

Mangiare locale è il miglior modo per conservare!

È possibile contribuire a fermare la perdita di agro-biodiversità **mangiando cultivar agricole e orticole locali** e i loro prodotti derivati (marmellate, torte, biscotti, farine, ecc.), invece delle cultivar offerte dal mercato standard.

L'Italia è uno dei Paesi più ricchi di cultivar locali di antica origine che aspettano solo di essere riscoperte e valorizzate!

Durante la mostra-mercato "**Antiche varietà agricole locali (landraces)**", organizzata il 18 settembre 2016 in occasione dell'apertura domenicale dell'Orto Botanico di Pavia, promossa dall'Associazione Amici dell'Orto Botanico, sarà possibile conoscere, ma anche comprare dai produttori ed infine degustare molti prodotti tipici locali lombardi e italiani.

Sarà inoltre possibile vedere le aiuole dimostrative, in cui crescono antiche cultivar lombarde, e visitare la Banca del Germoplasma vegetale dell'Università di Pavia, che si occupa della conservazione dei semi di queste cultivar tradizionali per le generazioni a venire.

DOMENICA 18 SETTEMBRE 2016

Mostra-mercato dedicata alle

«ANTICHE VARIETÀ AGRICOLE LOCALI (LANDRACES)»

IV EDIZIONE

**Attività organizzate dal:
Dipartimento di Scienze
della Terra e dell'Ambiente
Università di Pavia**

Sede:

**Orto Botanico
Via S. Epifanio, 14
Pavia**

Per ulteriori informazioni:

**Banca del Germoplasma vegetale
dell'Università di Pavia**



**Plant Germplasm Bank
of the University of Pavia**

Silvia Bodino – Paolo Cauzzi

Tel: 0382 984883

E-mail: bodino.silvia@gmail.com

Sito: www.labecove.it



UNIVERSITÀ
DI PAVIA



***Le antiche cultivar
locali (landraces)
e la loro
salvaguardia***

***...se mi mangi,
MI CONSERVI!***

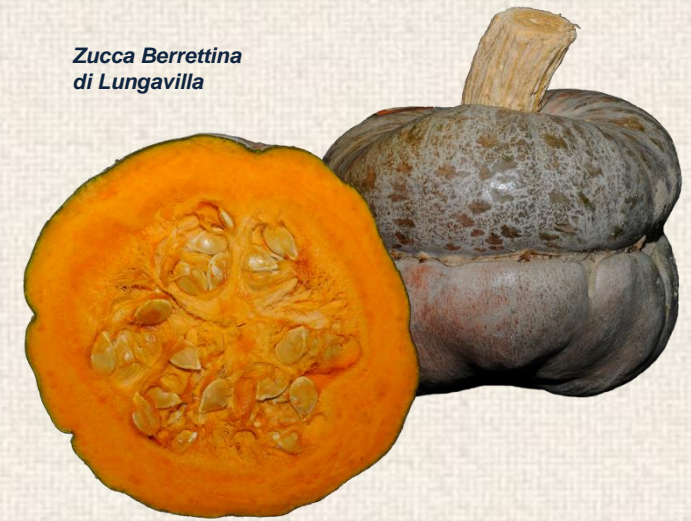
**Cipolla Rossa
di Breme**

**In collaborazione
con il Corso di Laurea
in Scienze e tecnologie
per la Natura**

Per il benessere delle generazioni future è fondamentale salvaguardare la **biodiversità vegetale tradizionale** del territorio lombardo, che deriva sia dalle piante spontanee che dalle piante coltivate (dette “cultivar”, o impropriamente “varietà”).

A causa della loro scarsa produttività, molte cultivar locali sono oramai cadute in disuso, mentre le cultivar moderne, più produttive, ma di solito meno interessanti sul piano del gusto, sono largamente utilizzate. A causa di ciò, nell’ultimo secolo, **l’Europa e gli USA hanno già perduto circa il 80% delle colture tradizionali!**

*Zucca Berrettina
di Lungavilla*



*Riso
Vialone Nero*



Le antiche cultivar locali, denominate sulla base delle leggi europee e nazionali «**Varietà da Conservazione**», hanno **origine locale** e rappresentano la **memoria storica** (cultura rurale, saperi popolari, pratiche locali) e la **memoria biologica dell’agricoltura**; normalmente hanno un’elevata capacità di tollerare gli stress sia biotici (parassiti) che abiotici (cambiamento climatico, come la siccità) e sono spesso caratterizzate da interessanti sapori ed eccellenti proprietà nutrizionali.



*Fagiolo
Borlotto di
Gambolò*



*Mais
Ottofile Pavese*

Queste piante sono utilizzate come ingredienti per gustosi piatti tipici della tradizione locale. Molte di queste cultivar locali italiane sono oggi conservate presso la Banca del Germoplasma vegetale dell’Università di Pavia, come forma di garanzia per evitare di perderle (ad esempio il mais in banca semi si conserva vitale per 250 anni) e volendo, per avviare progetti di rilancio sul mercato.

