

# Mangiare locale è il miglior modo per conservare!

È possibile contribuire a fermare la perdita di agro-biodiversità consumando cultivar agricole e orticole locali e i loro prodotti derivati (farine, gallette, biscotti, 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 sulle antiche cultivar agricole e orticole locali tradizionali (*landrace*), organizzata il 16 settembre 2018, in occasione dell'apertura domenicale dell'Orto Botanico di Pavia, dà la possibilità di conoscere e anche degustare molti prodotti tipici locali lombardi e italiani.

Alle ore 17.00 è inoltre possibile 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.

Inoltre, grazie al mercato in via e piazza S. Epifanio si potranno comprare le cultivar direttamente dai produttori.

## DOMENICA 16 SETTEMBRE 2018

Mostra e mercato dedicati alle

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

**VI EDIZIONE**

**Attività organizzate dal:  
Dipartimento di Scienze  
della Terra e  
dell'Ambiente (DSTA)  
Università di Pavia  
in collaborazione con il  
Comune di Pavia**

**Sede:**

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

**Per ulteriori informazioni:**

Dr.ssa Silvia Bodino – DSTA, Univ. Pavia

Tel: 0382 984883

E-mail: [bodino.silvia@gmail.com](mailto:bodino.silvia@gmail.com)

Sito web: [www.labecove.it](http://www.labecove.it)



Dipartimento di Scienze  
della Terra e dell'Ambiente

Banca del Germoplasma Vegetale  
dell'Università di Pavia



Plant Germplasm Bank  
of the University of Pavia

**Conservazione  
e valorizzazione  
di antiche cultivar  
ortive e agronomiche  
locali tradizionali  
(landrace)**

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



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”).

**Le 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.

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

**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 e per avviare progetti di rilancio sul mercato.



*Zucca Berrettina  
di Lungavilla (PV)*



Presso l'Aula A, nello storico chiostro, **dalle ore 9.30 alle ore 17.30** si terrà anche un **Workshop informativo** dal titolo: **“Le cultivar locali tradizionali lombarde ortive (tra cui zucche, cipolle, fagioli, meloni, angurie)”**, organizzato nell'ambito del progetto *“Buone pratiche per il recupero, la coltivazione e la valorizzazione di cultivar locali tradizionali lombarde (REliVE-L)”*, cofinanziato dalla Misura 1,2,01 del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Lombardia.

Per registrarsi all'evento consultare il sito [relive.unipv.it](http://relive.unipv.it) alla voce «progetto-attività» e seguire il link presente sulla locandina.

#### Programma generale:

- Ore 9.30 - registrazione partecipanti
- Ore 10.00 - visita guidata alla mostra di antiche cultivar
- Ore 11.00 - inizio sessione I
- Ore 12.30 - Show Cooking
- Ore 14.30 - inizio sessione II
- Ore 17.00 - visita alla Banca del Germoplasma vegetale dell'Università di Pavia