

**Parte il progetto “BUONE PRATICHE PER IL RECUPERO, LA COLTIVAZIONE E LA VALORIZZAZIONE DI CULTIVAR LOCALI TRADIZIONALI LOMBARDE (RELiVE-L)“.**

In **Lombardia**, regione a forte impronta agricola su base estensiva, esistono ancora molte **piccole realtà produttive locali tradizionali di tipo ortivo e cerealicolo**, soprattutto in ambiti agricoli particolari, e in particolare nelle zone di montagna (Alpi e Appennini), ma anche in prossimità dei grandi fiumi padani (ad es. Oltrepò mantovano o pavese). Normalmente non sono individuate dai prestigiosi marchi di identificazione delle eccellenze agroalimentari (**DOP, IGP, STG**), ma spesso sono comunque conosciute, anche se a un pubblico ristretto; alcune invece, recentemente, sono state registrate al MIPAAF come **“Varietà da Conservazione”**; infine, moltissime comunque si sono guadagnate l'interesse dei piccoli produttori e dei consumatori, grazie a feste e sagre di paese. Altre volte invece, purtroppo, sono in via di scomparsa o addirittura già estinte in coltura. Stiamo parlando di piante coltivate negli orti dei nostri nonni e bisnonni, oppure di cereali e pseudocereali “antichi”. Tra i tanti, possiamo citare: **la cipolla paglierina di Sermide, quella rossa dolce e precoce di Breme, la dorata di Voghera, il peperone di Voghera, la zucca cappello da prete mantovana, l'anguria da mostarda cremonese, la radice amara di Soncino, il mais nero spinoso della Valle Camonica, il mais spinato di Gandino, i fagioli borlotti di Gambolò, la patata di Campodolcino, il riso vialone nero del pavese, il grano saraceno delle Alpi lombarde e tanti altri.**

**Eccellenze agroalimentari lombarde poco note e in gran parte da riscoprire, salvaguardare e... gustare nuovamente sulle nostre tavole!**

Il **progetto**, finanziato nel 2017 dalla Regione Lombardia nell'ambito del **Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 - MISURA 1 “Trasferimento di conoscenze e azioni di informazione”**, **inizia a novembre 2017 e si concluderà alla fine di aprile 2019**. È stato presentato come proposta dall'**Università di Pavia (capofila)**, Dipartimento di Scienze della Terra e dell'Ambiente (**DSTA**), che con la sua Banca del Germoplasma Vegetale custodisce **i semi** di molte cultivar tradizionali locali lombarde; in questa occasione collabora con **l'Università di Milano (partner)**, Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali-Produzione, Territorio, Agroenergie (**DISAA**) e Centro Interdipartimentale di Studi Applicati per la Gestione Sostenibile e la Difesa della Montagna (**GeSDiMont**)/Polo di Edolo (BS)/Università della Montagna (**UNIMONT**). Il progetto interesserà **tutto il territorio regionale**, con specifico riferimento alla zona alpina, appenninica e planiziale.

La **Legge nazionale 194/2015** sulla **conservazione dell'agro-biodiversità**, dal titolo **“Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare”**, mette al centro delle azioni di conservazione gli agricoltori ed in particolare riconosce come figura centrale nella salvaguardia di queste entità

gli “**agricoltori custodi**” delle cultivar tradizionali (art. 2 comma 3), che sono coloro **a cui questo progetto si rivolge** in modo speciale.

Per definizione, una **cultivar locale tradizionale** (in inglese *landrace*) è una varietà locale di una coltura che si riproduce per seme o per propagazione vegetativa con una popolazione variabile, comunque ben identificabile e che usualmente ha un nome locale. Non è stata oggetto di miglioramento genetico, è caratterizzata da un adattamento specifico alle condizioni ambientali e di coltivazione di una determinata area ed è strettamente associata con gli usi, le conoscenze, le abitudini, i dialetti e le ricorrenze della popolazione umana che l’ha sviluppata e/o continua la sua coltivazione. Le cultivar locali tradizionali rappresentano quindi la **memoria storica e biologica dell’agricoltura**; in molti casi, sono caratterizzate da **interessanti sapori ed eccellenti proprietà nutrizionali**, rispetto alle varietà moderne, tanto da essere utilizzate come ingredienti per gustosi **piatti tipici della tradizione locale**. Inoltre, hanno spesso **un’elevata capacità di tollerare gli stress** sia biotici (parassiti) che abiotici (**cambiamento climatico**, come la siccità) e pertanto sono di grande interesse attualmente, sia per l’agricoltura convenzionale che biologica. Tuttavia, a causa della loro ridotta produttività, nell’ultimo secolo, molte cultivar locali tradizionali sono oramai cadute in disuso, sostituite da cultivar moderne, molto più produttive, ma di solito meno interessanti sul piano del gusto. Si tratta pertanto di entità **a forte rischio di erosione genetica se non di estinzione**, che necessitano di essere salvaguardate.

Il progetto informativo, in particolare, sarà calibrato sulle **cultivar che si possono riprodurre di anno in anno con i propri semi** e che in genere non sono disponibili sul mercato sementiero standard, **sia ortive che cerealicole**.

Divulgare le buone pratiche per il recupero e il mantenimento delle sementi e per la gestione delle coltivazioni di queste cultivar “speciali” diventa dunque importante, se non strategico, per tentare di salvaguardarle, ma anche per **migliorare la qualità dei prodotti agroalimentari delle aziende lombarde**, incrementare l’occupazione giovanile e favorire lo sviluppo sostenibile regionale, con importanti ricadute sul territorio locale (**sviluppo o rilancio di piccole filiere alimentari, eventi locali a carattere gastronomico e turistico**, come le sagre di paese).

Dato che le cultivar tradizionali locali, per la loro corretta coltivazione, necessitano di **capacità tecniche ormai perse e in gran parte da recuperare**, ma anche dell’ausilio dei moderni mezzi offerti dalla scienza (come la capacità di individuare e contenere le micotossine che si possono sviluppare sui cereali), **il progetto vuole fornire agli agricoltori interessati a diventare “agricoltori custodi” o già produttori di cultivar tradizionali “ritrovate”**, ma anche ai tecnici agronomi, **i necessari strumenti tecnici e le opportune conoscenze** per operare una corretta conservazione *in situ (on farm)* delle cultivar tradizionali locali, anche attraverso tecniche avanzate di mantenimento in purezza e per poter riprodurre semente di qualità (autoproduzione, avvio di piccole ditte sementiere), attraverso tecniche

specifiche sia di coltivazione che di conservazione delle sementi (*home seed bank*), al fine di realizzare **nuove filiere produttive e nuove possibilità di reddito**.

## APPROFONDIMENTI

Il progetto ha i seguenti **obiettivi specifici**:

- far conoscere le *landraces* lombarde;
- trasferire le conoscenze sulle tecniche per il mantenimento in purezza delle colture e la corretta conservazione dei semi (autoproduzione di semente);
- informare sulle modalità d'iscrizione delle cultivar al Registro Nazionale delle Varietà da Conservazione MIPAAF ed ogni altro strumento idoneo per la tutela delle cultivar tradizionali;
- informare sulle potenzialità del mercato elettronico dei prodotti da esse derivati;
- diffondere presso il pubblico le conoscenze sulle principali caratteristiche delle cultivar tradizionali e i vantaggi derivanti dal loro consumo;
- individuare nuovi circuiti di commercializzazione (e-commerce, QR code, etichette bilingue).

Per realizzarli si prevede una serie di **eventi a carattere informativo/divulgativo**:

**Workshop informativi per potenziali “agricoltori custodi”.** Sono programmati 4 workshop informativi a livello regionale presentati in sedi differenti, al fine di permettere la massima partecipazione: provincia di Milano (ex Facoltà di Agraria dell'Università di Milano statale, Via Celoria), Brescia (Università della Montagna/GeSDiMont, Edolo) e Pavia (Dip. di Scienze della Terra e dell'Ambiente dell'Università di Pavia e Oltrepo). Ciascun workshop sarà seguibile dagli agricoltori interessati anche a distanza, attraverso i collegamenti virtuali **in e-conference**.

**Stimolo alla creazione di aziende agricole sementiere specializzate in cultivar tradizionali.**

**Visite aziendali presso “agricoltori custodi”** che già da tempo si dedicano alla coltivazione e vendita di cultivar tradizionali (*landraces*) e/o varietà da conservazione registrate, per vedere dal vivo l'attività di aziende agricole dedicate alla conservazione di cultivar tradizionali e avere le loro testimonianze dirette.

**Seminari informativi per aziende montane multifunzionali:** 18 brevi seminari informativi a livello regionale per i potenziali agricoltori interessati alla coltivazione di cultivar di montagna tradizionali locali o poco diffuse. Tali seminari si svolgeranno presso l'Università della Montagna (Edolo, BS) e saranno **disponibili anche in e-conference**.

**Seminario dedicato alle fattorie didattiche**, al fine di informare i partecipanti sull'agro-biodiversità tradizionale e le modalità di conservazione di quest'ultima, ma anche sul suo utilizzo sia produttivo che didattico. Il seminario sarà tenuto presso l'Università di Milano statale.

**Pubblicazioni divulgative:** testi specialistici a carattere divulgativo sulle cultivar tradizionali lombarde, un manuale sulle buone pratiche per la coltivazione di cultivar tradizionali ortive e cerealicole locali, una guida sulle buone pratiche per l'utilizzo di varietà tradizionali locali in agricoltura biologica (in formato pdf liberamente scaricabile); alcuni *depliant* e una pubblicazione divulgativa a livello regionale.

**Convegno finale a carattere divulgativo**, di ampiezza regionale aperto non solo agli agricoltori, ma anche al pubblico generico interessato, al fine di promuovere le cultivar tradizionali locali in quanto prodotti innovativi per le loro caratteristiche organolettiche da riscoprire.

**Mostra sulle antiche cultivar tradizionali locali lombarde**, che sarà organizzata a fine settembre 2018 in occasione dell'apertura domenicale dell'Orto Botanico di Pavia (Università di Pavia), al fine di far conoscere e degustare molti prodotti orticoli e cerealicoli locali lombardi, grazie agli agricoltori che li producono.

-----

Tutte le attività previste saranno rese note attraverso le pagine web dedicate al progetto, mentre richieste di ulteriori informazioni potranno essere indirizzate a: **Dott.ssa Elena Tazzari - [elenarita.tazzari01@ateneopv.it](mailto:elenarita.tazzari01@ateneopv.it)**

Informazioni anche presso: **Banca del Germoplasma Vegetale dell'Università di Pavia - tel. 0382 984883 (mattino).**

**TEMATICHE TRATTATE DURANTE IL PERIODO DI PROGETTO (NOVEMBRE 2017-APRILE 2019):**

**18 seminari informativi per aziende montane multifunzionali - Aula Magna Università della Montagna, Edolo (BS)**

1. Le principali specie cerealicole di montagna – **23/11/2017, ore 15.30**
2. La coltivazione dei cereali negli ambienti montani – **29/11/2017, ore 10.00**
3. Il frumento e gli pseudo-cereali in montagna – **29/11/2017, ore 14.00**
4. I mais tradizionali locali nel contesto montano lombardo – **4/12/2017, ore 17.00**

5. Cereali tradizionali locali di montagna: trattamento dei grani e conservazione – **5/12/2017, ore 15.30**
6. Selezione del seme di varietà tipiche e tradizionali – **data da definirsi**
7. La molitura dei grani e le farine – **data da definirsi**
8. I mais antichi di montagna iscritti nel Registro Nazionale delle Varietà da Conservazione MIPAAF – **data da definirsi**
9. Le aziende agricole multifunzionali di montagna e le buone pratiche che devono adottare per essere competitive sul mercato – **data da definirsi**
10. Le aziende agricole incluse in aree protette con particolare riferimento alla Rete Natura 2000 – **data da definirsi**
11. Le piante alimurgiche delle montagne lombarde – **data da definirsi**
12. La coltivazione del nocciolo nelle aziende agricole multifunzionali – **data da definirsi**
13. Le piante officinali di montagna – **data da definirsi**
14. Caratteristiche botaniche, origine, produzione mondiale, ciclo biologico e rotazione culturale, caratteristiche nutrizionali / proprietà salutistiche e utilizzi dello zafferano – **data da definirsi**
15. L'espianto dei bulbi di zafferano – **data da definirsi**
16. Raccolta del fiore, mondatura, essiccazione e confezionamento della spezia – **data da definirsi**
17. Aspetti economici sanitari e legali – **data da definirsi**
18. Analisi delle qualità dello zafferano – **data da definirsi**

#### **4 workshop informativi per potenziali “agricoltori custodi” – date da definirsi**

##### **Contenuti previsti:**

- cos'è una cultivar locale tradizionale e che caratteristiche possiede;
- la conservazione della biodiversità in ambito agrario e il pericolo di erosione genetica;
- le potenziali varietà da conservazione lombarde (iscritte e non ai registri varietali) con esempi per ogni provincia lombarda;
- la flora mellifera dei territori montani lombardi con particolare riferimento all'Oltrepo pavese;
- le piante spontanee alimurgiche (mangerecce) che possono essere coltivate di particolare interesse per le aziende agrituristiche;
- le adeguate tecniche di agricoltura avanzata per il mantenimento in purezza delle colture e la conservazione *in situ (on farm)* delle cultivar tradizionali locali;
- le tecniche migliori per la conservazione *ex situ (home seed bank)* e *on farm* dei semi secondo i protocolli standard internazionali (autoproduzione);

- potenzialità e problematiche a livello colturale, con specifico riferimento alla rusticità, ma anche a possibili fitopatologie (es. riso, mais, ortive), in particolare per le aziende biologiche. Vantaggi e svantaggi;
- trattati e convenzioni internazionali e normativa a livello EU sulla conservazione dell'agro-biodiversità;
- la procedura di iscrizione delle cultivar al Registro Nazionale delle Varietà da Conservazione MIPAAF previsto dalla legge per legalizzare la commercializzazione della semente;
- altri strumenti normativi idonei per il recupero delle cultivar tradizionali, come recentemente anche previsto dalla Legge nazionale 194/2015 (Anagrafe nazionale di questi prodotti);
- come consultare il data base regionale e quali informazioni ricercare;
- la commercializzazione dei semi delle cultivar tradizionali (VC e potenziali tali);
- le potenzialità di mercato delle cultivar tradizionali, inclusi nuovi circuiti di commercializzazione;
- l'etichettatura dei semi e dei prodotti derivati dalla trasformazione delle cultivar tradizionali (*labelling*), con specifico riferimento anche alle caratteristiche nutraceutiche spesso rilevabili e alle norme legali in merito;
- a quali misure del PSR 2014-2020 le aziende agricole possono presentare domanda per preservare le cultivar tradizionali;

#### Seminario dedicato alle fattorie didattiche – **data da definirsi**

##### Contenuti previsti:

- cos'è una cultivar locale tradizionale e che caratteristiche possiede;
- il pericolo di erosione genetica e perdita di biodiversità;
- la conservazione della biodiversità in ambito agrario;
- le adeguate tecniche di agricoltura avanzata per il mantenimento in purezza delle colture e la conservazione *in situ* (*on farm*) delle cultivar tradizionali;
- gli strumenti normativi idonei per la salvaguardia e il recupero delle cultivar tradizionali;
- le tecniche migliori per la conservazione *ex situ* dei semi secondo i protocolli standard internazionali, anche presso le stesse aziende (*home seed bank*);
- le potenziali varietà da conservazione lombarde;
- la flora mellifera lombarda, con esempi territoriali (es. Oltrepo pavese);
- le piante alimurgiche spontanee che possono essere coltivate e mangiate.