

**Sabato 1° ottobre 2022  
ore 21:00**

Salone del Centro Sociale  
LUVINATE (VA) Piazza Don L. Sironi

## **INCONTRI DI FRUTTICOLTURA**

**POMACEE ANTICHE LOCALI LOMBARDE  
A RISCHIO DI ESTINZIONE (POMALL)  
Progetto della Regione Lombardia per la  
conservazione, l'uso e lo sviluppo sostenibili  
delle risorse genetiche e della biodiversità in  
agricoltura**

Relatori: **Prof.ssa Anna Spinardi (UNIMI)**  
**Dott.ssa Virginia Ughini (già UCSC)**

**RECUPERO E VALORIZZAZIONE  
DEGLI ANTICHI PERI DELLA  
VALLE DI BLENIO (CH)**

**Il progetto, iniziato nel 2013, mira alla  
conservazione di un patrimonio frutticolo  
che va lentamente scomparendo**

Relatore: **Dott. Alberto Sassella - Agronomo**  
(Biasca - CH) – Presidente Ass. Frutticoltori Ticinesi

**L'IMPATTO DEI CAMBIAMENTI CLIMATICI  
SUGLI INSETTI FITOFAGI**

**Nuove specie esotiche invasive e  
incremento di quelle autoctone**

Relatore: **Dott. Fabrizio Ballerio – Agronomo**  
(Varese)

**A SEGUIRE: DEGUSTAZIONE DI  
ECCELLENZE VARESINE**

**Ingresso libero**

**Allestimento floreale a cura di**

- ✓ **Fam. GEROLDI – FOREST**
- ✓ **ASSOCIAZIONE ORTICOLA VARESINA**



Il progetto POMACEE ANTICHE LOCALI LOMBARDE  
A RISCHIO DI ESTINZIONE (acronimo POMALL)  
Prof.ssa Anna Spinardi (UNIMI)  
dott.ssa Virginia Ughini (già UCSC)

Il progetto è finanziato dalla Regione Lombardia nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale per il sostegno, la conservazione, l'uso e lo sviluppo sostenibili delle risorse genetiche e della biodiversità in agricoltura.

La Lombardia vanta un elevato numero di cultivar di melo e pero storiche, locali, alcune delle quali autoctone, che allo stato attuale in parte sono conservate in campi collezione oppure sono presenti in aziende agricole e piccoli frutteti. Tuttavia le informazioni attualmente disponibili sulle loro caratteristiche risultano molto frammentarie, incomplete e per questo scarse se ad esempio si volesse contribuire al loro rilancio culturale (infatti spesso queste varietà mostrano tratti molto moderni di rusticità e di resistenza alle avversità).

Obiettivi generali del Progetto POMALL:

- **caratterizzare, dal punto di vista morfologico, funzionale e genetico**, alcune di queste risorse frutticole locali lombarde sottoposte ad erosione genetica e a rischio di estinzione
- **identificare casi di omonimia** (stesso nome dato a due differenti cultivar) o di **sinonimia** (stessa cultivar con due nomi differenti)
- **favorire la conservazione e la valorizzazione** di tale biodiversità locale, ad esempio la coltivazione per scopi commerciali per mezzo dello sviluppo di filiere produttive corte, potrebbe contribuire alla resilienza di territori marginali.

Dal punto di vista della ricerca scientifica il progetto può essere preso come modello di riferimento metodologico per la caratterizzazione e valorizzazione della biodiversità di altre specie frutticole presenti in Lombardia. Infine, verrà realizzata in pieno campo una collezione di piante costituita da un insieme limitato di cultivar scelte tra quelle campionate e rappresentative della diversità genetica in studio. Questa collezione in pieno campo consentirà di osservare i tratti peculiari dei genotipi a confronto nelle stesse condizioni culturali potendo evidenziare quelli potenzialmente utili per futuri programmi di coltivazioni di melo e pero.

Il progetto, partito nel giugno 2021, ha una durata di 24 mesi e vede come partner ufficiali l'Università degli Studi di Milano (UNIMI) in veste di capofila, l'Università Cattolica Sacro Cuore (UCSC), la Fondazione Minoprio, la Comunità Montana di Valle Camonica – Servizio Parco dell'Adamello, ed il Sistema Museale dell'Oltrepò pavese - Civico Museo di Scienze naturali di Voghera (PV).

Nell'ambito degli INCONTRI DI FRUTTICOLTURA saranno presenti la Prof.ssa Anna Spinardi (Università degli Studi di Milano) e la Dott.ssa Virginia Ughini (già Università Cattolica Sacro Cuore) che illustreranno nel dettaglio il progetto e relazioneranno sullo stato di avanzamento (v. box a fianco)

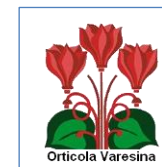
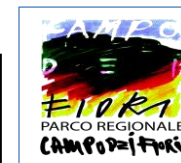


**1-2 ottobre 2022**  
**Una Mela al giorno...**

**28<sup>a</sup>**  
**edizione**

**LUVINATE (Va)**  
**Parco del Sorriso**  
Via Vittorio Veneto - SS Varese - Gavirate

Con il patrocinio di



# Una Mela Al Giorno ... 2022

28<sup>a</sup> edizione

## La Mostra

- ✓ **Mostra pomologica**  
mele, pere ed altra frutta di stagione:  
varietà locali, classiche e novità (a cura  
dei **produttori locali**)
- ✓ **Raccolte varietali** (secondo  
disponibilità)
  - FONDAZIONE FOJANINI (Sondrio)
  - IL FRUTTO RITROVATO (Occhieppo-Bi)
  - Associazione LA CAMPAGNA  
(Valli Luinesi)
  - VIVAIO DEL LAGO (Varese)
  - Associazione ORTICOLA VARESINA
  - Associazione I BUONI FRUTTI  
(Buguggiate)
  - FONDAZIONE MINOPRIO (Minoprio-Co)
  - SCUOLA MALVA - ARNALDI (Bibiana-To)
  - I.P.S.A.A.- P. BARBERO (Fossano-Cn)
  - UNIVERSITÀ CATTOLICA DI PIACENZA  
Facoltà di Agraria - Ist. di Fruttivitticoltura
- ✓ Api e miele
- ✓ **Stand di vendita prodotti agroalimentari**

  
Slow Food®  
Provincia di Varese

**Info Point**  
**Slow Food**

## Programma

### Sabato 1° ottobre

- Ore 16:00 apertura della mostra
- Ore 19:00 chiusura della mostra

Ore 21:00

presso il salone del Centro Sociale

### INCONTRI DI FRUTTICOLTURA

Conferenze e dibattiti su temi legati  
a frutticoltura e ambiente

Degustazioni in collaborazione con  
SLOW FOOD – Condotta di Varese

Campagna Amica

Vini dei Ronchi Varesini

(vedere programma dettagliato sul  
retro del presente opuscolo)

### 22° CONCORSO "DOLCI alle MELE"

I dolci dovranno essere consegnati presso la sede  
della mostra entro le 11:00 di **domenica 2 ottobre**  
negli orari di apertura (\*) Una giuria di esperti  
giudicherà i dolci in concorso. Premi per tutti.

**La premiazione avrà luogo  
domenica 2 ottobre – ore 17:00**

(\*) i dolci rimarranno di proprietà della ProLoco

#### TAGLIANDO DI PARTECIPAZIONE

Nome e cognome : .....

Indirizzo : .....

Tel : .....

Nome del dolce : .....

Note : .....

### Domenica 2 ottobre

- Ore 9:00 apertura della mostra
- Ore 12:00 **APERITIVO**

➤ Ore 12:30

**PRANZO A BASE DI MELE  
ed altre specialità**

➤ A partire dalle ore 15:00  
stand gastronomico con:

**FRITTELLE E DOLCI DI MELE  
SIDRO E SUCCO DI MELE**

➤ ore 17:00

**premiazione concorso "Dolci alle Mele"**

➤ Ore 19:00 chiusura della mostra

### SPECIALE PER I RAGAZZI

➤ Nel pomeriggio

**GIRI a CAVALLO**

a cura di **AGRITURISMO VALTINELLA (\*)**

(\*) compatibilmente con le condizioni atmosferiche



[www.alicomo.com](http://www.alicomo.com)

#### INFO POINT

Cosa fare nel caso di  
punture di vespe, api e  
calabroni. Pericoli e  
rimedi nel caso di allergie  
alle punture degli  
imenotteri