

[Ecco l'arte antica dei frutti e dei vitigni](#)

[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]

Dieci giorni di "riuscita rassegna" al Parco Vivai Belfiore, con la prima edizione di "Pomarium" dedicata al frutteto amatoriale. Le conferenze di Giacomo Fiorini, Federica Martellini, Florinda Petrella, Riccardo Galli, Federico Staderini, Ugo Fiorini, Fabrizia Bigoni, Ines Romitti, accompagnano gli approfondimenti sui vitigni antichi. Inoltre mini corsi pratici sulla coltivazione dei frutti antichi. Vivai Belfiore, Sant'Ilario, Lastra a Signa, Firenze. Info: 055- 8724166 www.vivaibelfiore.it

Pisa ha ospitato uno di quei convegni internazionali di alta botanica da cui molte cose ricadranno, lentamente, sul piccolo mondo degli appassionati di piante. Il Congresso internazionale, è organizzato da Optima, presidenza a Berlino, segreteria a Madrid, acronimo inglese per *Organisation for the Phyto-Taxonomic Investigation of the Mediterranean Area*, di cui si parla in ogni dettaglio sul sito www.biologia.unipi.it/optima2007.

Al centro dell'iniziativa vi sono gli aspetti della flora, della vegetazione, del paesaggio, delle risorse fitogenetiche e altro, del Mediterraneo. Dopo una serie di riunioni all'Orto botanico sulla biologia delle piante (conservazione e uso sostenibile delle risorse; diffusione delle conoscenze sulle piante mediterranee; ricerche floristiche; licheni; orchidee mediterranee; funghi) il convegno si è articolato in dodici sessioni, due delle quali focalizzate sulla flora d'Italia e la sua vegetazione. Una giornata per tre escursioni, una sulle Alpi Apuane, ricche di piante endemiche, una sulle colline livornesi, con flora tipica dei substrati con metalli pesanti quali ferro e manganese di grande interesse ecologico; una nella Riserva di Monterufoli-Caselli nell'Alta Valle del Fiume Cecina, area ad alta bio-diversità vegetale. Tre indirizzi da scrivere sul taccuino per scoprire ciò che cresce spontaneo nella regione.