

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 sulle antiche varietà agricole e orticole locali (*landrace*) dà la possibilità di conoscere molti prodotti tipici locali lombardi e italiani.

È inoltre possibile visitare la Banca del Germoplasma vegetale dell'Università di Pavia (labecove.it), che si occupa della conservazione dei semi di queste varietà tradizionali per le generazioni a venire.

Ore 15-17,30

Convegno finale del progetto CORE-SAVE: "RECUPERO E VALORIZZAZIONE DI VARIETÀ LOCALI TRADIZIONALI", che potrà essere seguito in diretta in aula A, ma anche su Zoom e Youtube.

NELL' AMBITO DELL' EVENTO *HORTI APERTI* ([HTTPS://HORTIAPERTI.COM](https://hortiaperti.com)) E DEL PROGETTO *RESILIENT* SI SVOLGERÀ LA

IX EDIZIONE DELLA MOSTRA "VARIETÀ TRADIZIONALI A RISCHIO DI ESTINZIONE ED EROSIONE GENETICA IN AGRICOLTURA"

INGRESSO ALLA MOSTRA **GRATUITO**

SCARICA IL LIBRO:



SEMI MANGI MI CONSERVI

EVENTO PROTETTO DA MISURE ANTI-COVID19

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



O DOTT. FRANCESCO FERRARI
FRANCESCO.FERRARI05@UNIVERSITADIPAVIA.IT
F BANCA DEL GERMOPLASMA
0382 984883
WWW.LABECOVE.IT

I DOTT. EMANUELE VEGINI
RESILIENT.UNIPV@GMAIL.COM

CON IL PATROCINIO DI



**DOMENICA 18
SETTEMBRE 2022
10.00 - 18.00**

**DSTA E ORTO BOTANICO
DI PAVIA - S. EPIFANIO, 14**

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 "varietà coltivate".

Le varietà locali hanno origine sul territorio e rappresentano la memoria storica (cultura rurale, saperi popolari, pratiche locali) e biologica dell'agricoltura; hanno spesso elevata capacità di tollerare gli stress

biotici (parassiti) e abiotici (scarsi nutrienti, siccità) e sono in molti casi caratterizzate da interessanti sapori e proprietà nutrizionali, tanto da essere utilizzate come ingredienti per gustosi piatti tipici della tradizione locale.

Tuttavia, si tratta di entità a forte rischio di estinzione, in quanto, a causa della loro scarsa produttività, molte sono oramai

cadute in disuso, soppiantate da varietà più produttive, ma di solito meno interessanti sul piano del gusto e meno adattate al territorio locale.

Molte di queste entità 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) per evitare di perderle e per avviare progetti di rilancio sul mercato.

