglio – *Sviluppo del mercato delle macchine agricole nell'Unione Europea*

La giornata di studio si è proposta di evidenziare e discutere gli aspetti del mercato delle macchine agricole, siano essi economici, tecnici e di possibile sviluppo, all'interno della realtà europea che è caratterizzata da elementi estremamente contrastanti dal punto di vista climatico, pedologico e quindi delle produzioni agricole, persino all'interno dei singoli Paesi.

Relazioni:

Luigi Vannini – *Aspetti economici*

Ettore Gasparetto – *Aspetti tecnici*

Massimo Goldoni – *Prospettive per le macchine agricole*

8 luglio – *A tavola con i Romani, tra stranezze e prelibatezze*

La conferenza di Aldo Luisi, organizzata dalla Sezione Sud-Est dei Georgofili, in collaborazione con l'Accademia Pugliese delle Scienze, si è svolta presso l'Auditorium di Villa Larocca a Bari.

17 luglio – *La Piattaforma Tecnologica Nazionale Italian Food for Life. Una opportunità di crescita e di collaborazione tra il mondo della ricerca e l'industria agroalimentare della Toscana*

Il Seminario, nato dalla collaborazione tra CeSAI/Accademia dei Georgofili ed ARSIA/Regione Toscana, si è rivolto in particolare all'industria agro alimentare e al mondo scientifico toscano, con lo scopo di far conoscere le attività svolte dalle Piattaforme Tecnologiche in Europa e in Italia. Queste Piattaforme hanno l'obiettivo di identificare le priorità di ricerca e sviluppo tecnologico mirate all'innovazione in vari settori; sono guidate da rappresentanti del mondo industriale e produttivo e coinvolgono soggetti sia pubblici che privati. Nel corso del seminario è stata illustrata la piattaforma «Italian Food for Life», finalizzata ad incentivare la ricerca e l'innovazione tecnologica nel settore agro alimentare a livello nazionale.

Indirizzi di saluto: Franco Scaramuzzi, Carlo Chiostri

Relazioni:

Maria Cristina Di Domizio – *Il ruolo delle imprese nelle Piattaforme Tecnologiche europee*

Achille Franchini – *La Piattaforma Tecnologica nazionale «Italian Food for Life»*

5 settembre – *Olio extravergine di oliva: tra qualità, tecnologie e frodi*

Il convegno, organizzato dalla Sezione Centro-Est dei Georgofili, si è svolto presso l'Aula Magna della Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche ad Ancona.

I lavori sono stati aperti dal Presidente della Sezione, Natale Giuseppe Frega.

Il primo relatore, T. Zelinotti, ha fatto un quadro generale della situazione relativa alle frodi ed alle sofisticazioni nel settore; ha quindi espresso alcune proposte per superare le grandi difficoltà attuali ed offrire adeguate prospettive ai produttori italiani.

G. Lercker ha portato l'attenzione dei partecipanti al convegno sulle differenze tra i concetti di qualità e genuinità e quindi sugli aspetti soggettivi ed oggettivi di queste due valutazioni: la prima riferita alle abitudini alimentari ed ai gusti, la seconda alla corrispondenza con quanto dichiarato.

La relazione di A. Giomo si è incentrata sulla caratterizzazione analitico-sensoriale di oli vergini di oliva campani ed ha riportato i risultati di una recente collaborazione (G. Di Lecce, M.R. Loizzo, E. Boselli, A. Giomo, N.G. Frega) con una Associazione Produttori. E. Boselli ha infine esposto ulteriori risultati della suddetta ricerca evidenziandone gli obiettivi (la valutazione della qualità; la caratterizzazione di alcune componenti di interesse tecnologico e sensoriale; la relazione tra il profilo sensoriale, la composizione chimica e la stabilità all'ossidazione).

5 settembre – *La tutela delle denominazioni di origine: i consorzi di tutela*

L'incontro, organizzato dalla Sezione Sud-Est dei Georgofili, in collaborazione con l'Università degli Studi della Basilicata ed il Comune di Rionero in Vulture, si è svolto presso il Palazzo «Giustino Fortunato».

Dopo la presentazione del Presidente della Sezione, Vittorio Marzi, i relatori hanno discusso dei temi della tutela delle denominazioni dei vini, con particolare riferimento ai consorzi di tutela che hanno assunto un ruolo strategico nel comparto vitivinicolo. Sono stati esaminati gli aspetti istituzionali, legislativi e di esperienza associativa. Filomena Ruppi ha infine reso un breve omaggio alla storia della prima DOC della Regione ospitante, l'Aglianico del Vulture.

Indirizzi di saluto: Antonio Placido, Teodoro Palermo, Antonio De Franchi

Presentazione dei lavori: Vittorio Marzi, Antonio Rotundo

Relazioni:

Severino Garofano – *La storia delle denominazioni di origine*

Francesco Liantonio – *I Consorzi di tutela oggi*

Carlo De Corato – *Dalla parte dell'Associato al Consorzio di Tutela DOC Castel del Monte: esperienza positiva?*

Antonio Raimondo – *Aspetti legislativi*

Filomena Ruppi – *La DOC Aglianico del Vulture: una storia che continua.*

11 settembre – *Flussi di nutrienti e informazione nei sistemi vegetali*

Manuela Giovannetti ha illustrato le più aggiornate ricerche sul ruolo fondamentale svolto dai funghi micorrizici. Questi organismi stabiliscono simbiosi con le piante, colonizzandone le radici per ottenere zuccheri in cambio di nutrienti minerali ed acqua. Attraverso un'ampia rete di cellule fungine (ife) le piante colonizzate non solo mostrano un maggior rigoglio, ma anche una maggiore tolleranza agli stress. Particolare interesse è stato suscitato dai risultati di recenti ricerche, condotte dalla relatrice, sul trasferimento di zuccheri da una pianta all'altra, quando queste sono collegate tra loro dalla rete di ife di uno stesso fungo; oltre all'assorbimento, questi simbionti hanno anche l'importante funzione di redistribuzione delle risorse all'interno delle comunità vegetali. Per questo, la rete dei funghi micorrizici è stata definita dalla rivista scientifica *Nature* «wood wide web».

Gli studi compiuti dalla relatrice hanno messo in evidenza la struttura della rete fungina, dimostrando che essa è realmente in grado di stabilire connessioni tra gli apparati radicali anche di piante appartenenti a specie, generi e famiglie diversi.

18 settembre – *Dalla qualità all'Eccellenza dell'olio di oliva. IIª parte – Indicazioni metodologiche e pratiche per il controllo e la garanzia del processo produttivo*

L'Accademia è ritornata sui temi relativi alla qualità dell'olio di oliva con una lettura di Claudio Peri. Il relatore ha approfondito le soluzioni offerte dal progetto TREE per un efficiente controllo e garanzia dell'eccellenza dell'olio di oliva. Partendo dall'analisi della difficile situazione attuale, l'idea di eccellenza prospetta la possibilità di aprire un passaggio risolutivo per il rilancio del settore e del prestigio della produzione italiana. Chi ha partecipato all'incontro, ha avuto modo di acquisire elementi indispensabili per analizzare e valutare le proposte offerte, concrete e straordinariamente semplici, sia da comprendere che da attuare.

25 settembre – *Sistemi innovativi di monitoraggio delle popolazioni di insetti: possibili applicazioni per una difesa efficace e mirata delle colture*

Gli insetti popolano un universo ricco di stimoli chimici, provenienti da

individui della stessa specie e dall'ambiente in generale, che li orientano nei due principali processi della vita: riproduzione ed alimentazione. La scoperta e sintesi dei feromoni sessuali ha permesso di riprodurre e utilizzare segnali chimici (semiochimici) per interferire nella comunicazione e nel comportamento degli insetti.

Ciò ha già trovato significative applicazioni in fitoiatria con obiettivi sia di monitoraggio delle popolazioni nocive, così da definire l'epoca ottimale di interventi insetticidi, sia di controllo delle popolazioni stesse mediante tecniche di confusione sessuale, autodisseminazione, catture massali, attract & kill, ecc.

Una delle più attuali e affascinanti frontiere di studio del settore riguarda, in particolare, i semiochimici regolatori dei rapporti multitrofici fra piante e insetti (cairomoni, sinomoni) dei quali si vanno evidenziando la rilevanza biologica e le potenzialità applicative.

Una migliore comprensione di questi fenomeni può aprire possibilità decisive di sviluppo di nuovi sistemi di difesa delle piante, in grado di coniugare efficacia e selettività fitosanitaria a esigenze di sicurezza tossicologica, alimentare e ambientale. In tal senso, un contributo fondamentale può venire da sistemi automatici in grado di monitorare, direttamente in campo e con continuità nell'arco della stagione, l'interazione fra insetti bersaglio e dispositivi di attrazione basati su semiochimici.

Unità di monitoraggio basate su telecamere operanti nell'infrarosso e sull'analisi automatica delle immagini acquisite, possono raccogliere informazioni dettagliate riguardo l'evoluzione temporale della frequentazione delle stazioni di attrazione anche durante le ore notturne, oltre che sulle modalità comportamentali degli insetti bersaglio. Tali informazioni costituiscono un dato di fondamentale utilità nel processo di progettazione e ottimizzazione di dispositivi di difesa basati su questi principi.

Unità di monitoraggio di questo tipo dotate di dispositivi di trasmissione remota dei dati potrebbero essere distribuite sul territorio con finalità di monitoraggio anche contemporaneo di più specie parassite, andando a costituire nel tempo ampie reti di rilevamento ausiliarie ai servizi tecnici di difesa.

La complessità dei processi biologici e chimici considerati, la necessità di un approccio di sistema in termini sia territoriali, sia di interazione fra specie, pongono sfide ambiziose alla ricerca interdisciplinare, agli ambiti industriali coinvolti, agli agricoltori e operatori di settore. I primi risultati conseguiti, tuttavia, prefigurano significativi avanzamenti nello sviluppo di dispositivi basati su semiochimici per il monitoraggio dei parassiti e la difesa di grandi comprensori viticoli, frutticoli, ortofloricoli, delle foreste e dei parchi.

Relazioni:

Claudio Ioriatti – *Nuove tecniche di controllo di insetti fitofagi dannosi mediante uso di semiochimici*

Roberto Oberti – *Tecnologie innovative per il monitoraggio automatico delle popolazioni di insetti fitofagi*

Marcello Re – *Trasferimento agli operatori di nuovi sistemi di difesa fitosanitaria basati su tecnologie di monitoraggio: sfide industriali e benefici per l'agricoltura.*

26 settembre – *L'industria del malto e della birra in Italia ed in Europa*

Organizzata dalla Sezione Centro-Est dei Georgofili, in collaborazione con il CERB (Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra), il Comune di Deruta ed ASSOBIRRA (Associazione degli Industriali della Birra e del Malto), la giornata di studio si è tenuta presso le sale del Museo Regionale della Ceramica di Deruta. L'evento è stato organizzato nell'ambito delle attività per la celebrazione del 7° Centenario dell'Università degli Studi di Perugia.

Le relazioni hanno illustrato le attività svolte presso i principali Centri di ricerca mondiali sulla birra, con particolare attenzione alle attuali esigenze dei moderni e sempre più esigenti consumatori. Paolo Fantozzi ha relazionato sulle attività di ricerca e sviluppo del CERB; Luciano Criscuoli, ha presentato i progetti di ricerca europei e nazionali nel settore mentre Giuseppe Ambrosio ha illustrato le attività del MiPAAF nel settore agroalimentare. I lavori della mattina sono stati chiusi dall'intervento di Filippo Terzaghi che ha parlato di un elemento focale su cui l'intero settore è particolarmente attivo ed attento: il consumo consapevole delle bevande alcoliche. La manifestazione è proseguita nel pomeriggio, prima con una visita guidata ai Laboratori ed agli Impianti Pilota (Malteria e Birreria) del CERB, poi con altre relazioni. Il tema dell'innovazione tecnologica della birra è stata trattata da Kevin Baker focalizzandolo sulle future, grandi sfide mondiali; Reinhold Schilbach e Giorgio Zasio hanno incentrato il loro intervento sull'innovazione nello sviluppo dei cereali da birra nel mondo; Martina Gastl, sulle sfide della ricerca scientifica sulla tecnologia birraria nei prossimi decenni. Piero Perron ha chiuso i lavori illustrando le problematiche e le attività italiane di ricerca nella filiera.

27 settembre – *Il paesaggio: storia, restauro, riqualificazione*

La Sezione Sud-Est dei Georgofili, in collaborazione con l'Accademia Pugliese delle Scienze, ha aderito alle «Giornate Europee del Patrimonio» indette dal Ministero per i Beni e le Attività Culturali; nel corso del seminario, a

cura di Giacomo Martines, è stata inoltre inaugurata la mostra fotografica su «Puglia, il Paesaggio» di Nicola Amato (Auditorium di Villa Larocca a Bari).

Il tema del paesaggio è di grande attualità per i continui interventi che vengono effettuati sul territorio; vuoi per esigenze di sviluppo, per la crescita demografica, per il fenomeno della «città diffusa», per il desiderio di un comune benessere della popolazione, si è determinato un uso sempre più invasivo di questa risorsa. Proprio questo eccessivo *consumo* ha generato una sensibilizzazione al tema della conservazione, nella prospettiva di graduare ed integrare conservazione e trasformazione dei *paesaggi* in ragione di valori e di equilibri di risorse. Tra le motivazioni a difesa dei paesaggi e le esigenze delle attività produttive nel territorio è necessaria una politica di mediazione, da operare con competenze professionali.

3 ottobre – *La zonazione della viticoltura in Sardegna*

Organizzata dalla Sezione Centro-Ovest dei Georgofili, la giornata di studio si è svolta presso l'Azienda Sella&Mosca di Alghero.

La manifestazione ha inteso apportare un contributo di discussione alla valenza delle relazioni tra caratterizzazione territoriale e tracciabilità dei prodotti enologici, affrontando il caso di studio della Sardegna dove recentemente sono stati completati alcuni progetti di zonazione, mentre altri sono in corso.

Sin dagli anni '80, i progetti integrati e interdisciplinari di zonazione viticola hanno consentito di approfondire le relazioni tra caratteristiche pedoclimatiche, genotipo, tecniche di gestione del vigneto, obiettivi enologici, qualità ed esigenze dei consumatori.

È stato evidenziato, fra l'altro, il valore della zonazione viticola, non già ai fini di una programmazione degli impianti, ma piuttosto per una valorizzazione di quelli migliori, fornendo elementi per una comunicazione promotrice della qualità.

L'interesse manifestato dal mondo viticolo e dal numeroso pubblico intervenuto hanno testimoniato il successo riscosso dall'iniziativa, la quarta tenuta in Sardegna dalla costituzione della Sezione Centro-Ovest.

Alla iniziativa sono intervenuti il Presidente dei Georgofili, Franco Scaramuzzi, il Preside della Facoltà di Agraria di Sassari, Piero Luciano, il rappresentante dell'Assessore all'Agricoltura della Regione Sarda, nonché numerosi tecnici dell'Agenzia LAORE e dell'Agenzia AGRIS Sardegna.

Relazioni:

Giovanni Nieddu – *Panorama viticolo*

Diego Tommasi – *La zonazione e il paesaggio viticolo*

Cecilia Torre, Renzo Peretto e Onofrio Graviano – *Esperienze di zonazione vitivinicola*

Maurizio Sorbini – *La zonazione nella valorizzazione dei vini*

Giancarlo Rossi – *Conclusioni*

9 ottobre – *Piante officinali. Coltivazione, trattamenti di post-raccolta, contenuti di principi attivi, impieghi in vari settori industriali ed erboristici*

Carlo Bicchi ha tenuto la presentazione del volume a cura di Vittorio Marzi e Giuseppe De Mastro (ed. G.M. Ricchiuto e ed. Adda)

La monografia è un importante contributo alla conoscenza di un ampio numero di specie vegetali di largo impiego in erboristeria e in diversi settori industriali. Il volume è suddiviso in due parti: una prima generale che illustra i criteri di valutazione delle specie e una seconda che suddivide le specie coltivate in clima temperato, quelle di limitata diffusione e quelle coltivate solo in ambienti tropicali e subtropicali.

16 ottobre – *2008: Health Check di una politica agricola comune che festeggia i suoi primi cinquant'anni*

Nel breve volgere di alcuni anni, fra fine ed inizio secolo, la Politica Agricola Comune ha conosciuto una serie continua di profonde riforme. Sono stati introdotti nuovi istituti ed una generale definizione di attività agricola, che prescinde dalla produzione e segna un'esplicita ed evidente differenza rispetto a risalenti e consolidati paradigmi comunitari e nazionali. Si è assistito nel contempo ad una progressiva rinazionalizzazione della PAC: le ampie possibilità di scelta assegnate agli Stati Membri ed alle Regioni dal RUP e dal nuovo PSR hanno legittimato una flessibilità e varietà di interventi ignota sino ad un recente passato. La stagione delle riforme tuttavia non si è ancora conclusa. La Commissione Europea, sollecitata in sede internazionale nell'ambito dei negoziati WTO ed in sede comunitaria dall'emergere di differenze non eludibili in un'Europa a 27, ha avviato un percorso di verifica, l'Health Check, che dovrebbe concludersi nel 2008, con nuove «riforme delle riforme». I Georgofili, con questa giornata di studio, hanno voluto fornire un contributo di analisi e riflessione sul presente e sul prossimo futuro di una PAC, che ancora una volta si conferma come laboratorio per il futuro dell'Europa.

Relazioni:

Daniele Bianchi – *2008: 50 anni di politica agricola comune e oltre*

Ferdinando Albisinni – *Le riforme della PAC, le «riforme delle riforme» e gli articoli 33 e 37 del Trattato*

Paolo Borghi – *Riforme della PAC e riforme dei Trattati comunitari: sempre meno PAC, e sempre più WTO?*

23 ottobre – *Prospettive della zootecnia italiana: vincoli e opportunità*

Roberto Pretolani ha analizzato alcune tendenze del sistema zootecnico nazionale: il mutamento dei consumi e delle forme distributive dei prodotti di origine animale, le caratteristiche delle principali filiere, la struttura degli allevamenti, le interazioni con il territorio e l'ambiente, il quadro normativo europeo e nazionale. Particolare attenzione il relatore l'ha posta sui processi di specializzazione aziendale e di concentrazione territoriale delle attività di allevamento, analizzandone conseguenze, opportunità e vincoli. Pretolani ha infine esaminato le conseguenze delle modalità di sostegno al settore bovino introdotte con la riforma della PAC del 2003 e delle prevedibili nuove misure in corso di definizione nell'ambito dell'Health Check della PAC, in particolare l'uscita dal regime delle quote latte.

24 ottobre – *Le simbiosi microbiche in insetti vettori di malattie: nuove prospettive per il biocontrollo*

Organizzata dalla Sezione Nord-Ovest dei Georgofili, presso l'Aula Magna della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano, si è svolta la lettura di Daniele Daffonchio.

Il relatore ha illustrato una delle più recenti strategie per il controllo delle malattie trasmesse da insetti, il «Controllo Simbiontico», che utilizza i microrganismi simbiotici per contrastare i patogeni veicolati dagli insetti stessi. Il vantaggio di questa strategia risiede nella trasmissione verticale (dagli adulti alla progenie) dei simbiotici agenti di controllo, garantendo una rapida ed ampia diffusione alle popolazioni naturali degli insetti vettori. Il relatore ha sottolineato come lo sviluppo di efficaci approcci di controllo simbiotico richieda approfonditi studi di base per la comprensione dei rapporti ospite/simbionte (l'ecologia del simbiote, il suo ciclo rispetto all'ospite, il suo ruolo nella biologia dell'ospite, la localizzazione nell'ospite nonché le modalità di trasmissione e le interazioni molecolari con il sistema immunitario dell'insetto per mantenere un equilibrato livello di colonizzazione). Molteplici aspetti dell'interazione ospite/simbionte analizzati dal relatore che ha preso spunto da alcuni sistemi biologici modello per aprire prospettive all'applicazione del «Controllo» e quindi al contenimento della trasmissione di alcune importanti malattie.

30 ottobre – *Nuove conoscenze scientifiche e sviluppo tecnologico nella tipicità dei formaggi italiani*

Cesare Corradini ha iniziato la sua lettura con un breve excursus storico

nel quale ha sottolineato come il formaggio sia stato uno dei primi alimenti preparati nella preistoria, diretta conseguenza della pastorizia nelle popolazioni spesso nomadi. I formaggi nascevano da coagulazioni spontanee del latte, osservate e ripetute dall'uomo, che pure ne ignorava la complessità dei processi biochimici. Solo alla metà del XIX secolo Pasteur iniziò ad utilizzare i microrganismi in operazioni industriali; si aprì allora la possibilità di impiegare criticamente questi processi. L'affinamento delle conoscenze e dei processi di trasformazione non ha impedito il perpetuarsi di una variegata produzione di formaggi, caratteristici di ogni zona e che, quando hanno conservato nel tempo le proprie caratteristiche ambientali, possono oggi fregiarsi della qualifica di «prodotto tipico». Il relatore ha quindi esaminato questo aspetto, precisando che se da una parte la «tipicità» non impedisce il ricorso a tecnologie economicamente più valide (per migliorare le rese, per ridurre i difetti, per razionalizzare la produzione ed alleggerire la fatica dell'uomo), dall'altra ne può invece limitare o ridurre il ricorso se queste stesse tecnologie dovessero incidere sulle caratteristiche di peculiarità e d'uso del prodotto.

6 novembre – *Expo Milano 2015: lavorare insieme per nutrire il pianeta*

Roberto Schmid, Presidente del Comitato Scientifico Expo Milano 2015, ha illustrato l'importante percorso verso l'Expo. Avendo vissuto fin dall'inizio la bella avventura di quello che ha definito un «magnifico lavoro di squadra», ha parlato del ruolo e delle finalità del Comitato e delle importanti opportunità che si aprono, anche a seguito delle decisioni assunte dal Governo sulla struttura organizzativa e manageriale della Società di gestione. L'esposizione universale che si svolgerà a Milano nel maggio del 2015 rappresenta la manifestazione «globale» più importante del nostro tempo. Per l'intero nostro Paese e non soltanto per Milano, sarà una opportunità irripetibile, con eventi e manifestazioni culturali, scientifiche, tecnologiche, artistiche che evidenzieranno anche i fondamentali temi dell'alimentazione, della salute e dell'ambiente.

10 novembre – *Sulle produzioni agricole non alimentari, tra tradizione e sostenibilità – Internet & Ambiente*

La lunga storia della nostra civiltà è stata da sempre legata alle capacità dei nostri antenati di ricavare dal territorio tutto il necessario per la loro sopravvivenza, dal cibo, al vestiario, agli strumenti per lavorare e costruire le proprie abitazioni. Si era perciò instaurato uno stretto legame tra uomo ed ambiente che è all'origine del caratteristico paesaggio toscano: legame che però con la

globalizzazione sta andando man mano scomparendo. L'obiettivo principale del progetto è quello di far meglio conoscere agli alunni e agli insegnanti, attraverso l'utilizzo del web, i legami esistenti fra i processi naturali, la ricchezza e la salvaguardia dell'ambiente, la valorizzazione del territorio e le pratiche agricole mirate alle produzioni non alimentari, come le fibre tessili, i coloranti e il legname, che nella nostra regione, come altrove, hanno portato alla nascita ed allo sviluppo di tanti mestieri oggi quasi del tutto scomparsi. L'iniziativa si è inserita nell'ambito di un piano d'intervento dell'Ente Cassa di Risparmio di Firenze volto a favorire l'approfondimento di temi legati al clima, all'ambiente e alle tradizioni, attraverso percorsi didattici che prevedono l'utilizzo del mezzo informatico (www.portaleragazzi.it). Sul portale verranno resi disponibili video, materiali didattici e schede, sia in forma divulgativa per gli studenti che sotto forma di materiale di approfondimento per gli insegnanti; i ragazzi, collegandosi al sito www.portaleragazzi.it potranno inoltre verificare le nozioni acquisite grazie ad un gioco interattivo. Per stimolare l'approfondimento dei temi trattati verrà bandito un concorso «Crea il tuo volume. Le produzioni agricole e l'ambiente». Alle classi che aderiscono all'iniziativa è richiesta la realizzazione di un volumetto di max. 15-20 pagine, corredato di fotografie, disegni e/o tools multimediali, che illustri le tematiche affrontate in classe. La classe che avrà realizzato il miglior lavoro vincerà una gita scolastica inerente ai temi suddetti. I lavori migliori verranno pubblicati su www.portaleragazzi.it.

Gli obiettivi sono: introdurre i ragazzi all'interazione tra ambiente, clima e produzioni agricole; far conoscere come l'attività agricola influisca sulla qualità e la conservazione dell'ambiente in cui viviamo ed allo stesso tempo come l'ambiente abbia influito sulla nascita di alcuni mestieri tradizionali; sottolineare l'importanza dei prodotti tipici locali nella sostenibilità ambientale e nella valorizzazione del territorio.

L'iniziativa prevede due incontri formativi per gli insegnanti.

Nel corso del primo incontro, Giampiero Maracchi e Carolina Vagnoli hanno illustrato il progetto ed hanno fornito le basi scientifiche per la didattica in classe.

13 novembre – *Aspetti costituzionali nella pianificazione dell'agricoltura per la conservazione del paesaggio*

Andrea Simoncini ha affrontato il delicato argomento della pianificazione paesaggistica dell'agricoltura. La Costituzione Italiana (1948) è l'unica nel panorama europeo ad avere uno specifico articolo dedicato espressamente alla proprietà agricola (art. 44). Essa sancisce anche un impegno a tutelare

il paesaggio (art. 9), inteso ovviamente nel comune senso giuridico che questo termine aveva a quell'epoca. Nel nuovo millennio, il crescente interesse generale per i problemi della tutela ambientale, ha portato alla Convenzione europea del paesaggio (2000). Il Codice Urbani (2004) ha poi imposto una normativa pianificatrice per la protezione degli attuali paesaggi, estesa sull'intero territorio nazionale e comprendente, per la prima volta, anche il paesaggio agricolo. Ma, fino a che punto, allo scopo di conservare il paesaggio, è possibile imporre alle imprese agricole limiti e vincoli alle innovazioni che l'agricoltura ha sempre avuto e che sono più che mai indispensabili per competere sui mercati globali? Alla luce del nostro documento costituzionale e nel più ampio sistema giuridico comunitario, il rapporto tra sviluppo dell'agricoltura e conservazione del suo paesaggio appare conflittuale. Senza cadere in unilateralismi interpretativi o in forzature ideologiche, è auspicabile una ragionevole interpretazione della nostra «tradizione costituzionale».

14 novembre – *Alimenti o alimentazione funzionale? La nutrizione al servizio della salute*

La lettura di Marisa Porrini, organizzata dalla Sezione Nord-Ovest dei Georgofili, si è svolta presso l'Aula Magna della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano.

La relatrice ha trattato una delle ricerche più innovative in campo nutrizionale: lo studio delle complesse interazioni tra geni e composti bioattivi presenti negli alimenti. Questi studi arricchiscono il già multidisciplinare approccio alla comprensione del ruolo della dieta nella salute umana e mettono in evidenza come le conoscenze dei fabbisogni nutrizionali, dello stato di nutrizione e del genotipo (di un individuo o di un gruppo di popolazione) possano essere usate congiuntamente per il trattamento e la prevenzione di numerose patologie. È importante tuttavia evidenziare l'importanza dell'alimentazione nella sua complessità e varietà, procedendo con cautela nell'esaltare le specifiche proprietà di singoli componenti.

18 novembre – *Germoplasma dell'olivo*

Giorgio Bartolini ha esposto come è stata realizzata e con quali finalità la Banca Dati Mondiale dell'Olio. Unica nel suo genere, risponde alle esigenze del mondo della ricerca con informazioni dettagliate ed esaustive relative alla catalogazione delle cultivar. È un servizio per la diffusione delle conoscenze sulla variabilità dell'olivo, sia per la comunità scientifica che per il mondo produttivo. I dati raccolti nel corso di molti anni (che verranno costantemente aggiornati) sono disponibili gratuitamente sul sito www.oleadb.it; al suo

interno, è ospitata una seconda banca dati relativa ai marcatori molecolari SSR di numerose cultivar di olivo, contestualmente presentata da Luciana Baldoni.

25 novembre – *Agricoltura, cambiamenti climatici ed energia: costruire un futuro sicuro*

Il Seminario è stato organizzato da CeSIA/Accademia dei Georgofili, l'Istituto di Biometeorologia del CNR, l'Istituto Agronomico per l'Oltremare e l'Università di Firenze, con il patrocinio della Regione Toscana, nell'ambito delle manifestazioni per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2008. Il suo obiettivo è stato quello di valorizzare il ruolo del sistema scientifico toscano per contribuire alla trasformazione dell'agricoltura e dei modelli di sviluppo di fronte alla crisi alimentare mondiale nei Paesi in via di sviluppo.

Indirizzo di saluto: Claudio Martini

Relazioni:

Giampiero Maracchi – *Sicurezza alimentare e vulnerabilità nell'Africa dell'Ovest*

Paolo Sarfatti – *Il contributo della ricerca in agricoltura per lo sviluppo e per il raggiungimento degli obiettivi del millennio*

Fabio Salbitano – *Il ruolo di alberi e foreste nel contesto dei cambiamenti ambientali e sociali: strategie, ricerca e azione*

Andrea Di Vecchia – *Keita: 25 anni di lotta alla desertificazione*

Marco Baccin – *La Cooperazione Italiana in Africa.*

La stessa mattina, è stata aperta una mostra fotografica composta da una scelta di 15 ritratti realizzati dal fotografo Enrico Blasi. I soggetti sono le donne di Keita, figure chiave che con la loro opera quotidiana hanno portato al successo il Programma di Sviluppo Rurale di Keita, finanziato dalla Cooperazione Italiana per salvare una regione del Niger dal collasso ambientale. La mostra dal titolo «K_Women» è rimasta aperta fino a venerdì 28 novembre.

26 novembre – *Alimenti e crisi finanziaria*

Luigi Costato ha spiegato come la tendenza generale dei prezzi dei prodotti agricoli è orientata all'aumento in quanto aumenta la domanda, in particolare da parte dei Paesi in forte crescita di reddito come l'India e la Cina. Questo è stato nel 2006/2007 uno tra i fattori più importanti che hanno provocato l'ascesa anomala dei prezzi di molti prodotti alimentari ed in particolare dei cereali, con conseguente aumento di quelli dei prodotti derivati, quali pane, pasta e mangimi per animali. Quest'anno, invece, un rallentamento dei consumi nei Paesi emergenti e la crisi finanziaria hanno comportato un mercato più fiacco. I prezzi dei prodotti

alimentari non sono però diminuiti, nonostante che le nostre produzioni siano state più elevate ed i prezzi delle materie prime siano risultati più bassi.

Secondo il relatore, il prezzo della pasta, l'anno scorso è aumentato meno di quanto sarebbe stato possibile. I pastai avevano preferito stabilizzare il mercato e quest'anno tentano di recuperare qualcosa rispetto alla scorsa stagione, mantenendo relativamente più alto l'attuale livello del prezzo. Per il pane non vale lo stesso discorso. Se cala il prezzo della materia prima non necessariamente cala anche il costo ed il prezzo del pane, poiché la farina ha un'incidenza inferiore rispetto a quella del grano duro sulla pasta. Sui prezzi del pane, la farina incide soltanto per un 10%, mentre la restante percentuale è costituita da energia elettrica, affitto dei locali, costo del personale, ecc. La pasta è sostanzialmente un prodotto industriale, mentre il pane ha una produzione esclusivamente artigianale e perciò più onerosa.

27 novembre – *Innovazioni nella difesa delle colture con mezzi a basso impatto ambientale*

La giornata di studio, organizzata dal Comitato consultivo per la difesa delle piante dei Georgofili, è stata dedicata alla rassegna ed alla discussione degli aspetti innovativi degli strumenti biotecnici resi disponibili dalla più recente attività di ricerca e all'esame del loro impiego nella lotta contro funghi, virus, insetti, nematodi e piante infestanti dannosi all'agricoltura. Infatti l'aumentata sensibilità della popolazione verso la salvaguardia dell'ambiente e la salubrità degli alimenti, nonché la sempre più pressante necessità degli operatori agricoli di contenere i costi di produzione, hanno determinato un crescente interesse verso la ricerca di strategie e di mezzi di lotta contro le malattie delle piante a basso impatto ambientale e economicamente sostenibili.

Paolo Alghisi – *Introduzione*

Relazioni:

Felice Scala, Giovanni P. Martelli – *Strumenti biotecnici*

Giovanni Vannacci – *Malattie da funghi*

Pasquale Saldarelli – *Malattie da virus*

Mario Solinas – *Infestazioni da insetti*

Aurelio Ciancio – *Parassitosi da nematodi*

Marta Mari – *Malattie degli ortofrutticoli in post-raccolta*

Maurizio Vurro – *Piante infestanti*

27 novembre – *Evoluzione e modificazioni della tecnica colturale nella viticoltura meridionale*

Organizzato dalla Sezione Sud-Ovest dei Georgofili, l'incontro si è svolto a Torrecuso (BN).

Alle relazioni di Caterina Iannini su «*Riflessioni sulle esigenze di meccanizzazione ed irrigazione*», Alberto Palliotti su «*Effetti degli stress abiotici in viticoltura*», Stefano Poni su «*Meccanizzazione e rapporti con la qualità delle uve*» e Rosario Di Lorenzo su «*Gestione del suolo e irrigazione*», è seguito un ampio dibattito con interventi programmati. Le conclusioni tenute dal Presidente della Sezione, Francesco Giulio Crescimanno, hanno sottolineato l'opportunità di approfondire periodicamente gli argomenti dell'incontro perché rappresentano gli elementi di maggiore importanza e innovazione nel panorama vitivinicolo meridionale, alla luce di una sempre più evidente esigenza di meccanizzazione delle operazioni colturali e di una forte sensibilità ai temi del miglioramento della gestione degli impianti.

28 novembre – *La coltura del clementine*

Organizzato dalla Sezione Sud-Ovest dei Georgofili, l'incontro si è tenuto nel Salone degli Specchi del Castello di Corigliano Calabro (CS).

Dopo il saluto di Mario Pirillo, Assessore all'Agricoltura della Regione Calabria, è seguita la relazione di Antonio Schiavelli che ha esposto la consistenza e le problematiche della coltura nell'area di Sibari. La relazione di Eugenio Tribulato ha tracciato un quadro del patrimonio varietale del clementine ed ha fatto ampio riferimento alla problematica dell'allargamento del calendario di maturazione. Alessandra Gentile ha poi riportato i risultati di alcune recenti ricerche volte ad approfondire le conoscenze sui meccanismi che regolano l'autoincompatibilità nelle cultivar di clementine e di mandarino-simili.

Ha concluso il Presidente della Sezione, Francesco Giulio Crescimanno, che ha messo in evidenza le peculiarità della coltura nell'area calabrese esprimendo vivo apprezzamento per il livello di specializzazione e per il raggiungimento di standard quantitativi e qualitativi che pongono il prodotto su piani di eccellenza.

4 dicembre – *Immagini statistiche dell'agricoltura italiana. Confronto tra le diverse fonti*

Commentando i dati statistici resi noti ultimamente dall'ISTAT e dall'EUROSTAT, Valerio Merlo ha osservato che essi convergono nell'offrire una nuova rappresentazione dell'agricoltura italiana, basata sulla netta distinzione tra due diverse componenti: le aziende che producono esclusivamente per l'autoconsumo (quantificabili in un milione di unità produttive) e le imprese che commercializzano la propria produzione e che costituiscono l'area dell'agricoltura imprenditoriale. Quest'ultima risulta composta da un milio-

ne e mezzo di strutture, al cui interno è individuabile un nucleo forte di circa mezzo milione di imprese alle quali è attribuibile l'80% della produzione e del valore aggiunto del settore. Nel riconoscere la notevole concentrazione produttiva che caratterizza il settore, non bisogna dimenticare – ha aggiunto il relatore – l'esistenza di una «terza agricoltura», intermedia tra l'agricoltura dell'autoconsumo e quella imprenditoriale vera e propria, composta da 600–700 mila realtà produttive le quali, pur fornendo un apporto prezioso al conseguimento dei livelli produttivi complessivi dell'agricoltura italiana, sono seriamente minacciate dal rischio dell'abbandono per mancanza di successori. Soffermandosi ad illustrare i risultati delle ultime indagini comunitarie sulle strutture agrarie, Merlo ha sottolineato che il nuovo campo di osservazione adottato dall'EUROSTAT, che esclude le aziende di minore importanza economica, rende più omogenei e comparabili i dati statistici, ma la posizione dell'agricoltura italiana nel contesto europeo rimane contrassegnata da una preoccupante inferiorità strutturale.

5 dicembre – *Lo sviluppo del vivaismo toscano*

La giornata di studio, organizzata dalla Sezione Centro-Ovest dei Georgofili, in collaborazione con la Camera di Commercio I.A.A. e la Provincia di Pistoia, si è svolta presso la Sala Nardi della Sede provinciale.

Il vivaismo toscano contribuisce con circa il 54% sulla produzione vivaistica nazionale ed è caratterizzato da una vasta gamma di prodotti. Si passa infatti da piante ornamentali da giardino ad esemplari per grandi parchi, dal vivaismo olivicolo e viticolo a quello forestale, dalle piante da appartamento ai fiori recisi e da alcuni prodotti peculiari come gli agrumi ornamentali allevati in vaso ad una vasta gamma di specie mediterranee. La Toscana, dunque, è una delle più importanti regioni vivaistiche italiane e probabilmente anche del contesto europeo. Tra le province maggiormente interessate, Pistoia occupa un posto di primo piano con il 55% della produzione regionale. Oltre che per le numerose specie arboree ornamentali, questa provincia si caratterizza anche per il vivaismo olivicolo, concentrato nell'area pesciatina. La provincia di Pisa si colloca in una posizione prioritaria per il vivaismo viticolo mentre la provincia di Lucca è nota da lungo tempo per la produzione di specie arboree da frutto e, nella fascia litoranea versiliese, per la produzione di fiori recisi.

Appare evidente pertanto come l'attività vivaistica toscana costituisca un comparto produttivo di notevole importanza nel panorama agricolo nazionale, nonostante le alterne vicissitudini del passato.

Indirizzi di saluto: Filiberto Loreti, R. Incerpi, V. Vannucci

Relazioni:

Silvia Scaramuzzi – *Il vivaismo toscano: dinamiche strutturali e organizzative*

G. Venturi Stefano Morini – *Innovazione sui metodi di propagazione del materiale vivaistico*

Giovanni P. Martelli – *Certificazione del materiale vivaistico*

A. Pardossi – *Innovazioni di prodotto e di processi per il vivaismo orticolo*

Giovanni Serra, C. Carrai – *Il futuro del vivaismo floricolo*

Francesco Ferrini, Francesco Paolo Nicese – *Il vivaismo ornamentale tra competitività e sostenibilità ambientale*

Stefano Morini – *Peculiarità del vivaismo frutticolo*

Piero Fiorino – *Le problematiche del vivaismo olivicolo*

Giacomo Scalabrelli – *Quale futuro per il vivaismo viticolo*

Raffaello Giannini – *Particolarità e innovazione nella produzione vivaistica forestale*

G. Venturi – *Conclusioni.*

11 dicembre – *Micotossine nei cereali. Risultati del Progetto Interregionale «MICOCER»*

Nel corso della giornata di studio sono state affrontate le principali tematiche sulla qualità sanitaria della produzione cerealicola nazionale. In particolare è stato tracciato un quadro preciso dei livelli di contaminazione e di diffusione delle principali micotossine (DON sul frumento tenero e duro) e fumonisine e aflatossine sul mais.

Nell'arco di attività del Progetto MICOCER, capofila la Regione Lombardia e coordinata dal CRA (Consiglio per la Ricerca e sperimentazione in Agricoltura), sono risultati limitati e localizzati rischi di contaminazione nelle aree più vocate per le singole colture.

Problemi particolari sono stati evidenziati in relazione a particolari andamenti meteorologici e in definiti ambienti di coltivazione. Per questi casi, sono stati proposti percorsi produttivi in grado di contenere significativamente le contaminazioni e di offrire alla filiera uno strumento operativo di immediata applicazione.

Introduzione ai lavori:

Elena Brugna – *Il bando interregionale di ricerca sulle Micotossine nei cereali*

Ersilio Desiderio – *Obiettivi e articolazione del Progetto MICOCER*

Relazioni:

Carlo Brera – *Orientamenti normativi comunitari e valutazione della efficienza dei laboratori*

Gianfranco Piva – *Micotossine, fattore «limitante» nelle produzioni animali*
 Maria Grazia D'Egidio, Maria Corbellini e Michelangelo Pascale – *Monitoraggio delle produzioni nazionali di frumento duro e tenero per la presenza di deossinivalenolo (DON)*

Alberto Verderio, Amedeo Pietri – *Monitoraggio delle produzioni aziendali e delle partite commerciali di mais per la presenza di micotossine*

Amedeo Reyneri, Gianni Colombari – *Percorsi produttivi per la prevenzione delle micotossine nel mais*

Massimo Blandino, Diego Scudellari e Gabriella Aureli – *Percorsi produttivi per la prevenzione della contaminazione da DON nel frumento duro e tenero.*

12 dicembre – *Malattie delle piante che segnarono la storia*

La lettura di Giuseppe Belli, organizzata dalla Sezione Nord-Ovest dei Georgofili, si è svolta presso l'Aula Magna della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano.

Quando pensiamo alle malattie delle piante, viene spontaneo fare riferimento ai danni, soprattutto economici, che esse possono provocare. Nonostante enormi progressi compiuti, le fitopatie incidono spesso in modo rilevante sui bilanci delle aziende agrarie, riducendo i raccolti, alterando la loro qualità commerciale e richiedendo costi per l'acquisto e l'applicazione dei prodotti fitosanitari. Le malattie delle piante possono inoltre provocare danni di ordine ambientale. Nel corso dei secoli, alcune di queste malattie sono state causa di drammatiche carestie e talvolta hanno inflitto gravi affezioni alla specie umana; così come sono state anche motivo di importanti scoperte scientifiche a vantaggio dell'intera umanità. Il relatore ha tracciato un excursus storico di queste malattie.

16 dicembre – *L'olivo e il suo olio*

Il Convegno si è tenuto presso la sede della Pontificia Accademia delle Scienze.

Indirizzo di saluto: Marcelo Sánchez Sorondo

Relazioni:

Giovanni Battista Re – *Il simbolico valore culturale e religioso*

Piero Fiorino – *L'evoluzione globale della coltura*

Maurizio Servili – *I progressi della elaiotecnica*

Francesco Visioli – *I valori salutistici*

Claudio Peri – *Dal produttore al consumatore attraverso nuovi modelli di garanzia.*

Al termine delle relazioni si è aperta una discussione. Paolo Scarpa Bonazza Buora, Presidente della Commissione Agricoltura del Senato, ha manifestato la consapevole necessità di una maggiore attenzione politica verso il settore dell'olio di oliva ed ha annunciato l'intento di organizzare un'apposita Audizione in Parlamento. Federico Vecchioni, Presidente di Confagricoltura, ha sottolineato l'importanza della ricerca scientifica così come della organizzazione più razionale del mercato a tutela dei nostri oli di oliva pregiati. Il Presidente dei Georgofili, Franco Scaramuzzi, ha richiamato l'attenzione sulla specifica realtà commerciale dell'olio di oliva. «Lasciare il nostro prodotto pregiato in balia dell'attuale situazione significa – ha detto Scaramuzzi – assecondare il declino e l'abbandono progressivo della nostra olivicoltura tradizionale e con essa del suo paesaggio, al cui prestigio peraltro si ricorre per valorizzare l'immagine legata al territorio di origine».

19 dicembre – *Piattaforme Tecnologiche Nazionali KBBE: «NSG IT: Forest Based Sector» e «Plants for the Future»*

Il Seminario si è svolto presso il CNR/IVALSA del Polo Scientifico e Tecnologico di Sesto Fiorentino.

L'iniziativa, promossa da CeSAI-Accademia dei Georgofili, in collaborazione con ARSIA/Regione Toscana, l'Università degli Studi di Firenze, il CNR e l'Accademia Italiana di Scienze Forestali, si è rivolta in particolare al mondo scientifico toscano con l'intento di far conoscere le attività svolte dalle Piattaforme Tecnologiche che si sono costituite in Italia e che sono di particolare interesse per l'agricoltura, l'ambiente e lo sviluppo rurale.

Attività espositiva

3-9 marzo – *Anatolio Nicola Demidoff: cronaca di un viaggio nella Russia meridionale e nella Crimea*

Mostra interattiva sul sito dell'Accademia (www.georgofili.it) realizzata in occasione della XVIII Settimana della Cultura Scientifica. Le note di viaggio dell'Accademico Onorario sono accompagnate dai disegni di Raffet, che ne cadenzano il percorso.

17 marzo – *I Concorsi ai Georgofili*

La Mostra documentaria ed iconografica è stata realizzata nell'ambito della X Settimana della Cultura.

I Concorsi furono uno strumento attraverso il quale i Georgofili crearono dibattito, indagine, studio attorno alle più svariate problematiche concernenti l'agricoltura, ed anche se essi non sortirono sempre risultati positivi (come ne testimoniano le Relazioni delle Commissioni esaminatrici), costituirono tuttavia occasione per aprire ampi confronti, non solo all'interno del corpo accademico. Insieme alle periodiche «letture accademiche», i Concorsi furono momenti di incontro e confronto di proposte, esperienze, ricerche, idee, molte delle quali trovarono pratiche applicazioni in agricoltura. Svariati i temi messi a concorso: dalla manualistica riguardante l'istruzione dei contadini, a quella riguardante orti e giardini, alle coltivazioni, all'apicoltura, alle macchine agricole, alle case dei contadini, alla questione meridionale, ecc. Ad Unità italiana avvenuta, altre e più ampie problematiche si presentavano ai Georgofili che, agronomi da sempre, divenivano ora anche uomini del governo nazionale in un momento in cui lentamente anche l'attività agricola diveniva oggetto di programmi governativi.

La mostra è rimasta aperta fino all'8 maggio.

19-23 maggio – *Invenzioni ed inventori*

Il *Genio Fiorentino*, per celebrare il «Bicentenario della nascita di Antonio Meucci», ha promosso un percorso di visite presso «*I luoghi del sapere tecnico-scientifico nella Firenze di primo Ottocento*». L'Accademia ha aderito con una esposizione di documenti tratti dal proprio Archivio Storico, curata da Lucia e Luciana Bigliazzi. Il percorso è stato organizzato in collaborazione con la Biblioteca Nazionale Centrale, la Fondazione Scienza e Tecnica, il Gabinetto Scientifico e Letterario Vieusseux, l'Osservatorio Ximeniano e il Teatro della Pergola.

Nell'accezione corrente «invenzione», dal latino «*inventio -onis: atto del trovare; capacità inventiva*», significa «ideazione, creazione o introduzione di oggetti, prodotti o strumenti nuovi, o anche soltanto di un metodo di produzione materiale o intellettuale, e in genere di quanto può rendere più facile il lavoro, determinare attività nuove, contribuire al progresso della conoscenza e delle abilità tecniche ... In senso più astratto, l'atto di concepire e ideare con l'immaginazione» o ancora «l'atto creativo della fantasia» (*Vocabolario della lingua italiana*, Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana).

Il fervore di idee, di sperimentazioni, di applicazioni e di studi che ebbe luogo a partire dalla seconda metà del Settecento e lungo tutto l'Ottocento, ben esprimono l'ampio spettro del valore semantico del termine che nella lingua di quel tempo fu ampiamente utilizzato ogni qualvolta fu necessario definire una scoperta, un adattamento, una applicazione che migliorava la situazione precedente.

Per l'uomo di oggi questi singoli e talvolta minuti aspetti anche in relazione al termine «invenzione» possono sembrare poca cosa, ma per la società del passato essi rappresentarono in molti casi novità di straordinario valore, tali da mutare radicalmente i rapporti sociali e l'assetto economico dell'epoca. Basti pensare ad esempio ai nuovi strumenti agricoli, ai congegni per sollevare l'acqua, alle macchine ammostatrici, alle macchine per separare lino e canapa dal tiglio, al coltro, alle macchine per mietere e battere il grano.

Esemplificativa in questo contesto è l'officina del meccanico svizzero Giovanni Holliger posta appena fuori Firenze, a Rovezzano. Il grande merito di Holliger, che fu genero del geniale meccanico Lorenzo Turchini (entrambi Georgofili), fu quello di studiare, sperimentare, realizzare modifiche e miglioramenti a macchine e congegni già esistenti per renderli il più possibile consoni alla realtà della campagna toscana. Del lavoro di Holliger rese conto Ulisse Guarducci in una Memoria presentata ai Georgofili nel marzo del 1853: *Sunto di una memoria intorno alle macchine del meccanico Giovanni Holliger e il suo laboratorio a Rovezzano* (AS, Busta 81.1388).

Sovente gli «adattamenti» e le «modifiche» costituirono vere e proprie invenzioni supportate da ampi studi e da numerose sperimentazioni; l'Accademia dei Georgofili costituì la sede privilegiata per la presentazione degli uni e delle altre e sovente gli inventori, i cui nomi restano per lo più sconosciuti al largo pubblico dei lettori moderni, costruirono dei modelli per dimostrare la funzionalità dei congegni ideati.

Molte delle Memorie presentate ai Georgofili, talvolta corredate da ampi disegni, testimoniano il dinamismo delle idee e le numerose iniziative che caratterizzarono quel tempo, volte al miglioramento della società più che al perseguimento dell'utile personale.

A lungo tuttavia, i risultati di indagini, scoperte, creazioni intellettuali e materiali restarono privi di tutela e molte delle invenzioni che hanno avuto un grande riflesso sulla società mutandone i costumi e trasformando in maniera radicale il modo di vivere, non resero giustizia ai loro inventori o scopritori che si trovarono sovente defraudati di un merito che loro spettava e delle risorse economiche derivanti dalle loro invenzioni del cui merito in molti casi si appropriarono «abili contraffattori».

In questo contesto l'Accademia dei Georgofili assolse il compito di rappresentare autorevole punto di riferimento per la tutela di idee ed invenzioni e il metodo del *deposito* dei documenti attestanti studi, ricerche, risultati e sperimentazioni, costituì la sola garanzia di cui si avvalsero gli inventori per certificare il primato cronologico dei loro studi.

Eccelle fra tutti l'esempio di Eugenio Barsanti e Felice Matteucci che depositarono presso i Georgofili un plico sigillato contenente i loro studi sul motore a scoppio.

La mostra è rimasta aperta fino a venerdì 23 maggio 2008.

27 maggio – 27 maggio 1993

In occasione del quindicesimo anniversario dell'atto dinamitardo di Via dei Georgofili (27 maggio 1993) è stata riaperta al pubblico l'esposizione dell'intera raccolta dei disegni e degli acquerelli con il quali il Maestro Luciano Guarnieri ha fissato le drammatiche immagini di quel vile attentato.

La mostra è rimasta aperta fino al 12 settembre.

16 giugno – *Corrispondenza Agraria. Il Giornale Agrario Toscano*

L'esposizione, curata da Lucia e Luciana Bigliazzi, ha preso spunto (con l'intento di darle il meritato rilievo) da una rubrica pubblicata sul Giornale Agrario Toscano a testimonianza delle relazioni, capillari ed estese, dei Georgofili ed agronomi toscani con agronomi e studiosi di altri Stati, sia italiani che stranieri.

Raffaello Lambruschini nelle sue «Due parole ai lettori» apparse sul primo fascicolo del Giornale Agrario Toscano, 1827, così si rivolgeva ai «Coltivatori, abitanti, amici della campagna»:

«Coltivatori, abitanti, amici della campagna, eccovi il primo numero del Giornale, che vi abbiamo promesso. Permetteteci che prima d'ogni altra cosa noi vi diciamo con candore e le mire che noi abbiamo, e l'animo che noi vorremmo trovare in tutti quelli che leggeranno questi pochi fogli.

Noi non pretendiamo di divenire i vostri maestri; noi non vogliamo alzare la voce per biasimare tutto quello che si pratica nelle nostre campagne ... Né anco ci poniamo noi in mente di spacciarvi di grandi e belle cose che abbaglino, che vi diano speranza di raddoppiare le vostre raccolte, di diventare ricchi o comodi senza fatica ... Noi vogliamo semplicemente farvi conoscere quelle verità che qualcuno di voi non sa ancora; e vogliamo da voi sapere quelle che non conosciamo noi. Vogliamo osservare, riflettere ed istruirci insieme. Ogni popolo, ogni provincia, si potrebbe dire ogni persona che coltivi o faccia coltivare la terra, si trova in qualche particolare circostanza, o ha una particolare capacità per venire in cognizione di un fatto, per inventare un ordigno, o per trovare un compenso, che un altro non ha potuto o non ha saputo ancora scoprire. Se queste due nazioni, se queste due persone si potessero abboccare insieme e dirsi scambievolmente quello che sa una di loro, e che ignora l'altra; non ci guadagnerebbero tutte e due? Non si farebbero a vicenda un regalo? Ciascuno di loro imparerebbe e insegnerebbe nello stesso tempo; e tornato a casa, farebbe profitto di quello su di che un altro ha sudato per lui. Ma chi accudisce alle faccende della campagna, è raro che possa muoversi, che possa vedere le persone del suo stesso mestiere, lontane di molte miglia. Ebbene: questo che voi non potete fare, siamo qui noi per farlo in vostra vece. Noi raccoglieremo dalle altre nazioni, e dalle altre differenti contrade della nostra Toscana, quello che vi può esser utile o caro di sapere e di imitare da loro: noi ridiremo a loro quello che avete osservato e che praticate voi stessi.»

Questo lo spirito del nuovo foglio apparso a Firenze sotto l'egida di Giovan Pietro Vieusseux e dei Georgofili; questo l'approccio con il quale i «Compilatori» (Ridolfi, Lambruschini, de' Ricci) e l'editore (Vieusseux) guardavano la realtà e ne riferivano. Niente fantasie, niente inutile letteratura, ma altresì un acuto, attento, preciso spirito di osservazione, bilanciato fra scienza e sue concrete applicazioni nella vita di tutti i giorni, in particolare in quella della gente delle campagne.

Si innestarono in questa sensibilità quelle «Notizie agrarie, commerciali e di veterinaria» che fin dal 1827 iniziarono ad apparire sul periodico, per prendere corpo come vera e propria rubrica, manifestando anche negli anni

successivi la propria continuità, pur assumendo nel tempo caratteristiche diversificate e peculiari. La ricerca e la relativa esposizione hanno avuto come scopo quello di dare rilievo alle tematiche affrontate e alle relazioni epistolari d'epoca.

La mostra è rimasta aperta fino al 24 luglio.

23 settembre – *Mostra Pomologica di Specie Legnose da Frutto*

La Mostra, curata da Elvio Bellini, è stata realizzata in collaborazione con ARSIA/Regione Toscana e il Dipartimento di Ortoflorofrutticoltura dell'Università degli Studi di Firenze.

L'esposizione si è articolata in diverse sale, illustrate in un «Catalogo-guida», con una piantina grafica e una *legenda* del materiale pomologico esposto. Per il solo giorno dell'inaugurazione era previsto uno speciale annullo filatelico. Apertura straordinaria in occasione delle Giornate Europee del Patrimonio (27 e 28 settembre).

La mostra è rimasta aperta fino al 4 ottobre.

16- 30 ottobre – *'Buone pratiche' ed esperienze agrarie: dalla Biblioteca dei Georgofili*

Esposizione documentaria e fotografica predisposta in occasione delle Celebrazioni Ufficiali Italiane a cura del Ministero per i Beni e le Attività Culturali per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione della FAO. Nella mostra, accanto ai documenti fotografici e ad immagini tratte da volumi antichi che illustrano paesaggi agrari, figurano Almanacchi e Lunari che richiamano il contesto nel quale viveva ed operava la popolazione dei secoli passati e che ripropongono usi, costumi, istruzioni e saggezza espressa nei proverbi.

17 novembre – *Del vino e d'altre bevande nei secoli XVIII e XIX (dalla Biblioteca e dall'Archivio dei Georgofili)*

La mostra documentaria ha offerto una panoramica sugli studi dei Georgofili intorno al tema del vino e delle bevande: dai documenti conservati nell'Archivio Storico, alle memorie pubblicate sugli Atti e sul Giornale Agrario Toscano fino ai volumi conservati nella Biblioteca dell'Accademia.

Quantità scarsa e cattiva qualità: queste le caratteristiche del vino prodotto nel corso del Settecento e dell'Ottocento. Le tecniche colturali arretrate e la scarsa cura con cui i contadini procedevano alla coltivazione della vite erano le cause principali della cattiva qualità del vino.

I Georgofili molto si adoperarono per diffondere nozioni ed informazioni utili a migliorare lo stato dell'agricoltura; per ciò che concerne la coltivazione

della vite, gli studi riguardarono tutti gli aspetti, dalla scelta del terreno, alla messa a dimora della pianta, alla sua manutenzione, alle sue malattie, alla vendemmia e al vino.

La mostra è terminata il 18 dicembre.

30 novembre – *I Georgofili e la pena di morte*

Mostra interattiva sul sito dell'Accademia (www.georgofili.it), a cura di Renzo Landi e Davide Fiorino, di alcune memorie pubblicate sugli Atti dei Georgofili.

Con 104 voti a favore, 54 contrari e 29 astensioni l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite ha approvato il 18 dicembre 2007 la moratoria per l'abolizione della pena di morte.

Fin dal 1764 Cesare Beccaria, nell'opera «*Dei delitti e delle pene*» ne aveva proposta l'abolizione sostenendone l'inefficacia come mezzo di prevenzione e rilevando la possibilità dell'errore giudiziario.

Prima in Europa, la Toscana, quando era Granduca Pietro Leopoldo, abolì la pena di morte con la legge LIX del 30 novembre 1786. La dominazione francese e le vicende politiche della fine del XVIII secolo spinsero il Granduca Ferdinando III al suo ripristino nel 1795. Si è fatto comunque rilevare che raramente fu applicata e non venne mai inflitta dal 1829 al 1838, anno nel quale venne promulgato un dispositivo legislativo che ne impediva praticamente l'applicazione. Tornò in vigore nel 1852 ma «la mitezza e l'indipendenza dei magistrati non la vollero mai applicata».

Nel 1859 il Governo provvisorio della Toscana, rilevando «che la civiltà fu sempre più forte della scure del carnefice» formulò la frase «Ha decretato e decreta: la pena di morte è abolita».

Nel maggio 1861 l'Accademico ordinario Francesco Bonaini presentò una memoria nella quale invitava l'Accademia ad esprimere con un suo voto «che la pena di morte, come sovranamente ingiusta, è incompatibile con i tempi di civiltà» e propose di «porgere istanza al parlamento nazionale perché nel codice che sarà scritto pel nuovo Regno d'Italia non trovi luogo la pena dell'estremo supplizio.» Francesco Bonaini, titolare della cattedra di Diritto Canonico nell'Università di Pisa, nel 1852 venne incaricato da Leopoldo II della direzione dell'Archivio di Stato. Fondatore dell'Archivio Centrale degli Uffici è considerato oggi il caposcuola degli studi archivistici italiani. La proposta del Bonaini fu attentamente esaminata da un'apposita commissione, costituita dagli Accademici Celso Marzucchi, Enrico Poggi e Ferdinando Andreucci, che nell'adunanza ordinaria del 6 ottobre 1861 alla presenza del Ministro delle Finanze, del Senatore Cosimo Ridolfi, del Prefetto, del Gonfa-

loniere, ecc., così concludeva i suoi lavori: *«Fu anche prima del passato secolo la Toscana ad abolire la pena di morte; ed oggi è forse la sola a non avere il carnefice. Possa il carnefice esser cacciato da tutta Italia, e possa la Toscana compiacersi di aver dato anche in ciò l'esempio. E la legge che sancirà questo gran fatto, possa esser proclamata dal Campidoglio, donde il popolo Romano mandava per mezzo delle sue legioni le sue leggi al mondo; ma sul quale il popolo italiano non altro vorrà ispirarsi all'antichissima italica sapienza per dare esempi di civiltà degni che siano imitati dalle altre nazioni».*

Biblioteca, Archivio, Fototeca

Le attività inerenti la Biblioteca, l'Archivio storico, gli Archivi storici e moderni aggregati, la Fototeca nel corso del 2008 sono riferite a quanto segue:

Biblioteca

Nel corso del 2008 è continuato il progetto che si occupa del trattamento delle opere facenti parte della Sezione Miscellanee Rare.

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

Nel corso del 2008 sono stati sottoposti a restauro complessivamente n. 22 volumi miscellanei contenenti n. 541 estratti e n. 18 annate di periodici antichi per un totale di n. 2716 carte. Sono stati inoltre preparati per il restauro e precatalogati altri 40 volumi miscellanei antichi per un totale di oltre 1000 estratti.

Nell'anno 2008 sono state inoltre catalogate circa n. 3074 opere facenti parte dei fondi vari dell'Accademia periodo 1836-2008.

Biblioteca Reda

La raccolta di volumi provenienti dalla Casa editrice Ramo Editoriale degli Agricoltori, acquisita dall'Accademia grazie all'intervento della Cassa di Risparmio di Firenze ed ospitata nei locali della Cassa in Via Bufalini, è da tempo oggetto di interventi descrittivi.

Sono state schedate ad oggi 10840 pubblicazioni e le schede bibliografiche sono state immesse sul sito web dell'Accademia www.georgofili.it e su quello della rete civica del Comune di Firenze.

Archivio storico

L'Accademia ha continuato nell'anno 2008 la catalogazione e l'immissione on-line delle memorie dell'Archivio storico. Ad oggi sono stati catalogati n. 2386 documenti

Archivio Aggregato Giuseppe Tassinari

È già on-line sul sito dell'Accademia dei Georgofili l'Archivio aggregato Giuseppe Tassinari. Si tratta complessivamente di circa n. 8000 carte raccolte in 278 fascicoli.

La produzione bibliografica di Tassinari è molto vasta, sia per la sua rilevanza di studioso sia per l'importanza delle cariche pubbliche ricoperte. Va anche ricordato che nell'aprile del 1937 fu nominato collaboratore fisso, per la parte economico-finanziaria, del «Corriere della Sera». Fra le tante altre opere creò il Manuale dell'agronomo che dal 1941 è tuttora ristampato. La notevole mole di materiale appartenuta al Tassinari è stata catalogata con la volontà di tenere fondamentalmente separate l'opera scientifica ed accademica dall'attività politica, che pure tanta parte ebbe nella vita di Giuseppe Tassinari.

Archivio Aggregato Pestellini

È continuato nel corso del 2008 il lavoro di inventariazione del materiale mediante sistema informatizzato compatibile. Solo quando la catalogazione del numeroso materiale sarà ultimata i dati confluiranno nel catalogo generale on-line.

Archivio Aggregato Giulio Del Pelo Pardi

Alla fine del 2006 i nipoti di Giulio del Pelo Pardi hanno donato all'Accademia dei Georgofili il vasto archivio del nonno, un vero tesoro in pubblicazioni, appunti, articoli di giornale, corrispondenza che rappresenta solo una piccolissima parte della vita e dell'opera di un uomo che fu agricoltore, filosofo, umanista e uomo di scienza.

Il materiale che gli appartenne è in corso di catalogazione.

Fototeca REDA

Nella raccolta REDA, oltre alle 100.000 immagini fotografiche presenti, sono conservate diapositive, disegni, bozzetti, manifesti, ecc.

Da qualche anno è in corso la scansione di tale materiale con procedimenti di acquisizione digitale che consentano la diffusione di tale patrimonio o

comunque rendano nota la sua presenza in Accademia. Ad oggi sono state complessivamente scansionate circa 40.000 fotografie.

Contributi finanziari e donazioni*

CONTRIBUTI FINANZIARI

ARSIA/Regione Toscana
Avenue Media
Banca Cassa di Risparmio di Firenze
Banca Popolare di Vicenza
Banca Toscana
Biondi Santi Franco
Camera di Commercio di Firenze
Diana Alfredo
Ente Cassa di Risparmio di Firenze
Fondazione Carlo e Giulio Marchi per il progresso dell'Agricoltura
Fondazione Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia
Ministero per i Beni e le Attività Culturali
Pacini Luigi
Provincia di Pisa
Provincia di Siena
Regione Toscana
Società Italiana di Scienze Sensoriali

DONAZIONI

Borelli dott. Romano
Giannelli sig. Leopoldo
Urso dott. Tommaso

* In ordine alfabetico

Cronaca

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

- 1) Comunicazioni;
- 2) Affitto;
- 3) Premio Antico Fattore 2008 (nomina Commissione);
- 4) Premio Claudio Vitagliano (nomina Commissione);
- 5) Programmi di attività;
- 6) Varie ed eventuali.

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

- 1) Approvazione del Verbale del Consiglio Accademico del 18 dicembre 2007;
- 2) Approvazione a ratifica delle delibere del Comitato di Presidenza del 6 febbraio 2008;
- 3) Comunicazioni del Presidente;
- 4) Approvazione del Rendiconto Finanziario 2007;
- 5) Variazioni al Bilancio Preventivo 2008;
- 6) Premio Antico Fattore 2008;
- 7) Programmi di attività;
- 8) Sezioni;
- 9) Varie ed eventuali.

13 marzo – Assemblea degli Accademici Ordinari ed Emeriti per l'esame del seguente ordine del giorno:

- 1) Comunicazioni del Presidente;

- 2) Approvazione del Rendiconto Finanziario 2007;
- 3) Varie ed eventuali.

11 aprile – Assemblea generale di tutti gli Accademici

18 giugno – Assemblea degli Accademici Ordinari ed Emeriti per l'esame del seguente ordine del giorno:

- 1) Votazioni per la designazione del Presidente e di due Vice Presidenti per il quadriennio 2008-2012, scrutinio delle schede e lettura dei risultati.

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

- 1) Approvazione del Verbale del Consiglio Accademico del 13 marzo 2008;
- 2) Comunicazioni del Presidente;
- 3) Programmi di attività accademica;
- 3 bis) Costituzione della Sezione Internazionale di Bruxelles ed approvazione del Regolamento;
- 4) Varie ed eventuali.

2 ottobre – Riunione del Consiglio Accademico per l'esame del seguente ordine del giorno:

- 1) Comunicazioni del Presidente;
- 2) Sezioni e Comitati Consultivi;
- 3) Programmi di attività, nuove iniziative, Prolusione 2009;
- 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 2 ottobre 2008;
- 2) Comunicazioni del Presidente;
- 3) Variazioni al Bilancio Preventivo 2008;
- 4) Proposte nomine nuovi accademici;
- 5) Programmi di attività;
- 6) Varie ed eventuali.

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

1) Approvazione del Verbale del Consiglio Accademico del 6 novembre 2008;

2) Comunicazioni del Presidente;

3) Bilancio Preventivo 2009;

4) Programmi di attività;

5) Varie ed eventuali.

18 dicembre – Assemblea degli Accademici Ordinari ed Emeriti per l'esame del seguente ordine del giorno:

1) Comunicazioni del Presidente;

2) Nomina Accademici;

3) Bilancio Preventivo anno 2009;

4) Varie ed eventuali.

Accademici

ACCADEMICI DECEDUTI

Il 1 gennaio 1996 è deceduto l'Accademico Corrispondente Straniero LACOMBE prof. Roger, Professore presso la Scuola Nazionale Superiore Agronomica di Montpellier (avuta notizia il 2 settembre 2008).

L'11 gennaio 1998 è deceduto l'Accademico Corrispondente SIGNORELLI prof. Federico, imprenditore agricolo (avuta notizia il 24 ottobre 2008).

Nel 2002, in data non conosciuta, è deceduto l'Accademico Corrispondente Straniero ANTONYUK prof. Vitalij, già Presidente dell'Accademia di Scienze Agrarie della Repubblica Bielorussa (avuta notizia nel 2008).

Il 5 dicembre 2006 è deceduto l'Accademico Corrispondente PILLA prof. Antonio Maria, già Direttore della Sezione Miglioramento Genetico dell'Istituto Sperimentale della Zootecnia di Roma (avuta notizia il 26 maggio 2008).

Il 23 ottobre 2007 è deceduto l'Accademico Corrispondente CURATO dott. Francesco, agricoltore (avuta notizia l'8 aprile 2008).

L'8 giugno 2007 è deceduto l'Accademico Corrispondente Straniero TISSERAND prof. Jean Louis, Professore Emeritus presso la Scuola Nazionale di Scienze Applicate di Dijon (avuta notizia il 23 aprile 2008).

Il 10 dicembre 2007 è deceduto l'Accademico Corrispondente Straniero MALASSIS prof. Louis, Presidente di Agropolis Museum di Montpellier (avuta notizia il 30 maggio 2008).

Il 7 gennaio 2008 è deceduto l'Accademico Corrispondente LANARI prof. Francesco, già Professore Ordinario di Ittiocoltura nell'Università degli Studi di Udine.

Il 19 maggio 2008 è deceduto l'Accademico Soprannumero CASINI prof.

Enrico, Professore Ordinario di Frutticoltura nell'Università degli Studi di Firenze.

Il 10 giugno 2008 è deceduto l'Accademico Corrispondente DE FABRITIIS dott. Camillo, già Direttore Generale della Produzione Agricola del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste.

Il 6 agosto 2008 è deceduto l'Accademico Emerito FAVILLI prof. Ranieri, già Rettore dell'Università degli Studi di Pisa e Consigliere dell'Accademia dei Georgofili.

Il 21 agosto 2008 è deceduto l'Accademico in Soprannumero MEREALLI prof. Angelo, Professore di Valutazioni Morfofunzionali degli animali in produzione zootecnica nell'Università degli Studi di Firenze.

Il 22 ottobre 2008 è deceduto l'Accademico Emerito ORSI prof. Sergio, già Direttore del Dipartimento di Agronomia e Produzioni Erbacee nell'Università degli Studi di Firenze e Consigliere dell'Accademia dei Georgofili.

Il 24 ottobre 2008 è deceduto l'Accademico Emerito ROSSI CATRÈ dott. Franco, già Direttore dell'Istituto Federale di Credito Agrario.

NUOVI ACCADEMICI

Il 18 dicembre 2008, su proposta del Consiglio, l'Assemblea del Corpo Accademico ha nominato n. 5 Accademici Emeriti, n. 2 Accademici Onorari, n. 13 Accademici Ordinari, n. 23 Accademici Corrispondenti, n. 4 Accademici Corrispondenti stranieri, n. 20 Accademici Aggregati, n. 10 Accademici Aggregati alla Sezione Internazionale. Il Consiglio Accademico ha posto in Soprannumero n. 17 Accademici

Accademici Emeriti

ALGHISI prof. Paolo – Padova

BARALDI prof. Gualtiero – Bologna

FOTI prof. Salvatore – Catania

OLIVETTI RASON prof. Aldo – Firenze

PERI prof. Claudio – Milano

Accademici Onorari

FANTOZZI prof. Augusto – Roma

SARTORI prof. Giovanni – Firenze

Accademici Ordinari

BALSARI prof. Paolo – Torino
 FERRINI prof. Francesco – Firenze
 FERRUCCI prof. Nicoletta – Padova
 GIARDINI prof. Luigi – Padova
 LORENZINI prof. Giacomo – Pisa
 PAGLIAI dott. Marcello – Firenze
 POMARICI prof. Eugenio – Portici (NA)
 RUSSO prof. Vincenzo – Reggio Emilia
 SORLINI prof. Claudia – Milano
 TRIBULATO prof. Eugenio – Catania
 VINCENZINI prof. Massimo – Firenze
 VIOLA prof. Franco – Padova
 ZONIN cav. lav. dott. Giovanni – Vicenza

Accademici Corrispondenti

ADORNATO prof. Francesco – Macerata
 BIANCHI dott. Daniele – Bruxelles (Belgio)
 BINDI prof. Marco – Firenze
 BORGHI prof. Paolo – Ferrara
 BORTOLI dott. Antonio – Feltre (BL)
 CASTELLUCCI dott. Federico – Parigi (Francia)
 CHIOCCIOLI dott. Enzo – Bruxelles (Belgio)
 DE PASCALE prof. Stefania – Napoli
 DI GIULIO dott. Antonio – Bruxelles (Belgio)
 GIOVANNETTI prof. Manuela – Pisa
 GOLDONI dott. Massimo – Roma
 IORIATTI dott. Claudio – S. Michele Adige (TN)
 LA VIA prof. Giovanni – Catania
 LAMBARDI dott. Maurizio – Firenze
 LANTE prof. Anna – Padova
 MAGGIORE prof. Tommaso – Milano
 MIARI FULCIS sig. Francesco – Firenze
 NIZZI GRIFI dott. Fiammetta – Firenze
 PASCA-RAYMONDO dott. Michele – Bruxelles (Belgio)
 PASTI dott. Marco Aurelio – Eraclea (VE)
 RANIERI dott. Benedetto – Ancona
 RE dott. Marcello – Milano

Russo prof. Luigi – Ferrara

Accademici Corrispondenti Stranieri

ADAM dott. Valerie – Bruxelles (Belgio)

BASCOU dott. Pierre – Bruxelles (Belgio)

GARCIA AZCARATE dott. Tomas – Bruxelles (Belgio)

SANCHEZ SORONDO mons. Marcelo – Città del Vaticano

Accademici Aggregati della Sezione Internazionale a Bruxelles

ALBANI sig. Alessandro

BURIONI dott. Massimo

CAPPELLARO dott. Horacio

CASTELLANO dott. Guido

GARAU sig.ra Carmen

GARGANO dott. Nadia

MARANGONI dott. Luca

MAZZASCHI dott. Luigi

POINELLI dott. Mauro

ZONA dott. Antonella

Accademici Aggregati

BASILE dott. Francesco – Martina Franca (TA)

BEDOSTI dott. Andrea – Treviglio (BG)

BOANINI sig. Luciano – Impruneta (FI)

BUCCIARELLI sig. Raffaele – Ancona

COLELLI prof. Giancarlo – Foggia

CUCCIA dott. Maria Elisabetta – Siena

DE BATTÈ dott. Walter – Riomaggiore (SP)

DE PETRO ing. Roberto – Bari

ELIAS dott. Giuseppe – Milano

FASSATI DI BALZOLA dott. Leonardo – Milano

FERRO prof. Elisabetta – Valdisotto (SO)

GARRIONE dott. Piero – Milano

GUARNIERI prof. Adriano – Bologna

LUNGAROTTI dott. Chiara – Torgiano (PG)

MARCHETTI MORGANTI dott. Maurizio – Ancona

MARTINO dott. Carolin – Rionero in Vulture (PZ)

MULEO prof. Rosario – Viterbo
PANTALEONI sig. Giuseppe – Rivergaro (PC)
SPANO prof. Donatella – Sassari
SPOSINI dott. Lamberto – Roma

Accademici collocati in Soprannumero

AMBROGI dott. Carlo – Roma
BINI SMAGHI dott. Bino – Firenze
DALLARI prof. Franco Antonio – Canada
DONINI prof. Basilio – Roma
FALDINI ing. José Daniel – Argentina
FONTANA prof. Paolo – Milano
GERRETSON CORNELL prof. Luciano – Australia
GIUNTINI dott. Francesco – Firenze
GIURA prof. Raffaele – Milano
MARINARI PALMISANO prof. Anna – Firenze
MATTHEWS prof. John – Gran Bretagna
MAZZIOTTI DI CELSO prof. Pietro – Roma
MORIONDO prof. Francesco – Firenze
PAOLETTI ROSSI MODIGLIANI dott. Alessandra – Firenze
PRINCIPI prof. Maria Matilde – Bologna
RENIUS ing. Karl – Germania
VEZZALINI ing. Giancarlo – Modena

Sezioni, Centri Studio e Comitati dell'Accademia

SEZIONI DELL'ACCADEMIA 2008-2012

È stata deliberata la costituzione di una Sezione Internazionale a Bruxelles

Sezione Nord-Est

Presidente: acc. prof. Mario Bonsembiante

Consiglio: Michele Cera, Ottone Ferro, Marco Marcello del Majno, Giuliano Mosca, Piero Susmel, Arturo Zamorani.

Sezione Nord-Ovest

Presidente: acc. prof. Giuseppe Pellizzi

Consiglio: Paolo Balsari, Attilio Bosticco, Dario Casati, Marco Fiala, Angelo Garibaldi, Federico Radice Fossati.

Sezione Centro-Est

Presidente: acc. prof. Natale Giuseppe Frega

Consiglio: Alessandro Clementi, Piero Cravedi, Donatantonio De Falcis, Giovanni Lercker, Carlo Sagrini, Andrea Segré.

Sezione Centro-Ovest

Presidente: acc. prof. Filiberto Loreti

Consiglio: Amedeo Alpi, Federico Grazioli, Paolo Nanni, Luigi Omodei Zorini, Enrico Porceddu, Giancarlo Rossi.

Sezione Sud-Est

Presidente: acc. prof. Vittorio Marzi

Consiglio: Paolo Amirante, Angelo Caliandro, Vittorio Leone, Giovanni P. Martelli, Francesco P. Nardelli, Antonio Rotundo.

Sezione Sud-Ovest

Presidente: acc. prof. Francesco Giulio Crescimanno

Consiglio: Salvatore Indelicato, Giuseppe La Malfa, Donato Matassino, Giuseppe Nola, Carmelo Schifani, Maria Concetta Sinatra.

CENTRI STUDIO DELL'ACCADEMIA

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

Presidente delegato: acc. prof. Giampiero Maracchi

Direttore: acc. ing. Claudio Conese

ISAD – Istituto di Studi economici sull'Agroindustria e la Distribuzione dei Servizi all'Agricoltura

Presidente delegato: acc. prof. Augusto Marinelli

Direttore: acc. prof. Leonardo Casini

CeSAI – Centro Studi Agronomici Internazionali

Presidente delegato: acc. prof. Luigi Omodei Zorini

CeSQUA – Centro Studi per la Qualità

Presidente delegato: acc. prof. Claudio Peri

COMITATI DELL'ACCADEMIA

Comitato Consultivo per le colture protette

Presidente: acc. prof. Franco Tognoni

Membri: Elena Accati Garibaldi, Luca Altieri, Elvio Bellini, Vincenzo Ciccolella, Stefania De Pascale, Giuseppe La Malfa, Elisabetta Margheriti, Giacomo Scarascia Mugnozza, Giovanni Serra.

Comitato Consultivo sui problemi della difesa delle piante

Presidente: acc. prof. Paolo Alghisi

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

Comitato Consultivo per le fonti biologiche rinnovabili per la produzione di energia

Presidente: acc. prof. Giuseppe Pellizzi

Membri: Luigi Bodria, Bruno Giau, Francesco Miglietta, Giuliano Mosca, Giovanni Riva

Gruppi di lavoro: *Tecnologico* (coordinato da Luigi Bodria); *Agronomico* (coordinato da Giuliano Mosca); *Strategico* (coordinato da Bruno Giau).

Comitato Consultivo per gli allevamenti e prodotti animali

Presidente: acc. prof. Alessandro Nardone

Membri: Nino Andena, Giovanni Bittante, Mario Lucifero, Donato Mattassino, Gianfranco Piva, Pierlorenzo Secchiari.

Comitato Consultivo per l'informazione e la comunicazione

Membri: Giampiero Maracchi, Letizia Martirano, Maurizio Naldini, Giovanni Rizzotti, Carlo Sorrentino.

Comitato scientifico della «Rivista di storia dell'agricoltura»

Presidente: acc. prof. Giovanni Cherubini

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

Pubblicazioni del 2008

1. «I Georgofili. Atti della Accademia dei Georgofili», anno 2008, Serie VIII – Vol. 5, Tomo I
2. «I Georgofili. Atti della Accademia dei Georgofili», anno 2008, Serie VIII – Vol. 5, Tomo II (in corso di stampa)
3. *Strumenti informatici per la gestione sostenibile del territorio e/o dell'azienda agraria*, «I Georgofili. Quaderni», 2008-I, Sezione Centro-Est
4. *Muri di sostegno a secco: aspetti agronomici, paesaggistici e di recupero*, «I Georgofili. Quaderni», 2008-II
5. *Lo sviluppo del vivaismo in Toscana*, «I Georgofili. Quaderni», 2008-III, Sezione Centro-Ovest (in corso di stampa)
6. *Micotossine nei cereali*, «I Georgofili. Quaderni», 2008-IV (in corso di stampa)
7. *L'olivo e il suo olio*, «I Georgofili. Quaderni», 2008-V (in corso di stampa)
8. «Eccellenza dell'olio di oliva», Quaderni sulla Qualità 7
9. «Rivista di storia dell'agricoltura», a. XLVII, n. 2, dicembre 2007
10. «Rivista di storia dell'agricoltura», a. XLVIII, n. 1, giugno 2008 (in corso di stampa)
11. Informazioni dei Georgofili, n. 1 – 2008 (11 aprile 2008)
12. Informazioni dai Georgofili, n. 2 – 2008 (1 settembre 2008)
13. Informazioni dai Georgofili, n. 3 – 2008 (18 dicembre 2008)
14. *I concorsi ai Georgofili*, Catalogo della mostra

Finito di stampare in Firenze
presso la tipografia editrice Polistampa
nel maggio 2009

ISSN 0367/4134

Direttore responsabile: Paolo Nanni
Autorizzazione del Tribunale di Firenze n° 1056 del 30 Aprile 1956

