



La Storia

Nel 1807, in forza del titolo V della legge sulla Istruzione Pubblica, emanata dal Governo di Napoleone Bonaparte, venne fondata a Bologna la Società Agraria del Dipartimento del Reno, successivamente denominata Accademia Nazionale di Agricoltura.

L'istituzione di questo sodalizio fu merito del conte Filippo Re, professore di Agraria e Rettore dell'Università di Bologna. Gli scopi della Società prevedevano, fra l'altro, la promozione di esperienze e di metodi di coltivazione utili al miglioramento della agricoltura in generale. La Società divenne un importante centro di propulsione tecnica e la sua fama travalicò i confini del Dipartimento Bolognese.

Nel 1807 alla Società fu assegnata, quale residenza, una sala del prestigioso Palazzo dell'Archiginnasio, costruito fra il 1562 e 1566 per volontà del Pontefice Pio IV per ospitare l'Università di Bologna.

Per iniziativa dell'Accademia e dei suoi componenti, sono sorte, nel tempo, varie istituzioni che hanno storicamente recato grande beneficio all'agricoltura, come ad esempio la fondazione della Facoltà di Agraria, la Società Produttori Sementi, destinata alla costituzione ed alla diffusione di sementi elette, la Società Pro Montibus et Silvis, il Consorzio antiflosserico e l'Osservatorio di Economia Agraria per l'Emilia Romagna.

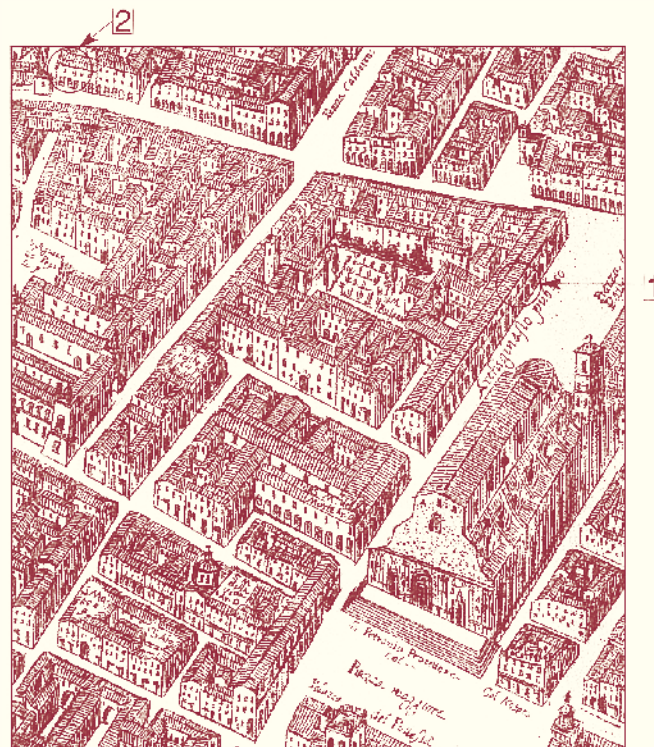


Obiettivi attuali e in prospettiva

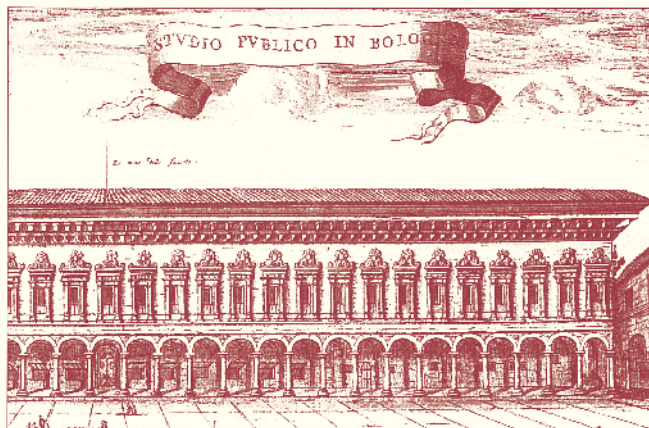
Gli interventi a sostegno dell'agricoltura e gli incentivi per lo sviluppo, previsti dai programmi Europei PAC e HORIZON 2020, sono indirizzati all'agroalimentare per implementare la sicurezza alimentare, con l'obiettivo di contribuire al miglioramento della salute della popolazione, garantendo la sostenibilità della produzione per una sempre maggiore tutela dell'ambiente.

L'Accademia Nazionale di Agricoltura, con il suo portato storico e con le molteplici competenze scientifiche che la costituiscono ed ad essa referenti, intende affrontare questa sfida ambiziosa.

L'Accademia Nazionale di Agricoltura vorrà esprimere una voce autorevole ed indipendente, contribuendo in tal modo alla formazione di opinioni su temi a volte molto complessi.



Le sedi dell'Accademia nel Palazzo dell'Archiginnasio (1) e in Palazzo Pasi (2).



Veduta del Palazzo dell'Archiginnasio da Piazza Galvani.

Accademia Nazionale di Agricoltura



**Dal seme alla pasta:
una tradizione
in continua evoluzione**

*Una filiera di ricerca integrata
per promuovere lo sviluppo
di nuovi prodotti in grado di migliorare
la salubrità e la qualità nutrizionale
della pasta in un contesto di
coltivazione sostenibile del grano duro*



BOLOGNA, 26 NOVEMBRE 2014
SALA STABAT MATER - ARCHIGINNASIO
PIAZZA GALVANI 1

Il frumento duro è una coltura tradizionalmente radicata sul territorio nazionale ed è alla base di un prodotto, la pasta, che identifica e rappresenta l'eccellenza italiana nel settore agroalimentare riconosciuta a livello mondiale. Da un punto di vista economico i prodotti di trasformazione del grano duro costituiscono un'importante voce di attivo nel bilancio del nostro Paese e l'alta qualità rimane un obiettivo strategico per l'intero comparto, in un contesto in cui la pasta e gli altri trasformati si trovano sempre più spesso in competizione con prodotti potenzialmente sostitutivi.

La ricerca ha quindi un ruolo decisivo per garantire all'industria un miglioramento costante della materia prima, il frumento duro, con l'obiettivo di superare il concetto di semplice commodity, garantendo al tempo stesso sicurezza alimentare e sostenibilità, permettendo così di riprodurre, aggiornandolo, il modello italiano proposto dalla legge 580/1967 che sanciva l'assoluta importanza del grano duro nella ricetta della pasta.

Nel tempo, il concetto di qualità si è progressivamente evoluto, integrando in modo incrementale i diversi fattori che tengono conto delle esigenze dei produttori agricoli e dell'industria di trasformazione, delle richieste del consumatore finale e della sostenibilità ambientale. Per rispondere a questa domanda di innovazione, le diverse aree di ricerca, agronomica, genetica e tecnologica, condividono oggi una progettualità integrata al fine di assicurare soluzioni applicative.

I progetti finanziati da AGER sono un esempio concreto di attività di ricerca, realizzata in modo trasversale alle diverse aree scientifiche, in grado di assicurare il livello di complessità indispensabile per rispondere alle richieste delle filiere agroindustriali.

A conclusione della prima tranche di progetti sul frumento duro il workshop vuole presentare un quadro generale delle tematiche affrontate e delle ulteriori sfide che sarà necessario affrontare per mantenere la competitività della filiera nazionale della pasta.

I programmi di ricerca presentati in questo workshop sono stati finanziati da AGER Agroalimentare e Ricerca (www.progettoager.it), iniziativa promossa da 13 Fondazioni di origina bancaria, a sostegno della ricerca scientifica in campo Agroalimentare.

PROGRAMMA

9,15-9,45 *Registrazione dei partecipanti*

INTERVENTI ISTITUZIONALI

9,45 **Saluto ai partecipanti ed introduzione della giornata**
PROF. GIORGIO CANTELLI FORTI - *Presidente Accademia Nazionale di Agricoltura*

9,55 **L'iniziativa di ricerca sul frumento duro finanziata da AGER**
DR. CARLO MANGO - *Direttore Area ricerca scientifica Fondazione Cariplo*

10,05 **La domanda di ricerca sul frumento duro: innovazione e trasferimento**
DR. ERCOLE BORASIO - *Accademico ordinario Accademia Nazionale di Agricoltura*

10,15 **Esperienze ed iniziative della Regione Emilia-Romagna nel settore del grano duro**
DR. TIBERIO RABBONI - *Assessore regionale all'Agricoltura*

10,25 *Coffee break*

SESSIONE 1 - IL RUOLO DEL MIGLIORAMENTO GENETICO

10,45 **La selezione varietale nel frumento duro: obiettivi e prospettive**
DR. ANDREA MASSI - *Responsabile Ricerca della Società Produttori Sementi spa*

11,05 **Applicazioni della genomica al miglioramento genetico in frumento duro**
PROF. ROBERTO TUBEROSA - *Università di Bologna*

11,25 **Adattamento del frumento duro ai cambiamenti climatici**
DR. LUIGI CATTIVELLI - *CRA Centro di ricerca per la genomica e postgenomica - Fiorenzuola d'Arda*

SESSIONE 2 - IL FRUMENTO DURO TRA INNOVAZIONE DI PRODOTTO E SICUREZZA ALIMENTARE

11,45 **Micotossine mascherate in grano duro: presenza, origine, significato e destino metabolico**
PROF. GIANNI GALAVERNA - *Università di Parma*

12,15 **Alchilresorcinioli nel grano duro: influenza dei fattori genetici, ambientali e tecnologici**
DR. ROBERTO CICCORITTI - *CRA-QCE - Roma*

12,25 **Acidi fenolici in grano duro: influenza dei fattori genetici, ambientali e tecnologici**
DR. DANIELA MARTINI - *CRA-CQE - Roma*

12,35 **Metodi rapidi per la determinazione delle micotossine in frumento duro**
DR. MICHELANGELO PASCALE - *CNR - Bari*

12,55 **Miglioramento delle caratteristiche nutrizionali in frumento duro**
PROF. DOMENICO LA FIANDRA - *Università della Toscana*

13,15 **PAUSA PRANZO - Buffet in Archiginnasio**

SESSIONE 3 - IL FRUMENTO DURO, UNA COLTURA SOSTENIBILE

14,20 **Precision farming in grano duro: alcune innovazioni per l'incremento della qualità e la mitigazione dell'impatto ambientale**
PROF. GIOVANNI MOSCA - *Università di Padova*

14,40 **Strumenti per la realizzazione di processi produttivi sostenibili nel frumento duro**
DR. PIER LUIGI MERIGGI - *Horta srl*

SESSIONE 4 - TAVOLA ROTONDA CON DIBATTITO: LA TRADIZIONE NELL'EVOLUZIONE

15,20 Nutrire nove miliardi di persone comporterà nei prossimi anni una grande sfida per i Governanti, per la Scienza e per le Aziende Agroalimentari che dovranno garantire il necessario approvvigionamento, implementando, nel contempo, la sicurezza di salubrità degli alimenti e garantendo la sostenibilità ambientale.

Occorrerà trovare nuovi paradigmi, migliorare i modi di produrre materie prime e alimenti ponendo grande attenzione alle caratteristiche nutrizionali.

Anche per la pasta, che si sta diffondendo rapidamente in nuove aree di sviluppo come Asia e Africa, occorrerà pensare ad un nuovo modello di sviluppo che tenga conto dei differenti modelli di servizio per le popolazioni con i più disparati background culturali, così come l'approvvigionamento del grano duro, materia sempre più rara a livello mondiale.

Di questi temi ne discutono:

PROF. ROBERTO TUBEROSA, *genetista dell'Università di Bologna*

DR. ROBERTO RANIERI, *tecnologo industriale di Open Fields srl*

DR. CESARE RONCHI, *agronomo responsabile progetto Barilla di Agricoltura sostenibile*

PROF. SILVANA HRELIA, *nutrionista dell'Università di Bologna*

PROF. ENRICO RODA, *clinico gastroenterologo dell'Università di Bologna*

17,20 **CHIUSURA DEI LAVORI**

