



POTENZIALITÀ E PROBLEMATICHE DEL RILANCIO DI CULTIVAR LOCALI TRADIZIONALI DI MONTAGNA: ESPERIENZE A CONFRONTO

WORKSHOP | 21 MARZO 2018, 8.30 - 17.00

UNIMONT, Via Morino 8, Edolo (BS) - Aula Magna
Università della Montagna—Via Morino 8, Edolo (BS)

PARTECIPAZIONE
LIBERA E GRATUITA

REGISTRAZIONE OBBLIGATORIA
ENTRO IL 16 MARZO 2018: [CLICCA QUI](#)
corso.edolo@unimi.it—02503330500

PROGRAMMA

- ◇ 08.30 - 09.15, Registrazione dei partecipanti e allestimento mostra “Cultivar locali tradizionali di montagna”

Apertura dei lavori

- ◇ 09.15 - 09.30, Anna Giorgi (UNIMONT - Università degli Studi di Milano)

Sessione I: Aspetti tecnico-scientifici e normativi per la tutela e la valorizzazione dell'agrobiodiversità vegetale

- ◇ 09.30 - 10.00, Roberto Pilu (Università degli Studi di Milano): *Conservazione e valorizzazione delle varietà tradizionali: aspetti storici, scientifici e pratici*
- ◇ 10.00 - 10.30, Laura Ronchi (DG Agricoltura Regione Lombardia): *Gli strumenti normativi per la tutela e la valorizzazione della biodiversità agraria e alimentare in Lombardia*
- ◇ 10.30 - 10.50, Luca Giupponi (Università degli Studi di Milano): *Studio e valorizzazione di cultivar tradizionali locali: le esperienze di UNIMONT*
- ◇ 10.50 - 11.30, **coffee break e visita alla mostra “Cultivar locali tradizionali di montagna”**

Sessione II: Esperienze a confronto

- ◇ 11.30 - 11.50, Patrizio Mazzucchelli (Raetia Biodiversità Alpine): *Ricerca, mantenimento e tutela di cultivar tradizionali di montagna e sviluppo di filiere*
- ◇ 11.50 - 12.10, Paolo Santinello (Ass. Grani di Tradizione dell'Oltrepò): *Riprendere la tradizione di far evolvere: il percorso dell'Associazione Grani di Tradizione dell'Oltrepò*
- ◇ 12.10 - 12.20, Federico Chierico (Paysage à Mangier): *L'esperienza di Paysage à Manger nella coltivazione e valorizzazione di ortaggi antichi d'alta quota*
- ◇ 12.20 - 12.40, Antonio Rottigni (Ass. Mais Spinato di Gandino): *L'importanza della cooperazione per la valorizzazione del Mais Spinato di Gandino e lo sviluppo territoriale*
- ◇ 12.40 - 13.00, Donatella Scandella (Ass. Mais Rostrato Rosso di Rovetta): *Rostrato rosso di Rovetta: dalla tradizione contadina un'occasione per il futuro*
- ◇ 13.00 - 14.00, **Lunch break e visita alla mostra “Cultivar locali tradizionali di montagna”**
- ◇ 14.00 - 14.20, Stefano Plona (agr. custode Mais Nero Spinoso): *Mais Nero Spinoso: il compito dell'agricoltore custode*
- ◇ 14.20 - 14.40, Stefano Turrise (Ass. Agricoltori Valle S. Martino): *L'esperienza dell'associazione Agricoltori Valle S. Martino nella riscoperta del Mais Scagliolo di Carenno*
- ◇ 14.40 - 15.00, Cleto Della Valle (Antico Forno di Berola): *Dalla segale autoctona ai prodotti da forno tradizionali e innovativi*
- ◇ 15.00 - 15.20, Paolo Benetti (Birrifico La Salvadega): *Dare nuovo valore a prodotti antichi: problemi e potenzialità dell'utilizzo in birrificazione di ingredienti tradizionali di un territorio*
- ◇ 15.20 - 15.40, Matteo Calzaferri (Az. Agr. BèpeteBAM): *Coltivazione di cereali tradizionali in Val Camonica e loro impiego nella produzione di birra artigianale*
- ◇ 15.40 - 16.00, Andrea Messa (Ass. Grani dell'Asta del Serio): *Innovare la meccanizzazione per le cultivar tradizionali di montagna*
- ◇ 16.00 - 16.20, Matteo Colosio (CFP Clusone): *La cultura delle colture nella formazione*
- ◇ 16.20 - 17.00, **Discussioni conclusive e chiusura dei lavori**



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTERADICI
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.