

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI



Adunanze pubbliche settembre – dicembre 2014

Ove non altrimenti indicato, le manifestazioni programmate si svolgeranno presso la Sede accademica.

Il programma è suscettibile di modifiche e ampliamenti che saranno eventualmente comunicati attraverso gli inviti diramati per ciascuna manifestazione e comunque sul sito www.georgofili.it

Sabato 13 settembre – ore 15.30

*Organizzata dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, presso l'Abbazia di Spineto (Sarteano – SI), Giornata di studio su: **Il pecorino toscano e sardo. Due esperienze a confronto in terra di Siena***

Presiede: FILIBERTO LORETI

Relazioni:

UGO SANI – Origini e storia del pecorino in terra di Siena

ANNA NUDDA – Il valore nutraceutico dei pascoli sardi sulla qualità del latte

GIULIO LAZZERINI – Biodiversità e qualità delle produzioni foraggere in Val d'Orcia

ANDREA MARTINI – Biodiversità e qualità casearie in Val d'Orcia

ANTONIO PIRISI – Il pecorino sardo: la tecnologia tradizionale per un formaggio del futuro

CINZIA DURANI – Il pecorino toscano: protagonista nel tempo di un'arte antica

Giovedì 18 settembre – ore 17.00

*Lettura di GUIDO CALÒ su: **Il controllo della Qualità attraverso la filiera alimentare per la garanzia della sicurezza e della soddisfazione del consumatore***

Giovedì 2 ottobre – ore 17.00

*PAOLO PIRILLO presenterà il volume “**Il Chianti nelle fotografie di Elio Conti**” a cura di ITALO MORETTI e SERGIO RAVEGGI (Edizioni Polistampa)*

Giovedì 9 ottobre – ore 15.15

*Organizzata dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, presso l'Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali dell'Università di Pisa (via del Borghetto 80), Giornata di studio su: **Le piante officinali e aromatiche***

Presiede: FILIBERTO LORETI

Relazioni:

PAOLO EMILIO TOMEI – Piante officinali e aromi nella storia dei popoli

ANDREA PRIMAVERA – La produzione di piante officinali e aromatiche in Italia: stato dell'arte

LORENZO PERUZZI – Le piante officinali e aromatiche in Toscana con particolare riferimento alle endemiche

ALFREDO PELLE – Il profumo nel piatto

FABRIZIO MORGENNI – Trasformazione e utilizzo delle piante officinali e aromatiche

Esposizione di piante officinali e aromatiche e prodotti di trasformazione

Giovedì 9 ottobre – ore 17.00

*Lettura di FAUSTO CANTARELLI su: **La dieta mediterranea da mito a opportunità***

Giovedì 16 ottobre – ore 16.00

*Lettura di LUIGI COSTATO su: **Multifunzionalità dell'impresa agricola ed equivoci sull'agroalimentare***

Giovedì 23 – venerdì 24 ottobre

*Organizzato dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, in collaborazione con l'Accademia Italiana della Vite e del Vino, presso Poggi del Sasso (Cinigiano – GR), Convegno su: **Valorizzazione della vitivinicoltura del Consorzio di Montecucco***

Relazioni:

PAOLO NANNI, GIANCARLO SCALABRELLI – Aspetti storici ed evoluzione del territorio del Montecucco

GIANCARLO SCALABRELLI – Ricerche sul germoplasma viticolo e sul Sangiovese nella zona del Montecucco

CLAUDIO D'ONOFRIO – Profili aromatici delle uve e gestione della qualità aromatica dei principali vitigni della denominazione Montecucco

PAOLO STORCHI – Caratterizzazione e potenziale fenolico delle uve di biotipi e cloni del Sangiovese

STEFANO CHIOCCIOLI – I vini della denominazione Montecucco

CLAUDIO D'ONOFRIO – Il database viticolo italiano

Giovedì 30 ottobre – ore 16.30

*Organizzata su proposta del CeSIA/Accademia dei Georgofili, Lettura di CLAUDIO CONESE e MASSIMO MONTANELLI su: **Il giardino medioevale nella campagna fiorentina: un esempio di recupero e linee guida d'intervento***

Sabato 8 novembre – ore 9.00

Organizzato dalla Sezione Centro Ovest dei Georgofili, in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina, presso il Museo Piaggio (Pontedera – PI), Convegno su: **Le spezie ed i profumi in cucina**

FILBERTO LORETI, GIAMPAOLO LADU – Introduzione

SILVANA CHIESA – La via delle spezie

LUISA PISTELLI – L'uso delle spezie nella nutraceutica

GIORGIO VOLTOLINA – La gestione agronomica delle spezie

LUCIANO ZAZZERI, FABRIZIO LORENZINI e CECILIA TESSERI – Le spezie ed i profumi in cucina

ALFREDO PELLE – Spezie e profumi nell'alimentazione

GIOVANNI BALLARINI – Conclusioni

Martedì 11 novembre – ore 15.00

Mostra documentaria su: **Aspettando EXPO 2015. Delle specie diverse di frumento e di pane siccome della panificazione Storia di fame e di carestie. Studi e ricerche e “mezzi per rimediarvi” (Sec. XVIII–XX)**

La mostra resterà aperta fino a giovedì 18 dicembre 2014. Orario di apertura: da lunedì a venerdì, ore 15.00 – 18.00

Giovedì 13 novembre – ore 15.00

Giornata di studio su: **Gli OGM: a che punto giuridico siamo?**

Relazioni di ELEONORA SIRSI, GIULIO SGARBANTI e ANDREA BALDANZA

Giovedì 20 novembre – ore 16.30

Lettura MARCO RICCUCCI su: **Importanza dei Chiropteri in agricoltura e selvicoltura**

Venerdì 21 novembre – ore 15.00

Giornata di studio su: **Agroenergia: scelte coerenti e soluzioni sbagliate**

Relazioni:

MARIARITA D'ADDEZIO – Lo scenario giuridico sulle agroenergie: una lettura all'insegna dei canoni di sostenibilità, competitività e sicurezza

SILVIA BOLOGNINI – Emergenza energetica ed emergenza alimentare: quale futuro per il diritto delle agroenergie?

Martedì 25 novembre – ore 17.00

Lettura di ANDREA RINALDO su: **Il governo dell'acqua. Ambiente naturale e ambiente costruito**

Giovedì 27 novembre – ore 17.00

Lettura di CARLO FIDEGHELLI su: **Le innovazioni genetiche che stanno cambiando la frutticoltura**

Giovedì 4 dicembre – ore 9.00

Organizzata su proposta del Comitato consultivo sui problemi della difesa delle piante, Giornata di studio su: **Batteri vascolari fitopatogeni trasmessi da insetti**

Relazioni:

MAURIZIO CONTI, GIOVANNI PAOLO MARTELLI – Malattie causate da batteri vascolari trasmessi da insetti

ALBERTO ALMA, DOMENICO BOSCO – Batteri vascolari fitopatogeni: epidemiologia e vettori

Il caso del disseccamento rapido dell'olivo

DONATO BOSCIA – Sintomatologia ed eziologia

FRANCESCO PORCELLI – Epidemiologia

BRUNO CAIO FARAGLIA, ANTONIO GUARIO – Aspetti normativi e strategie di contenimento

Mercoledì 10 dicembre – ore 17.00

Lettura di ANTONIO IANNARELLI su: **Il mercato agricolo in un mondo globalizzato**

Giovedì 18 dicembre – ore 9.00

Organizzata su proposta del Comitato consultivo per i sistemi culturali, Giornata di studio su: **I sistemi arborei da frutto di domani**

Coordinatore: PAOLO INGLESE

Relazioni:

SILVIERO SANSVINI – I modelli di impianto in frutticoltura: le sfide di ieri e i traguardi futuri

UGO PALARA – Il punto di vista dell'impresa frutticola: quali obiettivi e quale ricerca

LUCA CORELLI GRAPPADELLI – Coniugare produttività, efficienza e qualità: una questione di precisione

BARTOLOMEO DICHIO, FRANCESCO GUARINO – I modelli di impianto nelle condizioni del Sud Italia: opportunità e sfide

DAVIDE NERI – Modelli di impianto e modelli di impresa: le scelte flessibili

TIZIANO CARUSO, PRIMO PROIETTI – La nuova olivicoltura nel contesto italiano tra alta qualità e sostenibilità

STEFANO PONTI – Modelli viticoli, ambientali e alta qualità enologica

ROSARIO DI LORENZO – La sostenibilità dei modelli di impianto della viticoltura da tavola

STEFANO LA MALFA – L'agrumicoltura italiana e la sfida della Tristeza: il progetto del futuro

MASSIMO TAGLIAVINI – La sostenibilità ecologica del frutteto