



APPUNTAMENTI DA NON PERDERE

IL PIANETA DELLE PIANTE

Sabato 23 marzo ore 15,00

Centro Congressi
(2° piano)

Per accedere agli appuntamenti
e ai corsi è necessario
registrarsi sul sito
[www.vitaincampagna.it/
iscrizionecorsi](http://www.vitaincampagna.it/iscrizionecorsi)

Incontro con il prof. Stefano Mancuso,
scienziato di prestigio mondiale, che presenta
un tema avvincente di grande interesse



Bellezza, utilità, immobilità, verde; non sono molto numerosi, i concetti che tendiamo a collegare alle piante e di sicuro non ci verrebbe mai in mente di associare i vegetali all'idea di moderno e attualità. Eppure, le piante sono un inarrivabile modello di modernità. Iniziamo col chiederci com'è che le piante sono così tante e così in buona salute sulla terra. Nonostante la loro apparente incapacità di reagire alla predazione animale e benché non possano fuggire per sopravvivere a eventuali pericoli, la quantità di piante presenti sulla terra è sbalorditiva. Esse rappresentano, infatti, oltre l'82% della biomassa del nostro

planeta. Una percentuale che è la misura unica e indiscutibile del loro successo. Di tutto quello che è vivo sulla terra, gli animali rappresentano (in peso) un insignificante 0,1%. C'è qualcosa che non torna: com'è possibile che esseri viventi così insignificanti e apparentemente inermi, senza alcuna sensibilità, memoria, capacità cognitiva, in balia dell'ambiente e dei predatori, siano in grado di raggiungere una tale straordinaria e incontrastata diffusione? Sembrerebbe lecito sospettare che abbiamo sottovalutato le reali capacità delle piante.

Fra 400 milioni e un miliardo di anni fa – a differenza degli animali che scelsero di muoversi

per trovare il nutrimento che gli era indispensabile – le piante intrapresero un percorso evuzionisticamente opposto. Decisero di non spostarsi, ottenendo tutta l'energia necessaria per sopravvivere dal sole e adattando il proprio corpo alla predazione e agli altri innumerevoli vincoli derivanti dall'essere radicate al terreno. Pensate quanto deve essere difficile sopravvivere in un ambiente ostile senza potersi spostare. Immaginate di essere una pianta, accerchiata da predatori di ogni specie e senza la possibilità di fuggire. L'unica maniera per sopravvivere è essere costruiti in maniera completamente diversa da un animale. Essere una pianta, appunto... ■



STEFANO MANCUSO

Neurobiologo vegetale e appassionato divulgatore, scienziato di rilievo mondiale, è stato inserito dal "New Yorker" (prestigioso settimanale statunitense) nella classifica dei "world changers" cioè di chi con i suoi studi ti cambia la vita. È professore presso l'Università di Firenze e accademico ordinario dell'Accademia dei Georgofili.

A Sesto Fiorentino dirige il Laboratorio Internazionale di Neurobiologia Vegetale (LINV), uno dei più grandi centri di ricerca mondiale per lo studio e il comportamento delle piante, e nel 2014 fonda PNAT, una startup dell'Università di Firenze per la creazione di tecnologia ispirata dalle piante. Con PNAT produce Jellyfish Barge, una serra galleggiante, autonoma e completamente ecosostenibile, presentata a EXPO 2015, con la quale vince premi internazionali, che ha

lo scopo di dimostrare che si può produrre alimenti vegetali destinando non terreno coltivabile ma superficie acquatica e dissalando in modo ecosostenibile l'acqua del mare.

Tra le massime autorità mondiali impegnate a studiare e divulgare una nuova verità sulle piante, nel 2013 pubblica il pluripremiato best-seller "Verde brillante. Sensibilità e intelligenza del mondo vegetale", edito da Giunti e tradotto in 19 lingue. Per Giunti ha inoltre pubblicato "Uomini che amano le piante. Storie di scienziati del mondo vegetale" (2014), con Carlo Petrini "Biodiversi" (Giunti Slow Food 2015) e "Plant Revolution. Le piante hanno inventato il nostro futuro" (2017), con cui vince il Premio Galileo 2018 per la letteratura scientifica. E ancora «L'incredibile viaggio delle piante» (Editori Laterza) e, nel 2019, cura a Milano l'esposizione "La Nazione delle piante".



Venerdì 22 marzo ore 15,00

PRINCIPI DI AGROECOLOGIA: CAPIRE LE PIANTE E IL LORO MODO DI COMUNICARE

Centro Congressi
(2° piano)

INCONTRO CON LUCA CONTE, AGROECOLOGO ESPERTO DI AGRICOLTURA BIOLOGICA



Quando si parla di coltivazione di una qualsiasi specie vegetale, dal melo al cavolfiore, dalla splendida ortensia all'umile primula, normalmente si dà per scontato che poco interessi e che non sia importante conoscere come è fatta una pianta e soprattutto come "funzioni" l'organismo vegetale. Nella gran parte dei casi coltiviamo le diverse specie vegetali senza conoscere del tutto i loro bisogni, le loro... capacità. E pochi sanno che le piante sono capaci di risolvere problemi, comunicare con altre piante e altri organismi, riconoscere i propri consanguinei, promuovere reti di cooperazione con altri organismi viventi al punto da essere riconosciute come dotate d'intelligenza nonostante siano prive di cervello, l'organo pensante tipico degli animali e dell'essere umano.

Ispirandosi agli studi del prof. Stefano Mancuso e dei suoi colleghi, Luca Conte apre una finestra sulla vita delle piante, partendo dalle più recenti scoperte sul loro comportamento e sulla loro capacità di comunicare con gli organismi con cui vengono a contatto. In particolare ci racconta come comunicano fra loro quando sono attaccate da un insetto dannoso, avvisandosi del pericolo e di conseguenza attivando per tempo le proprie difese interne, oppure chiamando in soccorso organismi utili che sono in grado di controllare il parassita. Conoscere questi meccanismi ci consente di usare a nostro vantaggio nella pratica di campo tali dinamiche, suggerendoci le tecniche di coltivazione per far fruttare tutta questa insospettabile attività di comunicazione tra organismi vegetali e animali.

API, BELLEZZA E BIODIVERSITÀ

Domenica 24 marzo ore 10,00

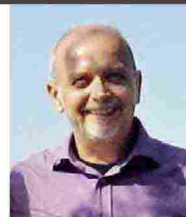
Centro Congressi
Sala Scalvini (1° piano)

Le api sono sempre gradite protagoniste. Tenuto dal prof. Claudio Porrini del Dipartimento di Scienze e tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna, l'incontro di apicoltura di questa edizione 2019 della Fiera tratta di un aspetto particolarmente importante della vita delle api. Definite "operaie della biodiversità", questi imenotteri ricoprono, insieme

agli altri Apoidei, un ruolo fondamentale per la vita sulla terra, non solo per il cibo che contribuiscono a fornirci, ma anche per la bellezza erompente dal loro incessante lavoro d'impollinazione. Il super-organismo alveare va dunque sempre salvaguardato in quanto rappresentante di una "grande bellezza" che è anche essenziale per la nostra sopravvivenza.

Per informazioni: Presidente Apab Brescia - Signor Lorenzo Lorenzi - Cell. 347 7550074 (e-mail: apab@hotmail.it)

Incontro promosso dall'Associazione per l'apicoltura Brescia - Apab e realizzato con il contributo ai sensi del Reg. UE 1308/13 anno 2018/2019



ASSAGGIA IL MIELE E IMPARA A CONOSCERLO

Venerdì 22 e sabato
23 marzo
ore 10,00 - 11,30 - 13,00

Centro Congressi
Sala Scalvini (1° piano)

Quello che i Greci consideravano "il cibo degli dei" è composto per l'80% da zuccheri (soprattutto fruttosio e glucosio), da circa il 17% di acqua e solo per il 3% da altre sostanze (vitamine, minerali, enzimi, ecc.). Ma sono proprio queste ultime a rendere il miele un prodotto unico e inimitabile. In Fiera è possibile cogliere l'opportunità di farsi una piccola cultura su

questo prezioso alimento, imparando a degustarlo e ad apprezzarlo in tre mini-corsi all'assaggio con analisi sensoriale e riconoscimento dei migliori mieli d'Italia. I mini-corsi sono promossi dall'Associazione ambasciatori dei mieli (Ami) di Castel San Pietro Terme (Bologna) e condotti da Lucia Piana (venerdì) e Alessandra Giovannini (sabato).

Numero massimo di partecipanti per mini-corso: 70

È obbligatoria la registrazione sul sito www.vitaincampagna.it/iscrizionecorsi

I CORSI

10,00 Imparo a degustare il miele (modulo base), mini-corso sulle tecniche e il vocabolario dell'assaggio, con la presentazione di sei tra i principali mieli uniflorali italiani.

11,30 Amaro... come il miele: percezione del gusto e uso gastronomico dei mieli amari, mini-corso che evidenzia come il sapore amaro può essere sorprendentemente presente anche in modo importante.

13,00 Mieli di ambienti naturali, mini-corso sui mieli di zone di interesse naturalistico e paesaggistico per scoprire come le loro caratteristiche ci parlino dei territori di origine.

