Mangiare locale:

il miglior modo per conservare!

Antiche varietà di Mais del Nord Italia

È possibile contribuire a fermare la perdita di agro-biodiversità anche **consumando varietà agricole e orticole locali** e i loro prodotti derivati (marmellate, torte, biscotti, farine, ecc.), invece delle varietà offerte dal mercato standard.

L'Italia è uno dei Paesi più ricchi di varietà locali di antica origine che aspettano solo di essere riscoperte e valorizzate!

La mostra-mercato "**Antiche varietà agricole locali (*landraces*)**" del 20 settembre 2015 presso l'Orto Botanico di Pavia e l'adiacente P.za S. Epifanio, promossa dall'Associazione Amici dell'Orto Botanico, dà la possibilità di conoscere, vedere, ma anche comprare dai produttori e infine degustare molti prodotti tipici locali lombardi ed italiani.

DOMENICA 20 SETTEMBRE 2015

Mostra-mercato dedicata a

«ANTICHE VARIETÀ AGRICOLE LOCALI (*LANDRACES*)»

Orto Botanico dell'Università di Pavia
Via S. Epifanio 14

Per ulteriori informazioni
Silvia Bodino - Paolo Cauzzi
Tel: 0382 984883/54
E-mail: silviabodi@libero.it
Sito: www.labecove.it

Zucca Cappello da Prete Mantovana

UNIVERSITÀ DI PAVIA

ASSOCIAZIONE "AMICI DELL'ORTO BOTANICO" PAVIA

Con il Patrocinio di EXPO MILANO 2015 NUTRIRE IL PIANETA ENERGIA PER LA VITA

Le antiche varietà agricole locali (landraces) e la loro salvaguardia

...se mi mangi, MI CONSERVI!

Cipolla Dorata di Voghera

Il potenziale economico di molti territori risiede nella loro biodiversità vegetale tradizionale che deriva sia dalle specie spontanee che dalle varietà coltivate. Di conseguenza è fondamentale salvaguardare sia la biodiversità agricola che quella naturale per il benessere delle generazioni a venire.

Riso Maratelli

A causa della loro scarsa produttività, molte varietà locali sono oramai cadute in disuso, mentre le varietà moderne, più produttive, ma di solito meno interessanti sul piano del gusto, sono diventate quasi esclusive, tanto che, nell'ultimo secolo, **l'Europa ha già perduto circa il 90% delle colture tradizionali!**

Cipolla Dorata di Voghera

Fagiolo Borlotto di Gambolò

Le antiche varietà agricole, dette sulla base della normativa europea e nazionale **«Varietà da Conservazione»,** hanno **origine locale** e rappresentano la **memoria storica** (cultura rurale, saperi popolari, pratiche locali) **e biologica dell'agricoltura;** normalmente hanno un'elevata capacità di tollerare gli stress sia biotici (parassiti) che abiotici (cambiamento climatico) e sono spesso caratterizzate da interessanti sapori ed eccellenti proprietà nutrizionali. La Direttiva europea 2009/145/CE, riconosce l'importanza di queste varietà antiche e ne permette la registrazione in un albo varietale speciale e per la prima volta la commercializzazione delle sementi.

Mais Ottofile Pavese

Cipolla Rossa di Breme

Queste piante sono utilizzate come ingredienti per gustosi piatti tipici della tradizione locale. Molte di queste varietà locali sono oggi conservate presso la Banca dei semi dell'Università di Pavia, visitabile durante la mostra.