



DSTA

LE CULTIVAR LOCALI TRADIZIONALI LOMBARDE ORTIVE (TRA CUI ZUCCHE, CIPOLLE, FAGIOLI, MELONI, ANGURIE)

WORKSHOP | DOMENICA 16 SETTEMBRE 2018, 9.30-17.30

Aula A

Università degli Studi di Pavia – Dipartimento di Scienze della Terra e dell'Ambiente – Via S. Epifanio 14, Pavia

PER SEGUIRE
L'EVENTO IN STREAMING O
RIVEDERE LA REGISTRAZIONE

[CLICCA QUI](#)

PARTECIPAZIONE
LIBERA E GRATUITA

PROGRAMMA DELLA GIORNATA

Ore 9.30 - registrazione partecipanti presso l'apposito gazebo posto all'ingresso

Ore 10.00 - visita guidata alla mostra di antiche varietà (a cura della Dott.ssa Silvia Bodino)

Ore 11.00 - **INIZIO SESSIONE I**

- 11.00 - Prof. Graziano Rossi, DSTA, Università degli Studi di Pavia: "Introduzione al tema"
- 11.20 - Saluti del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali e del turismo, Dott. Gian Marco Centinaio (Invitato)
- 11.40 - Dott. Filippo Guzzon, DSTA, Università degli Studi di Pavia: "Un quadro riassuntivo delle varietà locali tradizionali del Nord Italia"
- 12.00 - Dott. Simone Orsenigo, DiSAA, Università degli Studi di Milano: "Le zucche tipo «cappello da prete» dell'area padana, come distinguerle morfologicamente"
- 12.15 - Dott. Nicola M.G. Ardenghi, DSTA, Università degli Studi di Pavia: "Presentazione del nuovo libro sull'agro-biodiversità della provincia di Pavia (Pavia University Press)"

Ore 12.30 - Show Cooking

Ore 13.30 - lunch break

Ore 14.30 - **INIZIO SESSIONE II**

- 14.30 - Dott.ssa Maria Vittoria Briscolini, Dirigente Ufficio DISR III "Agricoltura, Ambiente e Agriturismo", MIPAAF, Roma: "Normativa nazionale in tema di varietà locali tradizionali ortive, con speciale riferimento alla L. n. 194/2015"
- 15.00 - Regione Lombardia, DG Agricoltura: "L'applicazione a livello regionale della L. n. 194/2015"
- 15.20 - Dott. Massimo Schiavi, Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, Centro di ricerca Genomica e Bioinformatica (CREA-GB), Montanaso Lombardo: "Coltivare oggi varietà locali tradizionali di Cucurbitacee"
- 15.45 - Dott.ssa Cristina Piazza, Az. Stuard, Parma: "Coltivare e conservare on farm ortive: l'esempio di un'azienda dedicata."
- 16.15 - TESTIMONIANZE DI «AGRICOLTORI CUSTODI» LOMBARDI: "Esperienze di coltivazione conservativa"
- 16.45 - Dibattito sul tema: "E-commerce, esperienze a confronto"

Ore 17.00 - visita guidata alla Banca del Germoplasma vegetale dell'Università di Pavia (a cura del Dott. Andrea Mondoni) - durata: 20 minuti

CONTENUTI:

Il terzo workshop informativo a livello regionale si tiene nell'ambito della VI edizione della mostra "Antiche cultivar agricole locali (landrace)" ed è principalmente rivolto ai potenziali "agricoltori custodi" delle varietà tradizionali locali ortive, con particolare riferimento ai giovani agricoltori e agli agricoltori di sesso femminile che aspirano a diventare "custodi" di queste varietà. Oltre che alle aziende agricole, questo evento è aperto anche ai tecnici agronomi, alle fattorie didattiche e alle aziende agrituristiche.

Saranno presentate le cultivar locali tradizionali lombarde ortive con le loro potenzialità e problematiche a livello colturale e normativo e saranno inoltre illustrate le buone pratiche tecnico-scientifiche per la loro corretta conservazione e valorizzazione, sia *on farm* (coltivazione in pieno campo) che *ex situ* (conservazione dei semi).



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE RADICI
2014 2020



Regione
Lombardia

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Iniziativa realizzata nell'ambito del progetto "Buone pratiche per il recupero, la coltivazione e la valorizzazione di cultivar locali tradizionali lombarde (RELiVE-L)", cofinanziato dall'operazione 1.2.01 "Informazione e progetti dimostrativi" del Programma di Sviluppo Rurale 2014 - 2020 della Regione Lombardia. Il progetto è realizzato da Università degli Studi di Pavia e Università degli Studi di Milano.

Per informazioni:

Dott.ssa Silvia Bodino - Dipartimento di Scienze della Terra e dell'Ambiente (DSTA) - Università degli Studi di Pavia
bodino.silvia@gmail.com - 0382 984883