

L'olivo e il suo olio: simboli dell'agricoltura mediterranea. L'impegno e il contributo dei Georgofili guardando al futuro

(Sintesi)

La giornata di studio è stata organizzata in memoria dei professori Franco Scaramuzzi, Giovanni Martelli e Angelo Godini.

La giornata commemorativa si è aperta con l'intervento del prof. Vittorio Marzi che ha ripercorso le tappe fondamentali della vita dell'amico e collega Franco Scaramuzzi, nato nel 1926 a Ferrara, e trasferito a Bari, città di origine della famiglia Scaramuzzi dove compì i suoi studi. Degli anni giovanili trascorsi a Bari Franco ha conservato sempre un grande ricordo. Protagonista della goliardia universitaria, il 5 novembre 1948 Franco Scaramuzzi, giovanissimo, conseguì la laurea in Scienze Agrarie con il massimo dei voti e la lode, con una tesi sperimentale sulla flora infestante delle colture agrarie e pubblicazione della tesi nel «Nuovo Giornale Botanico Italiano», riconoscimento all'impegno di giovane e promettente studioso. Appena laureato Franco Scaramuzzi, tra i giovani più preparati nella Facoltà di Agraria di Bari, ottenne una borsa di studio del Ministero dell'Agricoltura e Foreste e da borsista iniziò il suo nuovo percorso rapido e ascendente a Firenze. Nel 1959 viene chiamato a ricoprire la cattedra di Coltivazioni Arboree nell'Università di Pisa e nel 1969 quella di Firenze, già di Morettini. A Pisa fondò l'Istituto di Coltivazioni Arboree e avviò un'intensa attività di ricerca nel campo olivicolo: dalla biologia alla tecnica colturale e alla selezione delle cultivar, analizzandone anche il ruolo ambientale oltre che produttivo. Franco Scaramuzzi collaborò con numerose Istituzioni e Centri di ricerca in tutti i Paesi Europei, nonché in America, in Australia, in numerosi Paesi dell'Africa e dell'Asia. Il presidente della Repubblica nel 1983 lo insignì di medaglia d'oro quale "Benemerito per la Scuola e la Cultura" e nel 1998 gli conferì la massima onorificenza dell'ordine al merito della Repubblica Italiana ("Cavaliere di Gran Croce"). Nel 1972 fu eletto rappresentante dei professori ordinari nel Consiglio Nazionale delle Ricerche

e dal novembre 1979 fu rettore dell'Università di Firenze, fu poi rieletto e mantenne tale carica per 12 anni consecutivi. Scaramuzzi divenne accademico dei Georgofili nel 1958 e fu chiamato a far parte del Consiglio Accademico dal 1979. Fu eletto presidente nel 1986 e fu rieletto per otto volte consecutive, rimanendo in carica per 28 anni. Dal 2014, fu nominato presidente onorario dei Georgofili e continuò a partecipare alle attività del Consiglio, mantenendo la sua residenza di lavoro nella Sede Accademica.

Con la relazione *Gianni Martelli: il Maestro che scoprì la Xylella* il dottor Donato Boscia, responsabile della sede di Bari dell'Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante del CNR, ha ripercorso i passaggi cruciali della carriera del professor Martelli, in particolare il suo lungo soggiorno presso l'Università della California nel 1961, determinanti per l'acquisizione di solide competenze nello studio di malattie causate da *Xylella fastidiosa* che gli consentirono di intuire per primo, nel 2013, l'identità dell'agente causale del disseccamento rapido degli olivi. A seguire è stata ricordata la sequenza cronologica degli episodi salienti dell'emergenza Xylella e l'intensa attività di comunicazione fatta da Martelli con innumerevoli, coraggiosi e faticosi interventi sia in decine di incontri pubblici che sui media nazionali e internazionali. In particolare, Boscia ha evidenziato come, nonostante l'età, il professor Martelli si sia speso senza risparmio, nel difendere non solo la sua tesi e il successivo lavoro di ricerca che l'ha confermata, ma anche i propri collaboratori e il ruolo delle istituzioni contro il complottismo e il negazionismo, cosa per la quale i suoi allievi gli sono particolarmente riconoscenti.

La figura di Angelo Godini è stata ricordata dal prof. Salvatore Camposeo. Già nel 1999 il professor Angelo Godini lanciava un ennesimo allarme sullo stato di grave immobilismo che pesava sulla olivicoltura italiana, in pericolo di forte contrazione produttiva, e scongiurava quanto era avvenuto per la mandorlicoltura nazionale, che aveva rifiutato significative innovazioni agronomiche, contrariamente a quanto era avvenuto nel resto del mondo: «*l'olivo non deve fare come il mandorlo!*». Pochi anni dopo, l'Università di Bari per prima in Italia introdusse e iniziò a studiare un nuovo sistema colturale per la raccolta meccanica a filare continuo: il superintensivo. Ciò scatenò una inaspettata reazione avversa da gran parte del mondo scientifico e da una certa porzione di quello mediatico, molto meno dal mondo imprenditoriale reale. Dalla prima "vendemmia" delle olive in Puglia, il 6 dicembre 2005, alla brevettazione di "Lecciana", la prima nuova cultivar di olivo a bassa vigoria con parentale italiano nell'autunno 2017, il professor Salvatore Camposeo ha ripercorso l'opera di ricercatore, docente e divulgatore instancabile e appassionato del maestro, con la relazione *Angelo Godini: innovare in olivicoltura si può!*. Dal primo oliveto sperimentale del 2001, al progetto di interesse nazionale del

2008-2010, al superintensivo di seconda generazione *smarttree* nel 2012, è stata ormai dimostrata la sostenibilità agronomica, economica e ambientale di questi innovativi sistemi colturali, che hanno portato una rivoluzione soprattutto “culturale” all’olivo in Italia. E dal 2014 *il mandorlo ha fatto come l’olivo!*... e si è ricominciato a piantare mandorlo in Italia. È in studio la terza generazione di superintensivo, così come è giunta la terza generazione di allievi del professor Angelo Godini.

La giornata di studi si è conclusa con la relazione della prof.ssa Maria Lisa Clodoveo che ha illustrato i principali risultati del progetto Horizon 2020 – Olive Sound. Il progetto Olive Sound nasce dalla volontà dei partner di cooperare per offrire al settore olivicolo oleario la prima innovazione radicale a più di 30 anni dall’introduzione del decanter. Dopo due campagne olearie consecutive è possibile affermare che il progetto ha realizzato la macchina dalle più grandi dimensioni industriali oggi disponibili sul mercato, l’unica che combinando gli ultrasuoni con lo scambio termico offre ad ogni frantoiano, in ogni parte del mondo, la possibilità di realizzare un processo tecnologico tagliato su misura per le esigenze della propria azienda potendo modulare portata, potenza e temperatura nel più ampio range di applicazione. L’aspetto decisamente innovativo è rappresentato dalla possibilità di raffreddare la pasta olearia per favorire la produzione delle molecole volatili responsabili delle note fruttate garantendo la più alta resa di estrazione. Ecco, per la prima volta nella storia degli impianti il frantoiano non sarà costretto a scegliere se fare più olio o se farlo di migliore qualità. La cavitazione indotta dagli ultrasuoni infatti libera efficacemente le microscopiche gocce di olio intrappolate nelle cellule della drupa passate integre al frangitore, e con esso accelera il rilascio di composti minori di interesse nutraceutico, al contempo l’azione di decine di trasduttori ultrasonici impone alla pasta in transito nel dispositivo meccanico un percorso tortuoso che genera una agitazione simile al movimento che si osserva in gramola realizzando, in pochi secondi e contemporaneamente, una finitura della frangitura e una efficace coalescenza delle gocce d’olio liberate.