COMUNE DI BERGAMO

Orto Botanico di Bergamo Lorenzo Rota

La conservazione *ex situ* delle antiche varietà locali tradizionali: il ruolo degli Orti Botanici

Dott. Gabriele Rinaldi, Dott. Francesco Zonca

ORZO
"ALIMINI"
B8-01

Albicocchi
Arundi
Asparagi
Avene
Avocado
Bambu
Bambu giganti
Basilici
Bietole da orto
Bietole da coste
Calendule
Camomille
Canne cinesi
Carciofi
Carote
Castagni
Cavolfiori
Cavoli broccoli
Cavoli verza
Ceci
Cetrioli
Cicorie
Ciliegi
Cipolle
Cocomeri
Colze
Cotogni
Equiseti
Erba medica
Escolzie
Melanzane
Melisse
Meli
Melograni
Meloni
Mente
Miglio
Mirtilli
Mori
Nespoli
Noccioli
Noci
Olivi
Origani
Orzi
Panici
Patate
Peperoni
Peri
Peschi
Piselli
Piselli proteico
Pomodori
Porri
Prezzemoli
Quinoe
Rabarbari
Radicchi
Rafani
Ravanelli
Fagioli
Fagiolini
Farri
Fichi
Finocchi
Fragole
Frumenti duri
Frumenti teneri
Funghi
Girasoli
Giuggioli
Goji
Grani saraceni
Kaki
Kiwi
Indivie
Issopi
Lamponi
Lattughe
Lavande
Lini
Loietti
Luppoli
Malve
Mais
Ribes
Risi
Rosa canina
Rosmarini
Salvie
Scalogni
Scarole
Sedani
Segale
Senapi
Soie
Sorghi
Spinaci
Susini
Topinambur
Tarassachi
Tartufi di prato
Timi
Triticale
Uve spina
Uve da vino
Zafferani
Zucche
Zucchine

Superficie coltivata in ettari

1.000 - 2.000
2.000 - 4.000
4.000 - 5.000
sopra i 10.000

OLTRE 100 SPECIE AGRICOLE PRODOTTE NEL TERRITORIO BERGAMASCO

L'AGRICOLTURA BERGAMASCA è MOLTO DIVERSIFICATA

Pianura, collina e **montagna** sono i tre grandi settori del nostro territorio dove operano 8.500 addetti in quasi 5.000 aziende agricole.

CETRIOLO MOSCATELLO DI TREVIGLIO

CUCURBITACEAE

Specie: *Cucumis sativus.* Appartiene alla Famiglia delle Cucurbitaceae.
Pianta annuale con fusto sdraiato peloso e con viticci, a volte allevato su rete come rampicante. I fiori sono di due tipi: staminiferi e pistilliferi, entrambi di colore giallo-dorato. Il frutto (peponide) è allungato, picciolato, di colore bianco moscato-perlaceo che a maturazione diviene arancio fuoco.
È una pianta molto esigente, predilige terreni di medio impasto ricchi di sostanza organica, freschi, ben soleggiati, irrigui con buone concimazioni di azoto e potassio. Può produrre dai 15 ai 20 quintali la pertica. È ricco di potassio, che riduce la ritenzione idrica, acido tartarico, che limita l'assorbimento degli zuccheri presenti nel cibo e vitamina K (presente soprattutto nella buccia) necessaria per la normale coagulazione del sangue. Contiene moltissima acqua (96%) e tanta fibra, ha pochissime calorie ed elevato potere saziante, quindi è perfetto nelle diete dimagranti.

Species: Cucumis sativus. Family: Cucurbitaceae. Annual plant with a hairy weak creeping stem and tendrils, sometimes grown on nets as a climbing plant. Flowers are either pistillate or staminate, both of a golden yellow color.
The fruit (peponide) is elongated, petiolate and muscat-white or pearly, and it turns fiery orange when ripe.
Treviglio muscat cucumber is a very demanding plant, preferring fresh, sunny and well-watered medium-texture soils rich in organic matter and requiring abundant fertilization with potassium and nitrogen. It yields 15-20 quintals per pertica. It is rich in potassium (reducing water retention), tartaric acid (limiting food sugar absorption), and vitamin K (mainly in its skin), necessary to regular blood clotting.
Treviglio muscat cucumber is very rich in water (up to 96%) and in fibers and features a very low calories intake; having a high filling power, it is therefore perfect for slimming diets.

MELONE DI CALVENZANO

CUCURBITACEAE

Specie: *Cucumis melo.* Appartiene alla Famiglia delle Cucurbitaceae.
Ha una particolare forma ovoidale e una scorza rugosa tipica (detta rete o ricamo), omogenea e molto fitta, oltre a un peso considerevole (dai 2 ai 5 Kg e oltre).
Il picciolo, piuttosto grande, è lasciato attaccato al frutto durante la raccolta che avviene nel mese di luglio, con un picco produttivo che dura 10-15 giorni.
La polpa è consistente, con un bel colore arancione caldo e molto profumata.
Per il suo grado zuccherino non elevato ha subito la concorrenza delle varietà di melone moderne selezionate per essere sempre più dolci e con un periodo di raccolta più lungo, quindi, commercialmente più appetibili.
È tra i frutti estivi più dissetanti e reidratanti grazie all'elevato contenuto di acqua e minerali.
La fibra permette di indurre un senso di sazietà, per cui si consiglia prima del pasto.

Species: Cucumis melo. Family: Cucurbitaceae. Calvenzano melon features a particular ovoid shape and a typical coarse skin (called "web" or "embroidery"), very thick and homogenous, as well as a considerable weight (2-5 kg and beyond).
The petiole is rather big and it is left on the fruit during harvest, coming up in July with a production peak lasting 10-15 days. The flesh is firm, with a beautiful warm orange hue, and very fragrant.
Given its low sugar content, Calvenzano melon has suffered from competition by modern varieties, selected to be increasingly sweet and with a longer harvesting period, and therefore commercially more attractive.
The melon is one of the most refreshing and rehydrating summer fruits, given the high water and mineral contents.
The fiber content triggers a satiety feeling; it is therefore recommended to consume it before meals.

ORTAGGI

CEREALI

VITIGNI

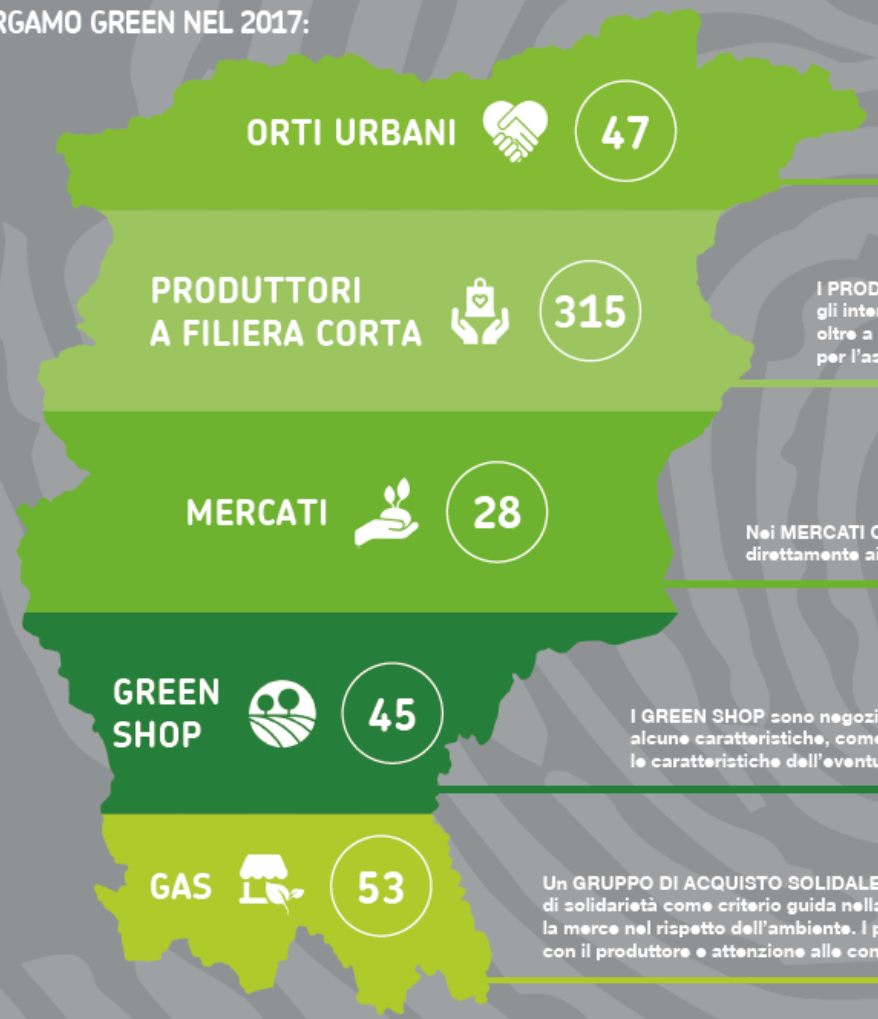
VUOI AVERE PIÙ INFORMAZIONI? GUARDA SUL RETRO

BERGAMO GREEN

FILIERA CORTA NELLA BERGAMASCA

Partito dall'iniziativa congiunta tra il Comune di Bergamo e l'Università degli Studi di Bergamo, il progetto Bergamo Green è stato realizzato con il contributo di Regione Lombardia al fine di dare visibilità ai canali alternativi di produzione e distribuzione di prodotti del territorio sostenibili, biologici, a km 0.
Bergamo Green è un portale on line utile a: CITTADINI e TURISTI alla ricerca di cibo salutare per sé e l'ambiente; AMMINISTRATORI LOCALI che vogliono nel proprio territorio mercati agricoli che valorizzino e sostengano i produttori prossimi; GRUPPI DI AQUISTO SOLIDALE che, con gli acquisti collettivi, vogliono sostenere una produzione locale capace di tutelare la biodiversità dei territori; PRODUTTORI, RISTORATORI e NEGOZIANTI che vogliono partecipare alla transizione verso modelli agroalimentari più sostenibili.

I NUMERI DI BERGAMO GREEN NEL 2017:



Gli ORTI URBANI sono pezzi di terra comunale dati in gestione a cooperative, associazioni, famiglie, che danno una nuova destinazione d'uso a giardini pubblici, angoli di città e piccole strisce di terreno abbandonate. I privati qui possono acquistare o produrre frutta o ortaggi stagionali e di prima qualità.

I PRODUTTORI A FILIERA CORTA vendono i propri prodotti nelle vicinanze del luogo di produzione riducendo al minimo gli intermediari nella catena del cibo e le distanze che il cibo stesso percorre (food miles). I prodotti a filiera corta, oltre a provenire da una specifica zona di produzione, offrono maggiori garanzie di freschezza e genuinità proprio per l'assenza, o quasi, di trasporto e di passaggi. La produzione locale esalta legami, gusti e sapori della tradizione.

Nei MERCATI CONTADINI (Farmers Market) la filiera è corta, con i produttori che vendono direttamente ai consumatori i propri prodotti, tipicamente ortofrutticoli.

I GREEN SHOP sono negozi dove è possibile acquistare prodotti sostenibili che, oltre al rispetto della qualità, possono garantire alcune caratteristiche, come la sostenibilità ambientale del processo produttivo, l'eticità del trattamento accordato ai lavoratori, le caratteristiche dell'eventuale attività di lobbying politica dell'azienda produttrice.

Un GRUPPO DI ACQUISTO SOLIDALE (GAS) è formato da persone che decidono di acquistare prodotti alimentari o di uso comune, utilizzando il concetto di solidarietà come criterio guida nella scelta dei prodotti. La solidarietà parte dai membri del gruppo e si estende ai piccoli produttori che forniscono la merce nel rispetto dell'ambiente. I prodotti locali sono preferiti, ottenendo un minor impatto ambientale dovuto al trasporto, relazioni dirette con il produttore e attenzione alle condizioni gestionali e di lavoro dell'impresa.

PER SAPERNE DI PIÙ:

Il progetto è realizzato con il contributo di:
RegioneLombardia

Graphic and exhibition design by: made in

Caratterizzazione e Conservazione

- Individuazione delle varietà ortiva minori
- Caratterizzazione morfologica e genetica e produzione di semi
- Coltivazione ex situ

Attività divulgative e di informazione

- Workshop informativi per potenziali “agricoltori custodi “
- Convegno finale a carattere divulgativo
- Esposizioni temporanee negli orti botanici che fanno riferimento ai partner istituzionali.

Grazie per l’attenzione