

MANGIARE LOCALE, IL MIGLIOR MODO PER CONSERVARE!

È possibile contribuire a fermare la perdita di agro-biodiversità mangiando varietà agricole e orticole locali e i loro prodotti derivati.

La mostra-mercato sulle Antiche cultivar agricole e orticole locali (landrace) dà la possibilità di conoscere, degustare e comprare direttamente dai produttori molti prodotti tipici locali lombardi e italiani.

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



COMUNE DI PAVIA



Camera di Commercio
Pavia



UNIVERSITÀ DI PAVIA
Dipartimento di
Scienze della Terra
e dell'Ambiente



VII EDIZIONE MOSTRA-MERCATO

"ANTICHE VARIETÀ AGRICOLE LOCALI E PIANTE SPONTANEE MANGERECCHE"

INGRESSO **GRATUITO** ALLA MOSTRA-MERCATO

INGRESSO GIORNALIERO ALL'ORTO BOTANICO **1 €**

INFO

DR.SSA SILVIA BODINO

0382 984883

bodino.silvia@gmail.com

WWW.LABECOVE.IT

DOMENICA 29 SETTEMBRE 2019
ORTO BOTANICO DI PAVIA - VIA S. EPIFANIO, 14

**SE MI MANGI
MI CONSERVI**



SALVAGUARDARE LA BIODIVERSITÀ

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 varietà locali hanno origine sul territorio 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 (scarsità di nutrienti, siccità) e sono in molti casi caratterizzate da interessanti sapori ed eccellenti proprietà nutrizionali, tanto da essere utilizzate come ingredienti per gustosi piatti tipici della tradizione locale.

Queste piante sono inoltre utilizzate come ingredienti per gustosi piatti tipici della tradizione locale. Tuttavia, si tratta di entità a forte rischio di erosione genetica, in quanto, a causa della loro scarsa produttività, molte sono oramai cadute in disuso, soppiantate da varietà moderne, più produttive, ma di

solito meno interessanti sul piano del gusto e meno adattate al territorio locale.

Molte di queste cultivar locali italiane sono oggi conservate presso la Banca del Germoplasma vegetale dell'Università di Pavia, struttura specializzata nella conservazione ex situ, dove i semi vengono mantenuti in idonee condizioni ambientali (a 15°C e 15% Umidità Relativa) e possono essere conservati a lungo termine (congelamento a -20°C), 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.

