

Progetto «RESILIENT»

BUONE PRATICHE PER LA SALVAGUARDIA E LA COLTIVAZIONE DI VARIETA' LOCALI LOMBARDE TRADIZIONALI DI PATATA E MAIS IN AREE INTERNE

Dr Emanuele Rizzardi, SYMBIOTIQA

***Valorizzazione di varietà locali tradizionali
in un'ottica di rilancio sul mercato***

WEBINAR 27 SETTEMBRE 2020, 14.30-17.00

Università di Pavia — Dipartimento di Scienze della Terra e dell'Ambiente (Orto Botanico)



UNIVERSITÀ
DI PAVIA



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore



Comunità Montana
Valchiavenna



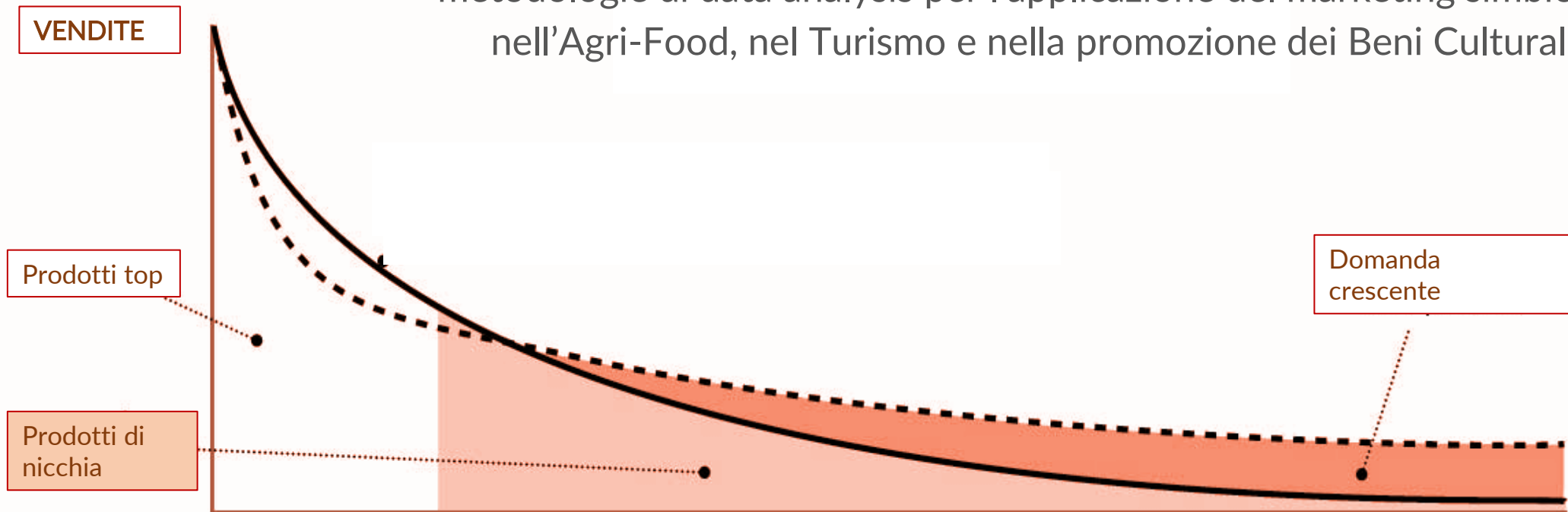
crea
Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria





SYMBIOTIQA
CONNECTING COMMUNITIES

startup innovativa che, a partire dalla teoria della coda lunga, sviluppa soluzioni e metodologie di data analysis per l'applicazione del marketing simbiotico nell'Agri-Food, nel Turismo e nella promozione dei Beni Culturali.



Interesse del mercato per le «varietà antiche»

Crescente interesse verso le **varietà vegetali antiche** e in generale verso i **prodotti locali**, che rappresentano la riscoperta e la continuità di tradizioni e della cultura di uno specifico territorio.

Ciò avviene in Italia, ma **anche in altri paesi occidentali**:
antiche varietà di grano +250% negli ultimi 20 anni nel mondo (AIAB, 2018).

Interesse del mercato per le «varietà antiche»

- **ambiente:** varietà antiche spesso legate a pratiche agricole tradizionali, che promuovono la tutela del paesaggio ed il recupero di aree marginali, preservano la biodiversità;
- **storia:** collegamento con le radici famigliari o territoriali, nostalgia di un tempo da recuperare, processo di individualizzazione contrapposto alla industrializzazione dei prodotti alimentari standardizzati;
- **salute:** naturali e semplici, salutari anche quando trasformate, soprattutto se con tecniche di lavorazione che preservano la **qualità nutrizionale**;
- **etica:** valore a favore del tessuto produttivo locale, della difesa dell'ambiente, della natura e del paesaggio.



I dati per entrare in relazione

Affianco alla capacità di comunicare diventa sempre più rilevante dotarsi degli strumenti per **identificare le popolazioni** che possono presentare un **effettivo interesse** nei confronti dei prodotti offerti, e stabilire un **rapporto diretto, simbiotico** tra produttore e consumatore.

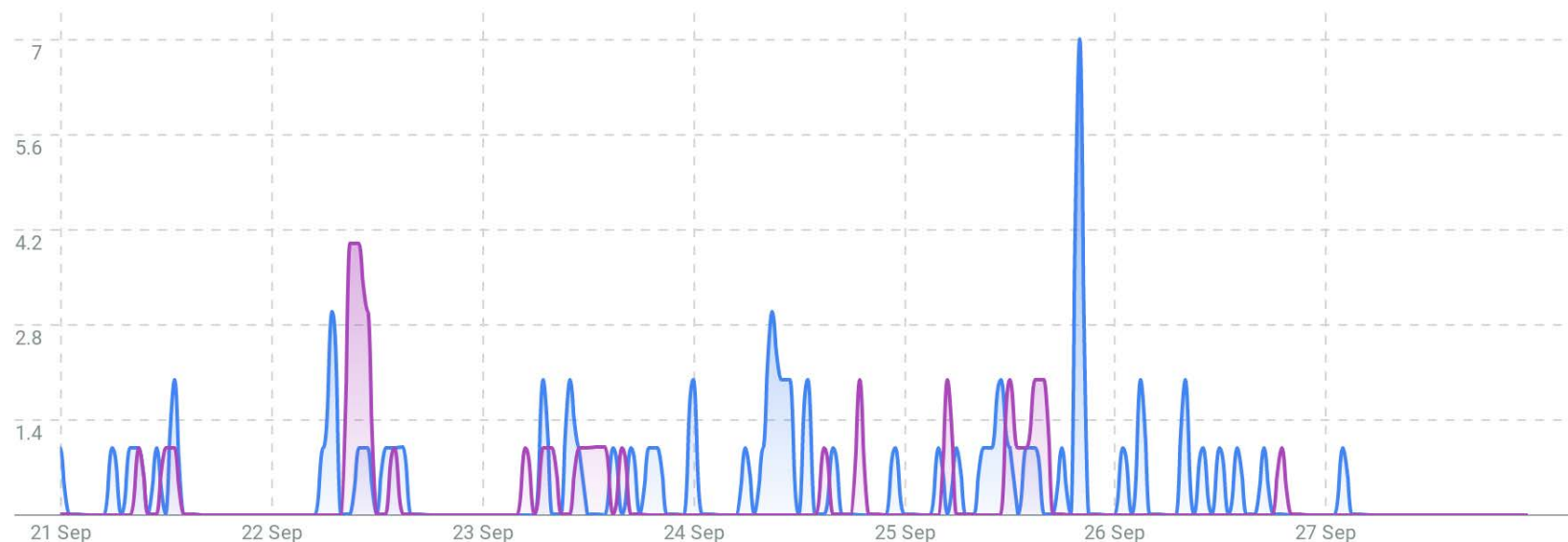
«Varietà antiche» e locali sulla rete

interesse nel tempo



«Varietà antiche» e locali sulla rete

citazioni



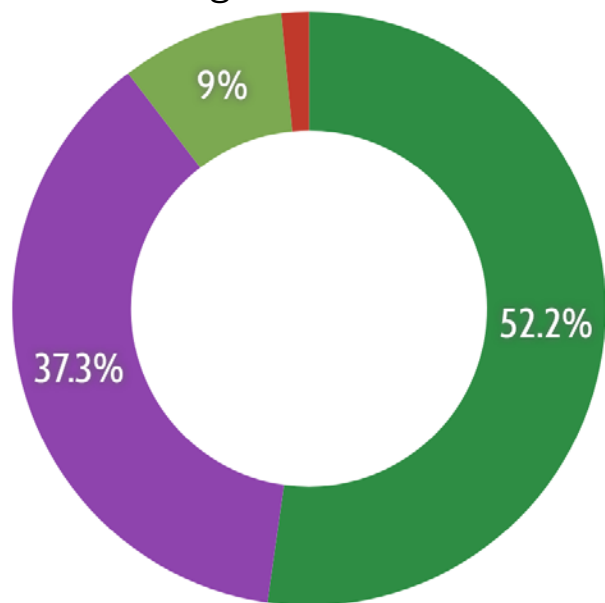
● No results ● ≤ 2.7% ● 5.4% ● 91.9%

©OpenStreetMap contributors ©OpenMapTiles

Le conversazioni sulla rete

Autori
ultimi 7gg: **64**

media digitali:



● Blogs ● Online News ● Newspaper ● TV/Radio

Festa del Ros, per la sua 7 edizione, ospita Botteghe Digitali



Davide Macor created a post

...dall'Arca del Gusto di Slow Food e inserita nella lista dell'Ersa tra le principali varietà antiche locali della Regione Fvg. Dalla mattina, e fino al tardo pomeriggio, grandi e piccoli potranno collaborare alla raccolta e partecipare a una serie di...

published on 24/09/20 at 09:15 | Blogs | Italy | efferadio.it

Ronchi di Cialla: storia di un vino che ha fatto la storia



carlo carnevale created a post

...lontano dalle idee di contaminazione internazionale. Papà voleva riprendere le antiche varietà d'uva locali". Non esattamente una passeggiata: i documenti d'epoca parlavano di circa trecento specie diverse, quasi del tutto estinte dopo la...

published on 23/09/20 at 07:54 | Blogs | Italy | www.beverfood.com

L'Archivio di Stato di Rieti a Vicenza con Strampelli e i grani antichi



redazione created a post

Non pensiamo, però, che questa pratica sia una prerogativa dei nostri tempi; già nel lontano '500 si discuteva sulla bontà delle antiche varietà di cereali rispetto alle nuove". Nel corso dell'incontro sono previsti, inoltre, gli interventi di...

published on 22/09/20 at 15:35 | Blogs | Italy | www.rietinvetrina.it

Le conversazioni sulla rete

L'Archivio di Stato di Rieti a Vicenza con Strampelli e i grani antichi



Aquila created a post

Non pensiamo, però, che questa pratica sia una prerogativa dei nostri tempi; già nel lontano '500 si discuteva sulla bontà delle **antiche varietà** di cereali rispetto alle nuove". Nel corso dell'incontro sono previsti, inoltre, gli interventi di...

published on 23/09/20 at 15:22 | Blogs | Italy | www.rietilife.com

Cosa vedere in Val di Noto



francesca ferri created a post

...dei monti Iblei la pasta prodotta con grani antichi tra cui Russello Timilia **Senatore Cappelli** il peperoncino piccante le marmellate di agrumi Il mare egrave il protagonista della cucina del sud est siciliano Quindi assaggiate i piatti che spaziano...

published on 22/09/20 at 09:52 | Online News | Italy | www.zingarate.com

Pasta Biologica di Norcia – Norcineria Mariotti



GestioneValnerina created a post

Ingredienti: Semolato di GRANO duro Umbro Biologico con Varietà **Senatore Cappelli**, UOVA biologiche sgusciate a mano... Ingredienti: Semolato di GRANO duro Umbro Biologico con Varietà **Senatore Cappelli**, UOVA biologiche sgusciate a mano...

published on 22/09/20 at 09:42 | Blogs | Italy | www.tartufidinorcia.it

Ciambella intrecciata con pomodori secchi olive verdi e nere | Amici in cucina

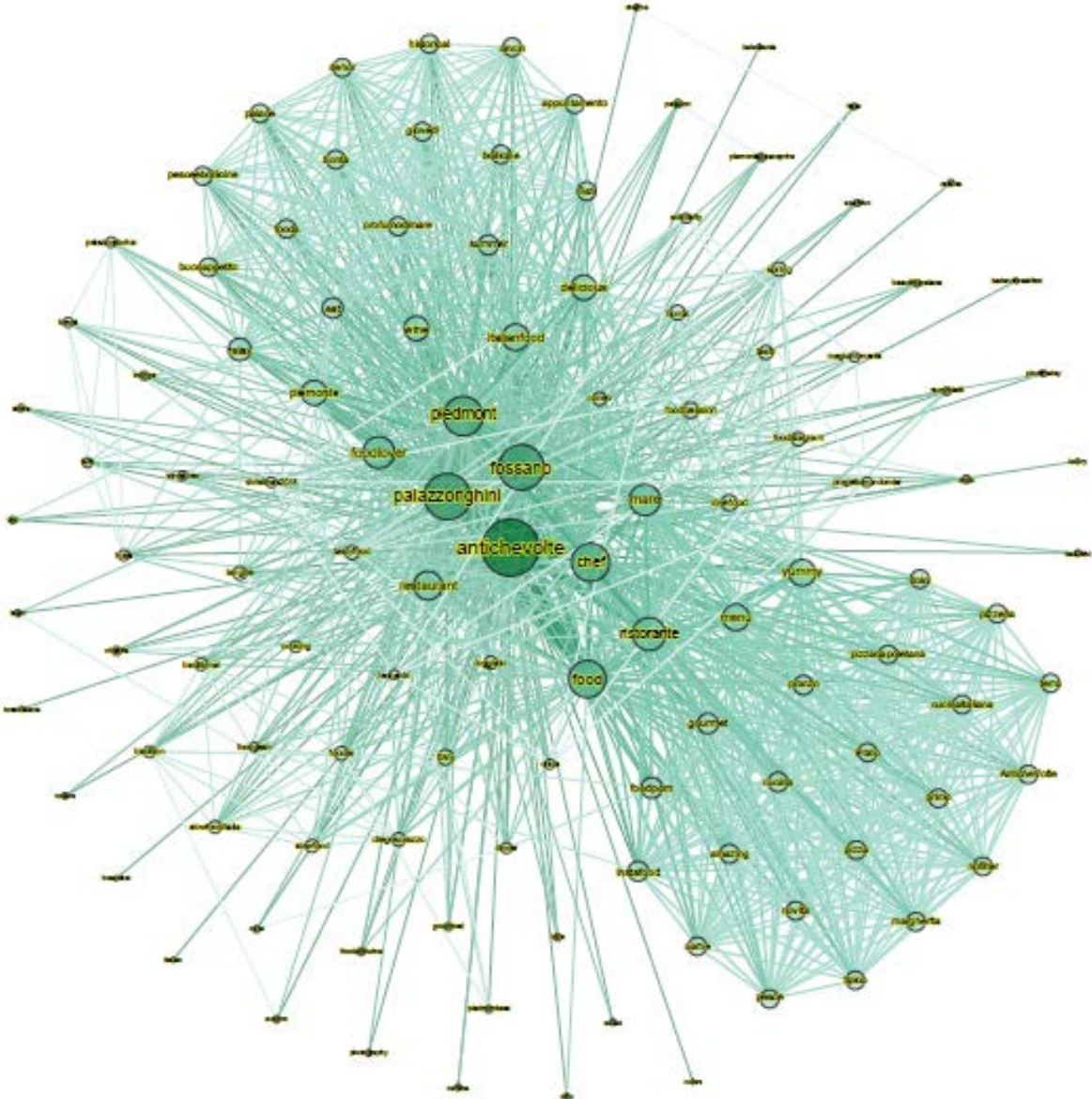


nome created a post

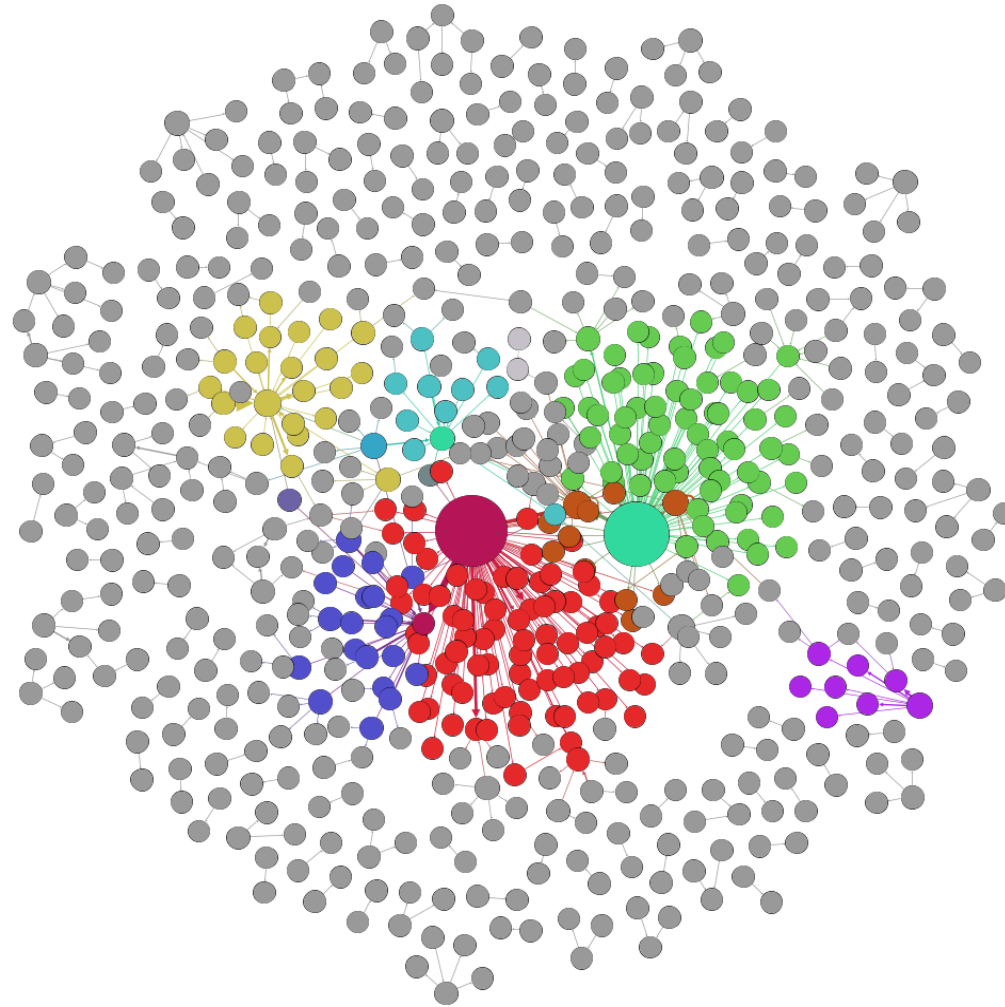
... Ingredienti per l'impasto **** 350 g farina Manitoba 250 g farina grano duro **Senatore Cappelli** 200 g pasta madre 400 g acqua 2 cucchiaini sale 4 cucchiai olio extravergine d'oliva Ingredienti per farcire **** 120 g olive verdi denocciolate 120 g...

published on 26/09/20 at 19:32 | Blogs | Italy | blog.giallozafferano.it

Correlazioni



Ricerca nuove nicchie





ACQUISTA LE NOSTRE FARINE .

SHOP

FARINA SENATORE CAPPELLI PRODOTTI

ALL

PANE

PIZZE

FOCACCE

PASTA

TARALLI

FRISE





[Home](#)

[Pera Cocomerina](#)

[Le Sagre](#)

[Vendita Online](#)

[Video](#)

[Contatti](#)





ANTICO MOLINO ROSSO®

[PROFESSIONISTA](#)

[GLUTEN FREE](#)

[CONSUMATORE](#)

[ESHOP](#)

[CONTATTI](#)

[CARRIERA](#)



**PRODUCIAMO 7 VARIETA' BIO
DI GRANI ANTICHI**

TORELLINO VERUCCESE

Da cloni dell'antichissimo vitigno autoctono del Sangiovese Verucchiese, classificato dal C.P.V.R. come il "più antico clone di vino conosciuto in Italia".

"...Le notizie del Verucchiese affondano le proprie radici – millenarie-nella mezzaluna fertile della Mesopotamia. A Verucchio è arrivato lungo la via dell'Ambra, consolidandosi all'ombra della civiltà Villanoviana... Il Verucchiese, con bacche a maturazione precoce, è stato via via eradicato lasciando il posto alle uve raccolte nei tempi canonici della vendemmia, fino a "Sparizione". Il recupero di alcuni cloni, miracolosamente conservati in qualche vigna locale, ha permesso di riprendere il discorso interrotto fino ad arrivare alla vinificazione sperimentale..."

SCHEDA TECNICA

Nome: Torellino Veruccese

Classificazione: Rosso Rubicone IGP

Uve: Sangiovese Verucchiese 100%

Zona di Produzione: Colline verucchiesi (RN)

Vigneti di provenienza: Cru vigna San Rocco (Tenuta Montefarneto)

Terreno: Calcareo argilloso – Esposizione sud

Resa per ettaro: 70-80 q.li

Metodo di coltivazione: Cortina semplice

Epoca di vendemmia: Prima decade di ottobre

Raccolta uva: A mano in piccole cassette

Fermentazione: In tini "Albrigi" termocontrollati





Biodiversità. Il miscuglio di 9 grani antichi seminati nel campo



contatti

www.symbiotiqa.it
erizzardi@symbiotiqa.it
+39 334 6883511

