



Si ringrazia Immobiliare Bismantova per la messa a disposizione dell'area



Sede del Consorzio agriturismo mantovano "Verdi terre d'acqua"

# FESTA DELLA BIODIVERSITÀ AGRICOLA

[ INVITO ]

[www.agriturismomantova.it](http://www.agriturismomantova.it)



*Frutti ritrovati*



**Domenica  
21 giugno 2015**  
**\* SOLSTIZIO D'ESTATE \***  
**MANTOVA**

dalle ore 9 alle 24, Strada Chiesanuova, 8

Secondo alcuni studi della Fao (Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura), nell'ultimo secolo i tre quarti della diversità genetica delle colture agricole sono andate perdute (solo in Italia, ben 1.500 varietà di frutta). Nella sola nostra provincia, ne sono a rischio di estinzione ben 50. La scomparsa di una varietà o di una razza riduce la potenzialità per i consumatori, per il territorio e la sua storia. La perdita della biodiversità in agricoltura è un reale impoverimento generale. Infatti, il Consorzio agrituristico ha promosso, da anni, un progetto di "contadini custodi", impegnati nella ricerca e nella conservazione di antiche varietà locali. Questo lavoro, di lunga durata, ha dato buoni risultati e sono decine le varietà recuperate che potranno essere scoperte e acquistate nel corso della mostra-mercato: **meloni** (rospo, zatta, moscatello, pasta bianca, arancino, viadanesi, banana, ramparino, nero dei Carmelitani scalzi), **peperoni** (peperone bianco mantovano), **pomodori** (cuore di bue, giallo), **ciliegie** (moscatella gialla, cuore mantovano, mora di Cazzano), **cipolla** (paglierina di Sermide), **bevande** (clinto bianco e rosso), **lambrusco** (ancellotta, ruberti), **albicocche** (reale d'Imola), **birra con luppolo locale**, **pere** (trionfo di Revere, San Giovanni), **mele** (campanine, cavai), **ortiche**, **mandorle** (di Cavriana), **mais** (corvino, ottofile, cinquantino bianco mantovano, marano), **pesche bianche** (iris rosso, bella di giugno), **pesca gialla** (redhaven), **cornetti** (la fasolina), **farine** (di mais marano, di mais rosso, di mais quarantino, di mais spinusa, di grano monococco), **birococcolo**.

**La biodiversità si conserva solo se la si porta in tavola!**

Durante la **fiesta contadina**, si possono conoscere i segreti della preparazione delle **ceste** con il salice, delle **sporte** con le erbe palustri, dell'**impagliatura delle sedie** con il carice e della lavorazione del legno. È possibile partecipare al **corso per autoprodursi le sementi**, come si faceva una volta in campagna. Si svolgono anche **animazioni didattiche** ed **escursioni in carrozza**, per scoprire ad ogni ora ed in modo sostenibile il quartiere e per visitare la parrocchiale San Filippo Neri. Sono previste la **messa in moto dei trattori Landini d'epoca** del gruppo amatori macchine d'epoca di Roncoferraro (Gamer) e una **rassegna di cortometraggi di vita in campagna**. La festa contadina ha in programma **buona musica popolare**, con il gruppo "Mia tral via.2", **buona cucina** per degustare cibi di strada e piatti classici mantovani (risotto, bartagnino, parmigiano e mostarda), accompagnati da meloni, da verdura di varietà rare e da prodotti da forno, preparati con le farine di mais e grani antichi. **Il sano gusto della biodiversità.**



## \* SOLSTIZIO D'ESTATE \*

FESTA DELLA BIODIVERSITÀ - Frutti ritrovati - Domenica 21 giugno 2015 - MANTOVA, dalle ore 9 alle 24, Strada Chiesanuova, 8

### MOSTRE, DIBATTITI E MUSICA PER NUTRIRE IL PIANETA

#### CONVEGNO

##### Biodiversità: se la mangio la conservo

Ore 10,00 - **Opportunità economica per l'azienda agricola, per il territorio e per i consumatori**

- Alberto Olivucci, *presidente di Civiltà Contadina*;
- Daniele Bigi, *presidente di Rare (Razze autoctone a rischio di estinzione)*;
- Roberto Reggiani, *presidente Associazione apicoltori di Reggio Emilia e Parma*;
- Laura Tinazzi, *produttrice di vini biodiversità*;
- Daniele Vigo, *professore ordinario di fisiologia veterinaria, università degli studi di Milano*.

#### LABORATORI

##### • Coltivare la biodiversità per nutrire il pianeta in modo sano

Dalle 9 alle 17 - **Laboratorio di autoproduzione di sementi di antiche varietà e sull'uso dei semi di ortaggi e cereali in cucina**. Per imparare ad usarli in cucina come alimento vivo, partendo dai loro germogli.

A cura di Alberto Olivucci e di Alice Pasin, dell'associazione Civiltà contadina.

Il seminario prevede il seguente programma:

presentazione di tutte le tecniche di moltiplicazione dei semi delle famiglie ortive più comuni; le distanze di isolamento fra le varietà per non rischiare di mescolarne le varietà con scambi di polline; la pulizia delle sementi dopo la raccolta; le tecniche di stoccaggio ed essiccazione; come evitare le malattie trasmissibili da seme; come utilizzare le eccedenze di semi raccolti per l'alimentazione tramite i germogli e la dieta crudista.

##### • Dimostrazione di vecchi mestieri e giochi di una volta - dalle 16.30

a cura del Club Tre Età di Mantova

#### MOSTRE

##### • Esposizioni della biodiversità zootecnica e vegetale

Mostra di pannelli sulla biodiversità zootecnica ed ortofrutticola mantovana raccontate dai produttori.

##### • Esposizione e messa in moto di trattori Landini - per tutta la giornata

a cura del Gruppo amatori macchine d'epoca di Roncoferraro (Gamer).

##### • Originale rassegna di proverbi della nostra provincia - per tutta la giornata

a cura dell'azienda agricola Forte d'Attila

#### CINEMA

##### Rassegna di cortometraggi di vita in campagna

a cura della compagnia "Genitori Instabili" di Casalmaggiore

ore 21.30 - Titoli dei cortometraggi: L'anguria (10'); Vento Galeotto (6'); Fatima l'asino e i due polli (18'); Kumar (15'); Dream Village (15').

#### MUSICA

##### Concerto del gruppo musicale "Mia Tral via.2"

ore 19.00 - Band di ragazzi viadanesi che suonano strumenti ottenuti da oggetti finiti in discarica e riciclati. Da qui la denominazione "Mia tral via" (non buttare via nulla).

#### CUCINA

##### • "Se la mangio la conservo"

Ore 9.30 - **Colazione con pane, salam casalin dei contadini mantovani e ciccioli**

Ore 12/14.30 e 19.30/22.00 - **La Cucina**: piatti preparati anche con prodotti da biodiversità agricola (menù: risotto, bartagnin con polenta, parmigiano reggiano e mostarda, riso integrale con le verdure, hamburger con carni di bovini locali, polli alla griglia, meloni e ortaggi da biodiversità).

##### • Degustazioni raccontate e comparate - ogni ora

Meloni, salami, miele, prodotti da forno

##### Distribuzione gratuita a tutti i partecipanti della

##### Guida alla biodiversità agricola mantovana e cremonese

a cura di Ettore Amadio, Beatrice Saggiarato e Davide Carra

