



## Biodiversità agricola e alimentare in Lombardia

Biodiversità agricola tradizionale  
a rischio di estinzione ed erosione  
genetica in Lombardia

---

22 maggio 2023



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE



Sostenibilità  
in Lombardia



Regione  
Lombardia



## Biodiversità agricola e alimentare in Lombardia

Biodiversità agricola tradizionale  
a rischio di estinzione ed erosione  
genetica in Lombardia



### **ATLANTE DELLE VARIETA' ORTIVE TRADIZIONALI DELLA LOMBARDIA**

Autori

Rossi Graziano, Ferrari Francesco, Scalora Marco, Ronchi Laura e Lodetti Silvano



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE



Sostenibilità  
in Lombardia



Regione  
Lombardia



# Indice dei Contenuti

## Contenuti

### 1. Il Progetto CARA

### 2. Che piante son queste?

Inquadramento della biodiversità  
agricola e alimentare tradizionale

### 3. Per saperne di più

3.1 Varietà locali o landrace

3.2 Cultivar obsolete

3.3 Specie sottoutilizzate – *Neglected  
and Underutilized Species* (NUS)

### 4. Schede delle varietà ortive trattate

Borlotto 'Di Tremosine'

Carciofo 'Dell'Oltrepò pavese'

Cavolfiore 'Giallo dei ronchi bresciani'

Cipolla 'Bianca precoce di Voghera'

Cipolla 'Di Brunate'

Fagiolo 'Fagiolina del metro'

Fagiolo mangiatutto 'Lardella di Tignale'

Fagiolo 'Sargentone di Valvestino'

Mais popcorn 'Di Torre d'Isola'

Melone 'Moscatello'

Patata 'Di Bossico'

Patata 'Di Schilpario'

Patata 'Rossa di Campodolcino'

Peperone 'Carnosissimo di Remondò'

Pisello 'Di Miradolo Terme'

Pomodoro 'Corno del Tempesti'

Pomodoro 'Della farmacia di Zavattarello'

Pomodoro 'Miradolone'

Rapa 'Di Bossico'

Rapa 'Bianca di Livigno'

Zucca 'Bomba d'America'

### 5. La conservazione dei semi per la sicurezza alimentare e il nostro futuro

3.1 Uno scrigno di biodiversità: la Banca del  
Germoplasma Vegetale dell'Università di Pavia

### 6. Tutela e valorizzazione della biodiversità agricola e alimentare locale: l'intervento pubblico e l'impegno di Regione Lombardia

6.1. Le Varietà da Conservazione

6.2. La legge nazionale del 1º dicembre 2015, n. 194

6.3. L'Anagrafe Nazionale della biodiversità  
di interesse agricolo e alimentare

La Rete Nazionale della biodiversità agricola  
e alimentare

### 7. Bibliografia

### 8. Tabella riassuntiva

# **1. Il Progetto CARA**

---

## **2. Che piante son queste?**

Inquadramento della biodiversità  
agricola e alimentare tradizionale

---

## **3. Per saperne di più**

3.1 Varietà locali o landrace

---

3.2 Cultivar obsolete

---

3.3 Specie sottoutilizzate – *Neglected  
and Underutilized Species* (NUS)

---



## 4. Schede delle varietà ortive trattate

Borlotto 'Di Tremosine'

Carciofo 'Dell'Oltrepò pavese'

Cavolfiore 'Giallo dei ronchi bresciani'

Cipolla 'Bianca precoce di Voghera'

Cipolla 'Di Brunate'

Fagiolo 'Fagiolina del metro'

Fagiolo mangiatutto 'Lardella di Tignale'

Fagiolo 'Sargentone di Valvestino'

Mais popcorn 'Di Torre d'Isola'

Melone 'Moscatello'

Patata 'Di Bossico'

Patata 'Di Schilpario'

Patata 'Rossa di Campodolcino'

Oltre 20 varietà  
ortive descritte

Peperone 'Carnosissimo di Remondò'

Pisello 'Di Miradolo Terme'

Pomodoro 'Corno del Tempesti'

Pomodoro 'Della farmacista di Zavattarello'

Pomodoro 'Miradolone'

Rapa 'Di Bossico'

Rapa 'Bianca di Livigno'

Zucca 'Bomba d'America'

## 5. La conservazione dei semi per la sicurezza alimentare e il nostro futuro

3.1 Uno scrigno di biodiversità: la Banca del  
Germoplasma Vegetale dell'Università di Pavia



Com'è  
fatta una  
scheda?

# Cipolla ‘Bianca precoce di Voghera’

Nome scientifico: *Allium cepa* L.

## Storia

La cipolla ‘Bianca precoce di Voghera’ è conservata da generazioni nella famiglia dell’orticoltore Sig. Andrea Olezza (classe 1988) di Ghiaie di Corana (PV), attraverso l’autoproduzione del seme e la coltivazione. Coltivata nel Vogherese già a fine Ottocento dal trisavolo di Andrea, Sig. Giovanni Inglese (†, classe 1865/7), è stata poi riprodotta dal 1920 circa prima dal bisnonno Sig. Antonio (†, classe 1900), poi dal nonno Sig. Gianfranco (†, classe 1925) e dalla madre di Andrea, Sig. ra Rita Inglese (classe 1956). Secondo la tradizione tramandata oralmente nella sua famiglia, le prime piantine sarebbero state acquisite a fine Ottocento a Novi Ligure (AL) in Piemonte. Questa varietà di cipolla veniva



Figura 1 Xxxxx



Figura 2 Xxxxx

commercializzata dalla famiglia Inglese al mercato di Voghera già a inizio Novecento.

## Tradizioni

La ‘Bianca precoce di Voghera’, conosciuta localmente come *sigula ad i’urtlan* (cipolla degli ortolani) di Voghera, è una cipolla dalle caratteristiche “straordinarie” secondo chi ancora coltiva questa varietà. La varietà, ha un caratteristico sapore dolce (anche se molto variabile in base all’annata), che si esprime già nel cipollotto raccolto ad aprile e raggiunge l’ottimo nella cipolla maturata a giugno/luglio, quando viene consumata sia cruda che cotta. Per poterli conservare durante il periodo estivo, i bulbi vengono tenuti in luogo fresco e asciutto; se tenuti in cella frigorifera la durata di conservazione aumenta di circa un mese.



Figura 2 Province in cui è diffusa la varietà.



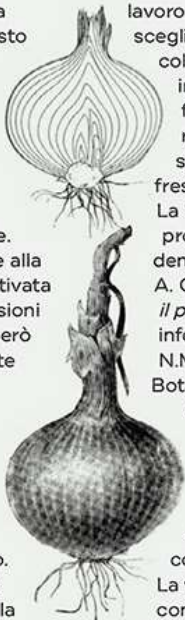
Figura 4 Xxxxx

## Morfologia

Cipolla precoce con bulbo di pezzatura medio-grande, di forma ellittica piuttosto schiacciata o piatta, con dimensioni comprese tra 7 e 13 cm di diametro per i bulbi maturi e diametro di circa 3 cm per i cipollotti). Gli strati interni del bulbo sono di colore bianco, talvolta con lievi sfumature rosate, mentre le tuniche esterne sono di colore avorio, con lievi sfumature rosee. La ‘Bianca precoce di Voghera’ è simile alla cipolla ‘Rossa di Breme’ (anch’essa coltivata in provincia di Pavia) per forma, dimensioni e ciclo di produzione, distinguendosi però per il colore bianco, a volte leggermente rosato, dell’interno del bulbo.

## Note e curiosità

La semina di questa cipolla avviene a luglio-agosto. Le giovani piantine vengono trapiantate a dimora nel mese di novembre, coricate (stese) in un solco precedentemente tracciato. La radice viene ricoperta da terra, che viene prelevata tracciando il solco per la fila successiva, in modo da accelerare il



lavoro. Per produrre la semente, l’orticoltore sceglie le cipolle più grosse e omogenee per colore e forma. Queste saranno interrate in autunno (settembre-ottobre), per fiorire poi all’inizio di giugno. I semi, raccolti a metà luglio, sono conservati in sacchetti di tela all’asciutto in un luogo fresco e areato. La ‘Bianca precoce di Voghera’ è probabilmente riconducibile al gruppo denominato “Grossa piatta d’Italia” da A. Calzecchi-Onesti in *La cipolla, l’aglio, il porro e le altre agiacee* coltivate od infestanti (1946), come evidenziato da N.M.G. Ardenghi, curatore dell’Orto Botanico di Pavia (dato inedito), a cui appartengono tutte le cipolle primaverili-estive, a bulbo piatto, grosso e bianco. Tra queste anche alcune varietà che tra Ottocento e Novecento ebbero successo commerciale e forse ormai scomparse, come ad esempio la ‘Bianca di Tripoli’. La varietà con caratteristiche simili più conosciuta e diffusa ancora oggi è la cipolla ‘Di Giarratana’ coltivata in Sicilia.

Durata del ciclo culturale: **6 mesi**

Epoca di raccolta

Gen Feb Mar Apr Mag Giu Lug Ago Set **Ott** Nov Dic

Durata del ciclo culturale: **6 mesi**

Epoca di raccolta

Gen Feb Mar Apr Mag Giu Lug Ago Set **Ott** Nov Dic

Nome:

VARIETÀ → 'Borlotto di Tremosine'

SCIENTIFICO → *Phaseolus vulgaris* L.

## Fagiolo 'Borlotto di Tremosine'

Nome scientifico: *Phaseolus vulgaris* L. subsp. *vulgaris*



Durata del ciclo culturale: 6 mesi

Epoca di raccolta

Gen Feb Mar Apr Mag Giu Lug Ago Set **Ott** Nov Dic

Nome:

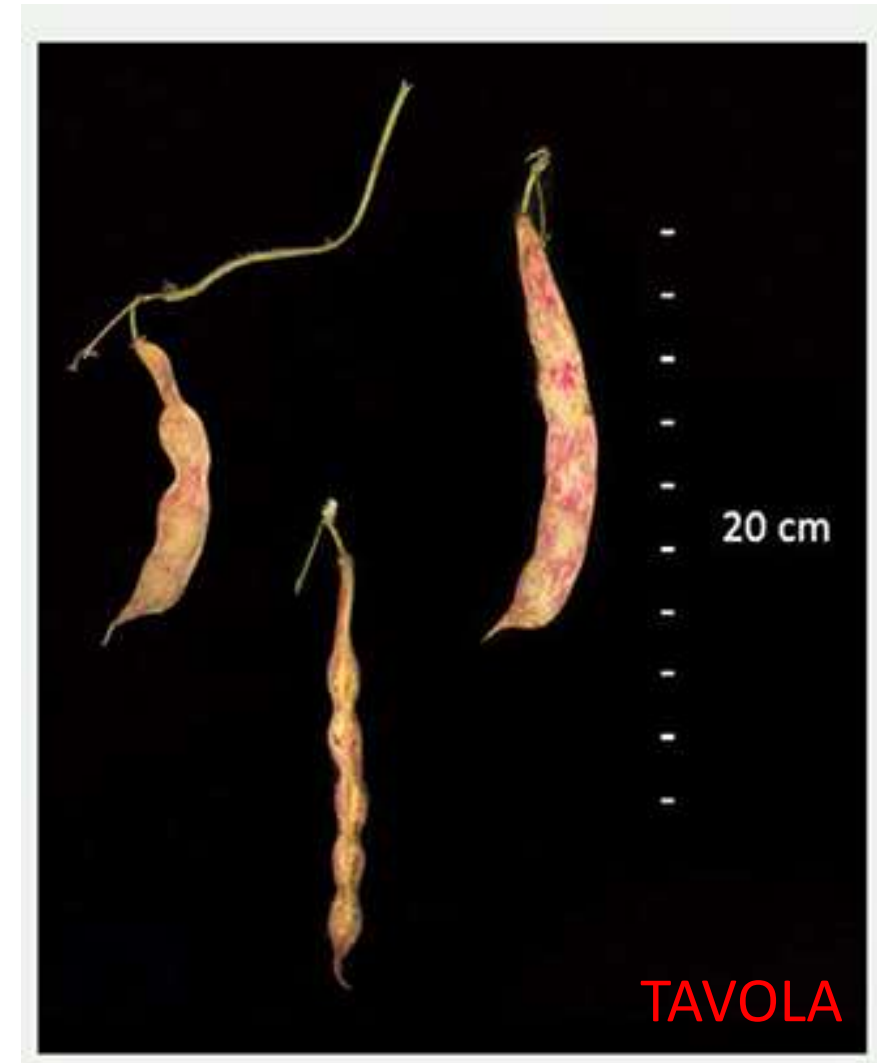
VARIETÀ → 'Borlotto di Tremosine'

SCIENTIFICO → *Phaseolus vulgaris* L.

## Fagiolo 'Borlotto di Tremosine'

Nome scientifico: *Phaseolus vulgaris* L. subsp. *vulgaris*

Immagini varietà e tavole MORFOMETRICHE →



# Melone 'Moscatello'

Nome scientifico: *Cucumis melo* L. subsp. *melo*

## Storia

Coltivato nella zona di Mantova e Cremona, se ne hanno tracce fin dal '500, dove veniva consumato alla corte dei Gonzaga, fattore per cui spesso gli si associa anche la denominazione "melone dei Gonzaga"; appare in numerosi arazzi e verosimilmente nel quadro *Natura morta con frutta su lastra di pietra* attribuito al Caravaggio (1601-1605). Tracce storiche sono però note anche in altre località, come il pavese, a San Martino Siccomario, per il XVI sec. (Luisa Erba, *Le carte dei cibi*, 2015).

Il ritrovamento e il recupero di questa varietà tradizionale sono opera del Dr. Ettore Amadio, già docente dell'Istituto d'Istruzione Superiore Stanga di Cremona, che ha reperito i semi di 'Moscatello' a Vicomosciano di Casalmaggiore (CR), presso il Sig. Mauro Albertoni. Il melone Moscatello è iscritto al registro nazionale delle Varietà da conservazione; è perciò consentito il commercio del seme in piccole quantità.



## Storia

Citazioni storiche e  
riferimenti bibliografici

+

informazioni sulle attuali  
coltivazioni



Iconografia storica  
(quando presente)





## Storia

Coltivato nella zona di Mantova e Cremona, se ne hanno tracce fin dal '500, dove veniva consumato alla corte dei Gonzaga, fattore per cui spesso gli si associa anche la denominazione "melone dei Gonzaga"; appare in numerosi arazzi e verosimilmente nel quadro *Natura morta con frutta su lastra di pietra* attribuito al Caravaggio (1601-1605). Tracce storiche sono però note anche in altre località, come il pavese, a San Martino Siccomario, per il XVI sec. (Luisa Erba, *Le carte dei cibi*, 2015).

Il ritrovamento e il recupero di questa varietà tradizionale sono opera del Dr. Ettore Amadio, già docente dell'Istituto d'Istruzione Superiore Stanga di Cremona, che ha reperito i semi di 'Moscatello' a Vicomosciano di Casalmaggiore (CR), presso il Sig. Mauro Albertoni. Il melone Moscatello è iscritto al registro nazionale delle Varietà da conservazione; è perciò consentito il commercio del seme in piccole quantità.



# Melone 'Moscatello'

Nome scientifico: *Cucumis melo* L. subsp. *melo*

## Storia

Citazioni storiche e  
riferimenti bibliografici

+

informazioni sulle attuali  
coltivazioni

Iconografia storica  
(quando presente)

Es. *Natura morta con frutta  
su lastra di pietra*

Caravaggio (1601-1605)



## Tradizioni

Il 'Moscatello' si consuma fresco nel periodo estivo, da solo o nel classico abbinamento con salumi.

Mantova e  
Cremona



**Figura 3** Province  
in cui è diffusa la varietà.

## Tradizioni

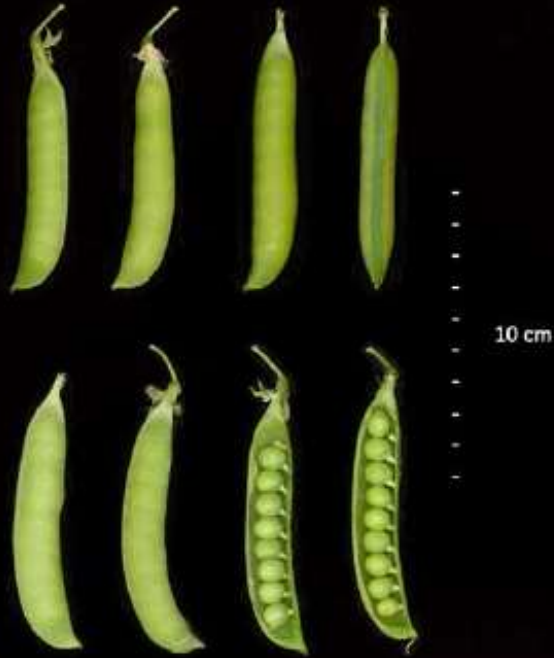
Usi culinari

## Carta della Lombardia

Indicate le provincie di distribuzione

# Pisello 'Precoce di Miradolo Terme', 'Erbion'

Nome scientifico: *Lathyrus oleraceus* Lam. subsp. *oleraceus*



10 cm

Figura 4 Xxxxx

## Morfologia

Varietà precoce di pisello da sgrano, da consumare allo stato fresco, rampicante. Il fusto o stelo rampicante non fasciato è mediamente alto 140 cm. Le foglie sono di colore verde-bluastro senza dentellatura. I fiori, uno per ogni rachide, hanno corolla da bianca a crema. Il baccello (legume), a superficie verde e dotato di filo, è lungo circa 10 cm e largo 2 cm, con parete non ispessita e lievemente ricurvo verso l'apice appuntito. I semi, per un massimo di 8-9 per baccello, sono di colore verde da immaturi; quelli maturi ellissoidali, hanno l'ilo dello stesso colore del tegumento.



## Morfologia

Descrizione  
morfologica della  
varietà



# Pisello 'Precoce di Miradolo Terme', 'Erbion'

Nome scientifico: *Lathyrus oleraceus* Lam. subsp. *oleraceus*

## Note e curiosità

Sulla base della ricostruzione storica fin qui realizzata, è nostra opinione che il pisello 'Precoce di Miradolo Terme' sia una landrace esclusiva di questa località, in particolare grazie alla distinzione effettuata nel 1935 per il mercato milanese tra le due varietà Express (in pratica quello che oggi chiamiamo "Generoso") da un lato e pisello precoce di Miradolo dall'altro (Pasinetti e Agustoni) dall'altro, e il mantenimento in purezza di quest'ultimo effettivamente verosimile nel tempo in orti famigliari, sulla base delle testimonianze raccolte. Non si esclude poi che in passato, all'inizio del secolo scorso, in rapporto alla produzione per l'industria conserviera locale, si producessero anche altre varietà già note e ampiamente diffuse, giunte in parte anche ai tempi nostri. Pertanto questa varietà locale va denominata come da noi indicato, evitando l'uso della denominazione "Generoso" che induce solo confusione. Una futura analisi genetica potrebbe tuttavia risolvere definitivamente gli ultimi dubbi. Questa leguminosa locale è inserita tra i PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) della Lombardia.

## Note e curiosità

Note sulla coltivazione

+

Riferimenti a varietà o  
accessioni affini



## Morfologia

Descrizione  
morfologica della  
varietà



Figura 4 Xxxxx

## Morfologia

Varietà precoce di pisello da sgrano, da consumare allo stato fresco, rampicante. Il fusto o stelo rampicante non fasciato è mediamente alto 140 cm. Le foglie sono di colore verde-bluastro senza dentellatura. I fiori, uno per ogni rachide, hanno corolla da bianca a crema. Il baccello (legume), a superficie verde e dotato di filo, è lungo circa 10 cm e largo 2 cm, con parete non ispessita e lievemente ricurvo verso l'apice appuntito. I semi, per un massimo di 8-9 per baccello, sono di colore verde da immaturi; quelli maturi ellissoidali, hanno l'ilo dello stesso colore del tegumento.





# Altre varietà trattate

Durata del ciclo culturale: **8 mesi**  
Epoca di raccolta

Gen Feb Mar Apr Mag Giu **Lug** Ago Set Ott Nov Dic

## Pomodoro 'Della farmacista di Zavattarello'

Nome scientifico: *Solanum lycopersicum* L.

### Storia

Il pomodoro 'Della Farmacista di Zavattarello', è attualmente coltivato da alcuni abitanti di Zavattarello (PV) e paesi limitrofi. Tra queste persone vi è il Sig. Luigi Marenzi (classe 1947), che autoriproduce la varietà tramandagli dal padre, da almeno 50 anni. Il padre Sig. Arturo Marenzi (t, classe 1915) ricevette le prime piantine dalla allora farmacista di Zavattarello, la Dott.ssa Cesira Suffritti in Mai (t 2013), di origine modenese (zona di Finale Emilia). Questo pomodoro sarebbe infatti verosimilmente il frutto di importazione dal paese natale della signora, che per un certo periodo lo faceva anche riprodurre ad un vivaista locale, da noi intervistato (Gianluca Marchesi). Il Sig. Marenzi è solito donare piantine di questa varietà ad amici e conoscenti tra cui il figlio della Dott.ssa



Figura 2 Xxxxxx

Cesira, il Dott. Alberto Mai, che continua così la tradizione di famiglia. Altri coltivatori di questa varietà sono tuttora attivi nel Comune di Zavattarello, come Mariangela Faccini, ereditato dal padre.

### Tradizioni

Il pomodoro 'Della Farmacista di Zavattarello' può essere utilizzato fresco, per esempio in insalata e a tal scopo viene ancora venduto nel negozio locale di frutta e verdura dal Sig. Romano Marini, che lo coltiva personalmente da oltre venti anni. Tuttavia, data la sua compattezza e densità è adatto anche alla produzione della salsa o "passata" di pomodoro.



Figura 3 Province in cui è diffusa la varietà.



Figura 1 Xxxxxx

Pomodoro 'Della farmacista di Zavattarello'  
*Solanum lycopersicum* L.



Figura 4 Xxxxxx

### Morfologia

La varietà appartiene al gruppo di pomodori molto diffusi nei primi decenni del secolo scorso in Emilia-Romagna, caratterizzati da bacca molto grande e tondeggiante; la pianta è a crescita indeterminata. Le bacche, da uniformi a lievemente costolute, possono raggiungere anche i 14 cm di diametro. La buccia è sottile di colore rosso intenso. La polpa è compatta e a modesto contenuto d'acqua, con pochi semi. La bacca con le piogge tende a spaccarsi, carattere ritenuto negativo, tipico di varietà molto vecchie, di inizio '900.

### Note e curiosità

Non sono disponibili molte notizie circa la coltivazione della varietà. Il Sig. Marenzi afferma di prelevare i semi dai frutti più sani e ben maturi. I semi vengono fatti essiccare e posti sotto vuoto fino alla semina successiva. Le piante adulte vengono talvolta trattate con verderame. Benché sia noto che la varietà è frutto di selezione avvenuta a Zavattarello, la



Figura 5 Xxxxxx

provenienza delle piante originariamente usate per la selezione è verosimilmente emiliana. Visti i natali modenese e i fratelli agricoltori della Dott.ssa. Cesira Suffritti. Si può pensare ad un'origine non lombarda di questa vecchia cultivar di pomodoro da cui è cominciata la selezione, come per altro afferma il vivaista Marchesi, che per tanti anni lo riproduce su richiesta della stessa farmacista e di un gruppo di appassionati locali. Questa ipotesi è anche supportata dalla grande diffusione in Emilia-Romagna, tra gli anni '30 e '50 del secolo scorso, di varie cultivar di pomodoro rosso "da mensa" di medio-grandi dimensioni, ma adatto anche all'uso dell'industria conserviera. Si veda ad esempio il testo di Remigio Baldoni, Il pomodoro industriale e da tavola (1940). Del resto una accessione simile è stata anche di recente da noi reperita a Vigarano Mainarda (Ferrara), presso la famiglia del Sig. Ottavio Orsini e suoi parenti.



# Altre varietà trattate

Durata del ciclo culturale: **6 mesi**  
Epoca di raccolta

Gen Feb Mar Apr Mag Giu **Lug** **Ago** Set Ott Nov Dic

## Patata 'Di Bossico'

Nome scientifico: *Solanum tuberosum* L.

### Storia

La coltivazione della patata a Bossico (BG) ha rappresentato un'importante fonte di sostentamento per le famiglie del paese e se ne ha notizia a partire almeno dall'inizio del secolo scorso. Ciò è confermato da numerose interviste raccolte all'interno del progetto *Bossico: dal paesaggio morenico al panorama lacuale per un turismo s-Low*, realizzato dal DiathesisLab del Centro Studi sul Territorio dell'Università degli Studi di Bergamo su richiesta del Comune di Bossico e dell'Associazione Bossico Borgo Turistico Diffuso, in collaborazione con la Pro Loco. Le persone anziane intervistate ricordano che in passato le patate erano raccolte in autunno, con l'arrivo del periodo della transumanza, e che buona parte di queste veniva portata in pianura e barattata con il "granoturco" (mais). A Bossico, tra le persone che ancora oggi coltivano questa patata a livello familiare vi è la Sig.ra Lucia Cocchetti, coltivatrice anche della rapa 'Bianca di Bossico' la quale ha ereditato la varietà dai genitori Giuseppina Pegurri (classe 1910) e Michele Cocchetti (classe 1907). La Sig.ra Lucia ricorda che già i bisnonni coltivavano questa patata e



Figura 1 Xxxxx



Figura 2 Xxxxx

che, nonostante fosse usata principalmente per esigenze familiari, era anche commercializzata in cambio di altri prodotti o denaro.

### Tradizioni

La patata 'Di Bossico' è di ottima qualità. Oltre alle classiche preparazioni casalinghe, come il lessato di patate, essa viene usata per fare il tradizionale "pane di patate", tuttora molto popolare a Bossico e celebrato con una festa promossa dalla Pro Loco nel centro storico del paese ogni prima domenica di agosto. Per l'impasto del "pane di patate" si usano farina, acqua, lievito, sale e patate bollite.

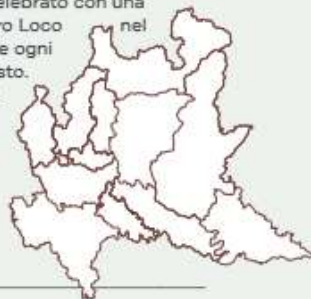


Figura 3 Province  
in cui è diffusa la varietà.

Patata 'Di Bossico'  
*Solanum tuberosum* L.



Foto shutterstock

Figura 4 Xxxxx

### Morfologia

Patata precoce caratterizzata da tuberi grandi, di forma sferico-ovoidale, generalmente appiattiti, con occhi (gemme) chiare. La buccia (epidermide e periderma) è di colore giallo molto chiaro (bianco "sporco") e liscia, mentre la pasta (medulla esterna e interna) è di colore bianco-paglierino. I fiori hanno corolla bianca.

### Note e curiosità

La patata 'Di Bossico' è tradizionalmente seminata durante la Settimana Santa (periodo di Pasqua tra fine marzo e metà aprile, quando la luna è piena), poiché, secondo la credenza popolare, "le fasi lunari non influiscono sullo sviluppo della pianta". Altrimenti era raccomandato di seminare con la luna calante, cosa che sempre secondo la credenza, favorirebbe lo sviluppo dei tuberi. Le patate (tuberi) vengono preparate circa dieci giorni prima della semina suddividendole in pezzi ciascuno con almeno un occhio (gemma). I tuberi gradiscono terreno arato e ben concimato con letame. In seguito, è necessaria la rincalzatura delle piante. Tradizionalmente le piante attaccate dalla dorifera (*Leptinotarsa decemlineata* Say), coleottero originario del Nord America, venivano cosparse di cenereo si procedeva



Figura 5 Xxxxx

alla raccolta manuale degli insetti. Le patate novelle per il consumo fresco si raccolgono a fine luglio, mentre quelle da conservare si raccolgono dopo la metà di agosto. Una volta raccolti, i tuberi si conservano al buio e all'asciutto fino alla semina successiva. A testimonianza dell'interesse per la coltivazione delle patate, soprattutto in aree montane si rileva che, oltre alla patata 'Di Bossico', l'Università della Montagna (distaccamento di Edolo dell'Università di Milano) ha recentemente acquisito due altre accessioni di tuberi di patate a buccia chiara: la patata 'Di Schilpario' (BG) e la patata 'San Carlo' coltivata a Ossimo (BS), sin dagli anni '30 del Novecento.



# Altre varietà trattate

Durata del ciclo culturale: **4 mesi**  
Epoca di raccolta

Gen Feb Mar Apr Mag Giu Lug Ago **Set** Ott Nov Dic

## Rapa 'Bianca di Livigno'

Nome scientifico: *Brassica rapa* L. subsp. *rapa*

### Storia

A Livigno (SO), la coltivazione della rapa già in tempi passati è confermata da una lettera del 1867 del sindaco di allora, il quale riferiva al prefetto: *"poche famiglie privilegiate dalla posizione più favorevole che hanno alcuni campi che seminano di orzo sempre mal maturo, ed alcuni altri di rape"*. Per un'approfondita trattazione della coltivazione e dell'uso delle rape a Livigno si consiglia di leggere il *Bollettino Storico Alta Valtellina* n.6 di Emanuele Mambretti (2006). Ad oggi, la tradizione legata a questa varietà è tramandata da numerosi abitanti del paese, soprattutto persone anziane, nonché da un'importante istituzione locale, il MUS! (Museo di Livigno e Trepalle, Desirè Castellani). Tra le persone che ancora oggi coltivano la rapa 'Bianca di Livigno' vi è la Sig.ra Maria Domenica Silvestri detta Menia (classe 1944), alla quale è stata tramandata la varietà dalla madre Sig.ra Dorotea Galli (t, classe 1909). La Sig.ra Dorotea, la quale ha probabilmente ereditato questa coltivazione dal padre Roberto Galli (t, classe 1871), era solita vendere i ricercati semi della rapa 'Bianca di Livigno', misurandone la quantità con un cucchiaino.



Figura 1 Xxxxx



Figura 2 Xxxxx

### Tradizioni

La 'Bianca di Livigno' è ingrediente insostituibile di alcuni prodotti tradizionali. Le rape più piccole, pasòle secondo il dialetto di Livigno, sono fatte essiccare nelle soffitte. Queste sono utilizzate per la preparazione della 'Lughénia da pàsola', salsiccia di rape di Livigno che veniva preparata a seguito della macellazione del maiale dopo Pasqua, nonché di un pane chiamato 'Carcent' o *pan da carcént* (pane alla semola) secondo la denominazione dialettale; entrambi i prodotti sono inseriti tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Lombardia. Le rape più grosse, dette 'Ra', sono consumate crude in insalata, oppure tagliate molto sottili e condite con un po' di zucchero come merenda dolce e talvolta come rimedio per la tosse. Un tempo si mettevano anche nella pentola del bollito della domenica, al posto delle patate (una

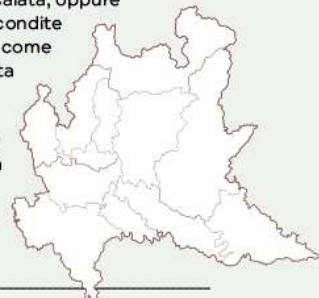


Figura 3 Province in cui è diffusa la varietà.

Rapa 'Bianca di Livigno'  
*Brassica rapa* L. subsp. *rapa*



Figura 4 Xxxxx

### Morfologia

La parte edibile di questa rapa è rappresentata dalla radice di forma da tondeggianti a ellittica, fino a globosa, di dimensioni molto variabili, da molto piccola a grande, infatti può raggiungere anche i 12 cm di diametro. Il colletto (porzione in cui sono inserite le foglie) e la base sono depressi, quest'ultima raramente arrotondata. L'epidermide del colletto, che di solito si sviluppa fuori terra, è di colore viola ciclamino più o meno intenso, priva di suberificazione. La polpa è bianca senza pigmentazione. Le foglie sono profondamente lobate con debole pigmentazione viola.

### Note e curiosità

I semi sono autoriprodotti ogni anno. La semina della 'Bianca di Livigno' avviene tra inizio e fine giugno (talvolta fine maggio), preferibilmente durante la fase di luna calante, aspettando quanto più possibile l'aumento delle temperature e la fine del gelo. I semi, che sono molto piccoli, vengono spesso mischiati a cenere o sabbia, pratica simile testimoniata anche per la rapa 'Bianca di Bossico', per facilitare

e rendere più omogenea la semina a spaglio, tecnica che consiste nel distribuire nel campo la semente con la mano o talvolta con l'ausilio di un cucchiaino. Alcune rape possono essere parzialmente danneggiate da limacce e topi da cui è arduo difendere la coltivazione. Dopo la raccolta, le radici sono selezionate sulla base della taglia: le più piccole vengono fatte essiccare, mentre le più grosse, se non consumate subito, possono essere conservate al buio in cantina per tutto l'inverno, e in parte invece ripiantate l'anno successivo per la produzione dei semi, essendo la pianta a ciclo biennale. Tradizionalmente, le piante da semente, essiccate, venivano messe in una federa di cuscino e "battute" a mano. Questo permetteva di separare i semi per conservarli entro vasi di vetro chiusi fino alla semina successiva. La coltivazione della rapa a Livigno è tra le poche realizzabili negli orti locali, perché adatta al clima freddo di questa zona montana, interna delle Alpi. Per ulteriori note sulla coltivazione delle rape in Lombardia si veda la scheda della rapa 'Bianca di Bossico'.



## **5. La conservazione dei semi per la sicurezza alimentare e il nostro futuro**

3.1 Uno scrigno di biodiversità: la Banca del Germoplasma Vegetale dell'Università di Pavia



5. Ruolo della Banca del Germoplasma vegetale dell'Università di Pavia

## **6. Tutela e valorizzazione della biodiversità agricola e alimentare locale: l'intervento pubblico e l'impegno di Regione Lombardia**

6.1. Le Varietà da Conservazione

6.2. La legge nazionale del 1° dicembre 2015, n. 194

6.3. L'Anagrafe Nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare

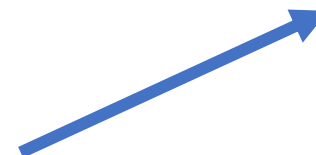
La Rete Nazionale della biodiversità agricola e alimentare



6. Inquadramento legislativo:  
Strumenti Europei,  
Nazionali e di Regione Lombardia

## **7. Bibliografia**

## **8. Tabella riassuntiva**



8. Istruzioni per l'uso. La parola ai *biodetective* .....

Come continuare questo lavoro ?  
Istruzioni per l'uso ...la parola ai bio-detective !





# Scheda intervista alla fine del libro ....

<https://www.regione.lombardia.it/wps/portal/istituzionale/HP/DettaglioPubblicazione/servizi-e-informazioni/Imprese/impres-agricole/promozione-e-qualita-dei-prodotti-agroalimentari/agrobiodiversita/le-variet-a-agronomiche-lombarde-tradizionali-a-rischio-estinzione/le-variet-a-agronomiche-lombarde-tradizionali-a-rischio-estinzione>



## VARIETÀ AGRONOMICHE TRADIZIONALI LOMBARDE

### Scheda di archiviazione raccolta interviste

NUMERO IDENTIFICATIVO INTERVISTA \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

DATA di raccolta \_\_\_\_\_

LUOGO dell'intervista:

LOC.: \_\_\_\_\_

COMUNE: \_\_\_\_\_

PROVINCIA: \_\_\_\_\_

RECAPITITELEFONICI: \_\_\_\_\_

### Informazioni personali sul coltivatore

LUOGOdinascita: \_\_\_\_\_

DATA di nascita: \_\_\_\_\_

NOME: \_\_\_\_\_

COGNOME: \_\_\_\_\_

SOPRANNOME: \_\_\_\_\_

PROFESSIONE: \_\_\_\_\_



DOVE HA VISSUTO: \_\_\_\_\_

LUOGO DI ATTUALE RESIDENZA: \_\_\_\_\_

NOME E DATA DI NASCITA DEI GENITORI: \_\_\_\_\_

#### **Informazioni sulla varietà coltivata**

TIPOLOGIA DI COLTURA (specie): \_\_\_\_\_

DENOMINAZIONE/I DELLA VARIETÀ \_\_\_\_\_

SE SI RITIENE CHE SI TRATTI DI ACCESSIONE SIMILE AD ALTRE, INDICARNE I NOMI E LA LOCALIZZAZIONE:

IPOTESI DI ATTRIBUZIONE VARIETALE: \_\_\_\_\_

DA QUANTO TEMPO LA VARIETÀ VIENE AUTORIPRODOTTA IN FAMIGLIA? \_\_\_\_\_

LA VARIETÀ COME È ARRIVATA IN FAMIGLIA E DA DOVE? \_\_\_\_\_

LA VARIETÀ ERA IMPIEGATA SOLO PER LE ESIGENZE DELLA FAMIGLIA O VENIVA COMMERCIALIZZATA NEI MERCATI LOCALI? \_\_\_\_\_

# La scheda di intervista



Ora gli esperti siete voi ! Il mondo è nelle  
vostre mani ....



## Biodiversità agricola e alimentare in Lombardia

Biodiversità agricola tradizionale  
a rischio di estinzione ed erosione  
genetica in Lombardia

22 maggio 2023

Grazie per  
l'attenzione



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE



Sostenibilità  
in Lombardia



Regione  
Lombardia