

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 (torte, gallette, biscotti, farine, marmellate, 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!

La mostra-mercato sulle **Antiche cultivar agricole e orticole locali (landrace)**, organizzata il 17 settembre 2017 in occasione dell'apertura domenicale dell'Orto Botanico di Pavia, dà la possibilità di conoscere, ma anche comprare dai produttori ed infine degustare molti prodotti tipici locali lombardi e italiani.

È 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 17 SETTEMBRE 2017

Mostra-mercato dedicata alle

**«ANTICHE CULTIVAR
AGRICOLE LOCALI
(LANDRACE)»**

V 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**

Dr.ssa Silvia Bodino

Tel: 0382 984883

E-mail: bodino.silvia@gmail.com

Sito web: www.labecove.it



In collaborazione con



**Regione
Lombardia**

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

***Le antiche cultivar
ortive e agronomiche
locali (landrace)
per la loro
conservazione
e valorizzazione***

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

*Cipolla Rossa
di Breme (PV)*

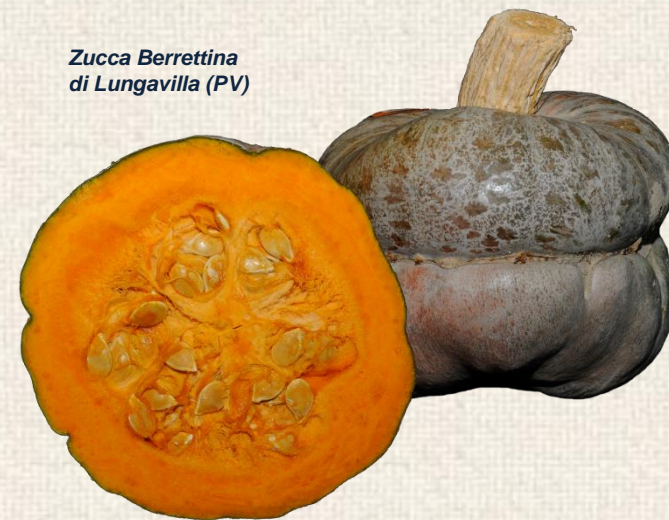


Con il patrocinio di:
Comune di Pavia

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 coltivate”).

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!** Si tratta pertanto di entità a forte rischio di erosione genetica.

*Zucca Berrettina
di Lungavilla (PV)*



*Riso
Vialone Nero
(PV)*



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**; hanno spesso un’elevata capacità di tollerare gli stress sia biotici (parassiti) che abiotici (cambiamento climatico, come la siccità) e sono in molti casi caratterizzate da interessanti sapori ed eccellenti proprietà nutrizionali.



*Fagiolo
Borlotto di
Gambolò
(PV)*



*Mais
Ottofile Vogherese (PV)*



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 per avviare progetti di rilancio sul mercato.