

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

h. 14.30 - convegno progetto RESILIENT: *buone pratiche per la salvaguardia e la coltivazione di varietà locali lombarde tradizionali di patata e mais in aree interne*, che potrà essere seguito su Zoom e Youtube.

NELL' AMBITO DELL' APERTURA DELL'ORTO BOTANICO DI PAVIA DEL SISTEMA MUSEALE D'ATENE SI SVOLGERÀ LA

VIII EDIZIONE MOSTRA

“ANTICHE VARIETÀ AGRICOLE LOCALI E PIANTE SPONTANEE MANGERECCE”

INGRESSO GIORNALIERO ALL'ORTO BOTANICO 1 €
INGRESSO **GRATUITO** ALLA MOSTRA

SCARICA LA GUIDA
ALLA MOSTRA



SE MI MANGI
MI CONSERVI

EVENTO PROTETTO DA MISURE ANTI-COVID19

DR.SSA SILVIA BODINO
bodino.silvia@gmail.com

DOTT. ADRIANO RAVASIO
BANCA DEL GERMOPLASMA
0382 984883
WWW.LABECOVE.IT

INFO

DOMENICA 27
SETTEMBRE 2020
10.00 - 18.00

ORTO BOTANICO DI PAVIA
VIA S. EPIFANIO, 14



CON IL PATROCINIO DI



Camera di Commercio
Pavia

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. Le piante selvatiche cosiddette mangerecce sono specie vegetali usate per l'alimentazione umana, con un profondo legame con le tradizioni locali e i prodotti del territorio.

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.

