

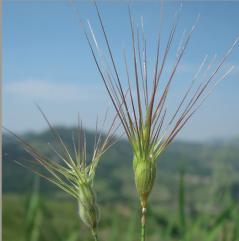
Guida all'Agrobiodiversità vegetale della Provincia di Pavia

A Guide to Plant Agrobiodiversity of the Province of Pavia (N-Italy)

Riscoperta, conservazione e valorizzazione

Rediscovery, conservation and revival

Filippo Guzzon
Nicola M. G. Ardenghi
Silvia Bodino
Elena R. Tazzari
Graziano Rossi



Il libro *Guida all'Agrobiodiversità vegetale della Provincia di Pavia. Riscoperta, conservazione e valorizzazione* (*Guide to Plant Agrobiodiversity of the Province of Pavia (N-Italy). Rediscovery, conservation and revival*) tratta dell'importanza delle risorse fitogenetiche (*Plant Genetic Resources* o *PGR*), prendendo in esame il territorio della provincia di Pavia. Sono stati considerati e descritti quattro gruppi di piante: i parenti selvatici delle piante coltivate (*Crop Wild Relatives*, acronimo *CWR*), le varietà coltivate locali tradizionali (o *landrace*), le colture sottoutilizzate (*Neglected Crops*, *NUS*) e le piante alimurgiche (o *mangerecce*). Il quadro che ne scaturisce, in gran parte inedito e soprattutto mai così completo, appare assai variegato e di rilevante interesse scientifico, storico e socio-culturale.

Consultando l'inventario internazionale di Harlan e de Wet (2018) e opere floristiche come la *Flora dell'Oltrepò Pavese* di Ardenghi e Polani (2016), in provincia di Pavia sono stati identificati oltre cinquanta *CWR*, tra i quali figurano i parenti selvatici di piante fondamentali per l'alimentazione umana, come il frumento, il cavolo, la rapa, la fava, il melo e le fragole.

Per le colture sottoutilizzate e le varietà locali, basandosi su dati bibliografici e informazioni originali raccolte dagli autori grazie a indagini etnobotaniche, si

è voluto sottolinearne la storia, il legame con i prodotti alimentari del territorio e lo status di conservazione. Le numerose piante cerealicole e ortive pavesi, come il *vòt térr* ('Mais ottofile del Pavese'), la *sigülla ad Brém* (cipolla 'Rossa di Breme'), il *fasö dal diàul* (fagiolo del diavolo) e i *barländ* (cascellore comune), sono state trattate singolarmente in schede informative corredate da foto tecniche originali. Per le varietà frutticole è stato invece presentato un quadro più generico, con riferimenti alle entità maggiormente significative, come la 'Pomella genovese' e i 'Per Giasö'.

Anche la maggior parte delle piante alimurgiche tradizionalmente raccolte e consumate in provincia di Pavia, come i *vertís* (luppolo comune), i *rampóns* (raperonzolo), la *bsía* (ortica comune) e la *galinéta* (valerianella), sono presentate attraverso schede illustrate, integrate da un elenco che sintetizza informazioni diverse come nomi scientifici, dialettali e parti della pianta utilizzate.

L'opera infine illustra alcune ricette innovative realizzate dai cuochi e allievi di APOLF Pavia, oltre alle principali strategie di conservazione delle risorse fitogenetiche e alle attività della Banca del Germoplasma Vegetale dell'Università di Pavia, da anni coinvolta in progetti riguardanti l'agrobiodiversità.

The book *Guida all'Agrobiodiversità vegetale della Provincia di Pavia. Riscoperta, conservazione e valorizzazione* (*Guide to Plant Agrobiodiversity of the Province of Pavia (N-Italy). Rediscovery, conservation and revival*) deals with the importance of Plant Genetic Resources (*PGR*), focusing on the province of Pavia (northern Italy). Four groups of plants were considered: Crop Wild Relatives (*CWR*), landraces, neglected crops (*NUS*), and wild food plants. The resulting scenario, so far largely unknown, has never been so complete, and appears to be highly variegated and relevant on scientific, historical, and sociocultural grounds. By consulting the international inventory by Harlan and de Wet (2018), and floristic works such as *Flora dell'Oltrepò Pavese* by Ardenghi and Polani (2016), more than fifty *CWRs* were identified in the province of Pavia, among which there are some wild relatives of plants that are key in the human diet, such as wheat, cabbage, turnip, faba bean, apple, and strawberry. The history, the relationships with local food products, and the conservation status of neglected crops and landraces were investigated taking into account both literature data and original information acquired by the authors through ethnobotanical surveys. The large number

of cereals and vegetables, like *vòt térr* ('Ottofile del Pavese' maize), *sigülla ad Brém* ('Rossa di Breme' onion), *fasö dal diàul* (runner bean), and *barländ* (warty cabbage), are treated individually and accompanied by professional photographs; ancient fruits are illustrated in a more general framework, with references to the most significant varieties, like 'Pomella genovese' and 'Per Giasö'.

Most of the wild food plants traditionally collected and consumed in the province of Pavia, such as *vertís* (common hop), *rampóns* (rampion), *bsía* (common nettle), and *galinéta* (common cornsalad), are treated separately with illustrative sheets supplemented by a final checklist that summarizes various information associated with them, like scientific and dialect names, eaten plant parts etc.

Eventually, the book illustrates some innovative recipes conceived by cooks and students of APOLF Pavia school, together with the main strategies for the conservation of plant genetic resources, and the activities of the Plant Germplasm Bank of the University of Pavia, involved in agrobiodiversity projects for years now.



Edizioni dell'Università degli Studi di Pavia

Via Luino, 12 – 27100 Pavia (PV) Italia

<http://www.paviauniversitypress.it>

unipress@unipv.it