

SABATO
14
GENNAIO

RISCOPERTA E VALORIZZAZIONE del mais locale e della tradizione

La modernizzazione in agricoltura ha portato all'**abbandono progressivo delle varietà locali** coltivate nelle regioni pedemontane fino alla fine degli anni '60 del secolo scorso. Nostrano dell'Isola, Marano, Scagliolo, Rostrato appartengono a varietà che sono state sostituite con varietà ibride, più produttive ma più uniformi e adatte alle coltivazioni industriali. Eppure **queste varietà continuano a vivere in piccoli appezzamenti** sfidando cambiamenti climatici, patogeni e insetti sempre più aggressivi. Ne parleremo con esperti ed esponenti delle comunità locali che hanno intrapreso un cammino di **valorizzazione delle varietà tradizionali in Italia**.

Incontro organizzato grazie al patrocinio del Comune di Brivio

A CHE ORA E DOVE? Alle 21 presso la Biblioteca civica di Brivio (Lc), Via Vittorio Emanuele II n. 25/A

BUONE PRATICHE DI CONSERVAZIONE e recupero di varietà di mais locale

DOMENICA
15
GENNAIO

Un'occasione di riflessione sulla **reintroduzione e valorizzazione delle varietà locali a impollinazione libera di mais** e di condivisione dei **risultati del primo anno di sperimentazione e delle buone pratiche** anche per la conservazione e l'**integrazione della biodiversità nei sistemi alimentari** delle comunità/città/regioni e nei contesti territoriali per la sovranità alimentare e sementiera (di coltivazione in campo, stoccaggio, selezione e pulizia, molitura e trasformazione visti nei loro aspetti tecnici e strumentali ma anche organizzativi, sociali, culturali e economici di mercato).

Interverranno i rappresentanti delle esperienze di Piemonte, Veneto, Abruzzo e i tecnici del CREA di Bergamo e degli **agricoltori "custodi" dei mais locali e autoctoni**; l'evento è aperto a tutti i protagonisti della filiera a KMO tra produttori, consumatori, mugnai, panificatori, ristoratori.

PROGRAMMA

- ore 9.15 saluti istituzionali
- ore 9.30 la storia e le opportunità del Mais locale in Italia: introduzione a cura del CREA
- ore 10.00 le varietà locali a impollinazione libera di mais in Italia tra conservazione ed evoluzione e opportunità legislative, a cura di Rete Semi Rurali
- ore 10.30 relazione sulla sperimentazione 2016 - problematiche agronomiche, sementiera, fitopatologiche
- ore 11.00 coltivazione, raccolta, post raccolta selezione in campo - dialogo moderato
- ore 12.50 prime conclusioni
- ore 13:00 pranzo con degustazione di piatti a base di mais della tradizione e innovazione dei cibi.
- ore 14.30 lancio del programma di selezione partecipata evolutiva delle popolazioni di mais a impollinazione libera messe a disposizione dal Banco del Germoplasma del CREA-Bergamo (su inviti) - Un incontro per individuare gli agricoltori che insieme agli altri soggetti di filiera sperimenteranno per primi in Europa un modello di selezione partecipata da popolazione evolutiva su popolazioni di mais a impollinazione libera fornito dal CREA

DOVE? Presso la Sala Civica Salone Polifunzionale G.E.B. in via Manzoni, a Brivio (LC)

QUANTO COSTA? La quota per il pranzo è di 18€ (15€ per soci Desbri) PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

INFO & PRENOTAZIONI Scrivere a segreteria@desbri.org o telefonare al 366-5753963