

# **Report contenente le memorie storiche e le tradizioni recuperate durante il censimento MONTEZUMA**

**Relazione a cura del Prof. Graziano Rossi, con la collaborazione del Dr. Francesco Ferrari (tecnico in Banca del Germoplasma).**

Il territorio lombardo è caratterizzato da una notevole variabilità geografica e climatica che hanno avuto un ruolo fondamentale nella coltivazione di molte specie vegetali e nella nascita di numerose varietà locali che, con l'affermarsi dell'agricoltura intensiva, sono quasi del tutto scomparse. Le cultivar tradizionali locali, spesso indicate come varietà da conservazione (V.C.) o *landraces*, di una specie coltivata, sono popolazioni che non sono mai state sottoposte a un programma organizzato di miglioramento genetico, sono caratterizzate da un adattamento specifico alle condizioni ambientali e di coltivazione di una determinata area e sono strettamente associate con gli usi, le conoscenze, le abitudini, i dialetti e le ricorrenze della popolazione umana che le ha sviluppate e/o continua la loro coltivazione. L'origine delle V.C. risale addietro nei secoli ad opera della selezione inconsapevole attuata da generazioni di agricoltori che hanno sviluppato delle varietà particolarmente adatte alle condizioni pedoclimatiche locali e a un sistema di coltivazione tradizionale a basso input. Dall'inizio del '900 le V.C. sono state rapidamente soppiantate da cultivar moderne più produttive ma negli ultimi anni si assiste ad un rinnovato interesse per le V.C. anche in seguito ad apposite normative europee recepite, poi, dall'Italia. La conservazione delle varietà tradizionali può avvenire *in situ (on farm)* presso aziende agricole site nella zona di cui è originaria la V.C. ed *ex situ* presso banche del germoplasma realizzate presso Università, Orti Botanici e Centri di ricerca. La conservazione *ex situ* garantisce il mantenimento delle varietà, la corretta propagazione del materiale vegetativo per rilanciarne la coltivazione e l'utilizzazione sotto il profilo economico. Nonostante lo slancio degli ultimi anni la coltivazione delle V.C. è spesso limitata all'ambito amatoriale mentre sarebbe auspicabile un approccio scientifico qualificato per una idonea valorizzazione di queste risorse.

Tra le diverse specie di interesse agrario l'attenzione del progetto Montezuma si focalizza su specie agrarie di origine americana che hanno segnato la storia del territorio della regione Lombardia e dell'Italia in generale. Di particolare interesse sono le specie di fagioli (*Phaseolus vulgaris* L. e *Phaseolus coccineus* L.) che nonostante una presenza capillare sul territorio regionale, soprattutto in collina e montagna, sono poco studiate a livello scientifico tanto da far sembrare la Lombardia una regione "povera" di entità

locali tradizionali e sui mais (*Zea mays* L.) nelle tipologie di mais da popcorn (*Z. mays* L. var. *everta*) che non sono mai stati rivalutati, a differenza dei mais da polenta, anche perché i popcorn che erano in conservazioni presso le banche del germoplasma sembrano essere andati irrimediabilmente perduti. Il partenariato del progetto Montezuma è riuscito a recuperare alcuni mais da popcorn che ancora esistevano presso gli agricoltori locali.

Il progetto garantisce l'identificazione del germoplasma di antiche cultivar orticole di specie di interesse quali: *Z. mays* var. *everta* (mais da popcorn), *P. coccineus* (Fagiolo di Spagna, del Diavolo o coccineo) e *P. vulgaris* (fagiolo comune). Le accessioni di interesse sono già state collezionate e si trovano in conservazione sia presso banche del germoplasma di UNIPV e UCSC sia presso agricoltori custodi che le hanno mantenute nel tempo.

## **Le accessioni rintracciate nel territorio scelte per la propagazione**

Viene di seguito riportata una lista delle accessioni di mais da popcorn e fagioli (comune e coccineo) raccolte nell'ambito del progetto. Queste risorse fitogenetiche sono state inserite in un piano di propagazione (con il supporto di UNICATT Piacenza e delle aziende partner del progetto), al fine di moltiplicare il materiale della varietà da conservazione e depositare il materiale presso la Banca del Germoplasma Vegetale dell'Università di Pavia (conservazione *ex situ*).

## ***Phaseolus vulgaris* L.**

Numero Accessione	3468
Anno di collezione	2021
Specie	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.
Varietà	Fagiolo Mangiatutto Giallo
Provincia	Pavia
Comune	Zavattarello
Donatore	Faccini Mariangela
Note storiche	<p>L'accessione è stata donata da Mariangela Faccini di Zavattarello nel 2021. La signora Mariangela succede al padre Francesco nella gestione dell'azienda agricola di famiglia. Da che ha memoria nel loro orto è sempre stata coltivata una varietà di fagioli rampicanti particolarmente apprezzata, conservando i semi da un anno all'altro per poterli riseminare. Temendo di perdere la varietà ha iniziato a cercare tra conoscenti e negozi locali se altri possedessero lo stesso tipo di materiale. Non trovando riscontro ha iniziato a coltivare varietà simili per trovare una possibile corrispondenza. Non trovando nessun paragone tra la sua varietà e quelle disponibili Mariangela si rivolge nel 2021 alla Banca del Germoplasma dell'Università degli Studi di Pavia per avere maggiori informazioni ed eventualmente supporto per conservare la propria accessione, cosa che poi avvenne. Viene utilizzato come fagiolino da far lessare (cornetto o mangiatutto), ciò che secondo Mariangela lo rende unico è che a completa maturazione si potrebbe anche sgranare e usarlo in cucina come fagiolo, ma non è necessario in quanto il baccello, una volta cotto, rimane sempre tenero.</p>



Numero Accessione	2400
Anno di collezione	2019
Specie	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.
Varietà	Anellino dell'Oltrepò
Provincia	Pavia
Comune	Varzi
Donatore	Guidi Dino
Note storiche	<p>Questo fagiolo è stato tradizionalmente autoriprodotta nella famiglia del sig. Dino Guidi (classe 1949) di Pietragavina di Varzi (Pavia) e, sulla base della testimonianza della madre Maria Adele Centenaro (classe 1922), la sua coltivazione risalirebbe all'incirca agli anni '40 del Novecento. L'Anellino dell'Oltrepò pavese' (nome coniato dagli Autori del libro a cura di Rossi et al. 2019) è morfologicamente simile a un'accessione denominata 'Cornetto mangiatutto di Ossimo' recuperata dall'Università della Montagna (Università di Milano) a Ossimo Inferiore e a Ossimo Superiore (Brescia) in Valle Camonica dov'è consumato anche come fagiolo da sgranare. Entrambe le entità, non del tutto dissimili dallo 'Stortino di Lucca', non si esclude che abbiano avuto origine da cultivar commerciali un tempo più diffuse, come ad esempio l'Anellino giallo', tutt'oggi venduto dalle ditte sementiere, contraddistinto da legumi gialli e semi neri, oppure rossi screziati di crema. Un fagiolo mangiatutto (cornetto), simile, ma giallo e meno ricurvo, è stato recentemente individuato a Romagnese (PV), coltivato dalla sig.ra Mariangela Faccini, continuando la tradizione del padre (vedi 'Fagiolo mangiatutto Giallo').</p>



Numero Accessione	2665
Anno di collezione	2020
Specie	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.
Varietà	Anellino della Valchiavenna
Provincia	Sondrio
Comune	Prata Camportaccio
Donatore	Donin Laura
Note storiche	<p>Tutte le accessioni campionate sono state autoriprodotte nelle famiglie dei coltivatori intervistati almeno a partire dagli anni '60 del Novecento. Questo fagiolo mangiatutto è attualmente coltivato in diverse località delle Valchiavenna (Sondrio) in particolare a Codera di Novate Mezzola, Prata Camportaccio, Vignola di San Giacomo Filippo e Villa di Chiavenna, oltre ad altre località della Valtellina, tra cui Teglio (SO). Un'accessione simile, denominata 'Cornetto torto', 'Cornetto grasso' e 'Cornecc torcc', è stata recuperata a Paisco in Valle Camonica (Brescia) dall'Università della Montagna (Università di Milano). Le accessioni esaminate sono morfologicamente affini al fagiolo 'Stortino di Trento' (noto anche come 'Anellino di Trento' o 'Gancetto di Trento', con legumi però più ricurvi), iscritto al Registro nazionale delle varietà da conservazione, e al 'Bobis d'Albenga' o 'Pelandrone' (con curvatura dei legumi simile), tuttora venduti da diverse ditte sementiere. Non si esclude pertanto che l'Anellino di Valchiavenna' e il 'Cornetto torto' derivino da una di queste cultivar.</p>



Numero Accessione	2139
Anno di collezione	2019
Specie	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.
Varietà	Fagiolo Dorato di Valchiavenna e Valtellina
Provincia	Sondrio
Comune	Novate Mezzola
Donatore	Penone Emma
Note storiche	<p>Le testimonianze degli intervistati consentono di retrodatare la presenza di questo fagiolo, sia in Valchiavenna sia in Valtellina, ad almeno il 1955, quando una delle persone intervistate (sig. ra Alfonsa Penone di Codera di Novate Mezzola, classe 1929) lo ricevette in dote dai genitori (il padre era stato in America) in occasione del suo matrimonio. La varietà è piuttosto nota nel paese e diffusa anche negli orti di altre persone. Tramandato nelle diverse famiglie che lo coltivano 'da sempre', è stato coltivato in tempi recenti anche da famigliari del sig. Alfonso Cirolò della Valmalenco che si sono trasferiti in altre località della Valtellina, a Milano e in Lunigiana. La varietà è coltivata in Valtellina a Chiesa in Valmalenco (chiamato 'Guat di Spriana', plurale 'Guati' e 'Guate'; 'Spriana' si riferisce all'omonimo comune valtellinese da dove probabilmente provengono i semi) e in Valchiavenna a Codera di Novate Mezzola e a Vignola di San Giacomo Filippo. Tramandato nelle famiglie, è stato coltivato in tempi recenti in altre località della Valtellina, a Milano e in Lunigiana. 'Dorato di Valchiavenna e Valtellina' assomiglia in tutti i caratteri al fagiolo 'Fico di Gallicano' della provincia di Lucca, anch'esso a duplice attitudine e introdotto a Gallicano nel 1889 da un emigrante di ritorno dagli Stati Uniti. I semi sono inoltre simili a quelli del fagiolo 'Scalda' di Posina (Vicenza) noto e commerciato almeno dagli anni '30 del Novecento sotto i nomi 'Fagiolo di Valsesia', 'di Milano', 'di Cipro' e 'Posena' (sinonimi che forse testimoniano una più ampia diffusione geografica); quest'ultimo, a differenza del 'Dorato di Valchiavenna e Valtellina' è impiegato solo come fagiolo da sgrano. Accessioni di fagioli con semi ornati da striature castanodorate sono state recuperate anche dall'Università della Montagna (Università di Milano) a Cerveno, Losine e Garda di Sonico in Valle Camonica, provincia di Brescia ('Fagiolo di Cevo' e 'Fagiolo di Garda').</p>



Numero Accessione	3465
Anno di collezione	2021
Specie	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.
Varietà	Fagiolo Sargentone di Valvestino
Provincia	Brescia
Comune	Valvestino
Donatore	Iseppi Loreta
Note storiche	<p>Il nome 'Sargentone di Valvestino' qui proposto fa riferimento ad una pubblicazione sulle varietà tradizionali lombarde secondo la quale in Valvestino (BS) era segnalato appunto il 'Fagiolo Sargentone'. Localmente è conosciuto anche come 'Fagiolo di Magasa' o 'Fasöi de Armo' o 'Fagioli di Armo'. Fagioli di tipo Sargentone erano molto coltivati e diffusi in Piemonte e citati dai cataloghi delle case sementiere, oltre alle numerose descrizioni si possono trovare negli Annali della Regia Accademia di Agricoltura di Torino risalente al 1858. A fine Ottocento, il botanico Giovanni Battista Delponte, curatore presso l'orto sperimentale della Regia Accademia di Agricoltura di Torino, descrive diverse tipologie di fagiolo da lui denominate "Sargentone" negli Studi intorno alle piante economiche, pubblicati all'interno degli Annali della Reale Accademia d'Agricoltura di Torino (1872). Tra i tipi descritti vi è anche il 'Sargentone bianco rosso punticchiato', molto simile al 'Sargentone della Valvestino'. Questa tipologia di fagioli si è diffusa ampiamente nelle zone vallive del nord Italia, fino a sviluppare ecotipi locali e al momento questa tipologia di fagiolo è nota solo in quest'area alpina. Questa tipologia di fagiolo è stata rintracciata per la prima volta nel 2019 presso l'Azienda Agricola al Fienile di Omar Venturini che la coltiva attivamente nel comune di Magasa, dopo averne ricevuto la semente da un signore di Armo. Risultando l'accessione ignota e senza nome si propose il nome di 'Fagiolo di Magasa'. Successive indagini svolte nel 2022 hanno permesso di individuare la Sig.ra Loreta Iseppi (classe 1958) che detiene la medesima accessione nella frazione di Armo. Loreta dichiara di "non avere amato da bambina i fagioli che produceva la sua mamma". Tuttavia, dopo che un'anziana del paese le offrì una "manciatina di fagioli" un tempo appartenuti alla madre, Loreta non se ne separò più e li coltiva ancora oggi assieme al marito Battista. Questi fagioli sono localmente conosciuti come 'Fasöi de Armo' o 'Fagioli di Armo' e sembra che in passato fossero molto più diffusi e conosciuti in particolare in questa frazione. Ricerche in tal senso sono state effettuate da Barbara Ghidotti di Tremosine (BS).</p>



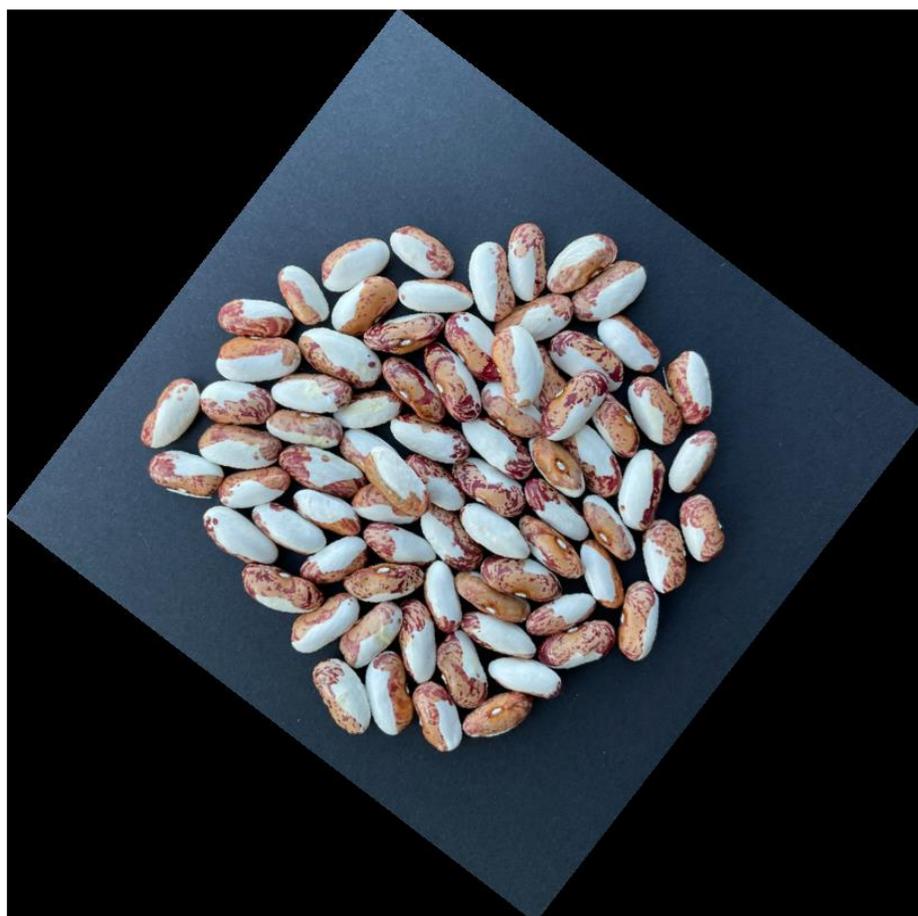
Numero Accessione	2694
Anno di collezione	2020
Specie	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.
Varietà	Fagiolo Aquila dell'Oltrepò
Provincia	Pavia
Comune	Romagnese
Donatore	Rocchi Teresa
Note storiche	<p>Questo fagiolo, apparentemente diffuso nella fascia collinare montana dell'Oltrepò Pavese, è stato tramandato nel comune di Romagnese (Pavia) nelle famiglie del sig. Mario Lazzati (classe 1951) di Casa Novelli e del sig. Gabriele Mori di Casa Villa dove, fino all'anno 2000 circa, lo coltivava suo nonno Lino (1924-2014). La presenza di fagioli 'dell'aquila' in Oltrepò Pavese potrebbe risalire ad almeno la seconda metà dell'Ottocento, quando alcuni 'Fagioli dall'aquila' provenienti dal circondario di Voghera erano stati presentati all'Esposizione universale di Parigi del 1878. Questa landrace da sgrano appartiene al gruppo dei fagioli 'dell'aquila' (da cui il nome da noi coniato), così chiamati, come spiega Angelo Peri nel suo Vocabolario Cremonese Italiano del 1847, perché "mostrano nella curvatura [la faccia del seme su cui si trova l'ilo, a volte un po' ricurva] come dipinta un'aquila." L'aquila, in questo caso, e quella bicipite dell'Impero austriaco (che allora dominava in gran parte della Lombardia), con ali, zampe e le due teste distese. Non a caso il botanico Giovanni Battista Delponte, enumerando i vegetali d'interesse economico coltivati nel 1858 e nel 1862 nell'orto sperimentale della Reale Accademia d'Agricoltura di Torino, lo chiama anche 'Fagiolo imperiale', indicandolo come comune in tutte le campagne. Tra le varietà da egli descritte figura anche il 'Fagiolo imperiale a macchia rossa', contraddistinto, come l'Aquila d'Oltrepò', da una macchia di colore rosso laccato ma dal seme più allungato. Altre landrace di fagiolo 'dell'aquila' sono coltivate in Italia, con macchia ilare nera o rossa, come il 'Dell'Aquila di Pignone' in provincia di La Spezia e l'Aquila' (o 'Lupinaro') di Fosciandora (Lucca), iscritto al Registro nazionale delle varietà da conservazione (codice 856) con decreto del MIPAAF n. 39407 del 09 dicembre 2019; un'altra accessione a macchia rossa è stata da noi trovata sulle colline del Bolognese (sig. Luigi Poli, loc. Rasora, Castiglione dei Pepoli). In passato un fagiolo molto simile era presente anche nel Parmense ('Faso ed l'aquila'), ma è andato perduto. Questo gruppo di fagioli venne commerciato in Italia già agli inizi del Novecento.</p>



Numero Accessione	2465
Anno di collezione	2019
Specie	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.
Varietà	Fagiolo di San Giacomo Filippo
Provincia	Sondrio
Comune	San Giacomo Filippo
Donatore	Tam Lorenza
Note storiche	<p>Questo fagiolo, trovato presso le signore Olimpia (classe 1935) e Rosalia Lombardini (classe 1931) di Vignola di San Giacomo Filippo in Valchiavenna (Sondrio), a metà del secolo scorso era frequentemente coltivato negli orti di questa località. Un'accessione molto simile, recante il nome 'Fagiolino dello Zio Doro', è stata acquisita dall'Università della Montagna (Università di Milano) a Garda di Sonico e a Cerveno in Valle Camonica (Brescia).</p> <p>Anch'essa è consumata come fagiolo a duplice attitudine ed è contraddistinta da fiori violetti, legumi carnosi in parte striati di viola, semi medio-piccoli, neri con macchie beige-marroni e ilo bianco contornato di arancione. Un fagiolo con semi a colorazione variabile come il fagiolo 'Di San Giacomo Filippo' è stato trovato da quest'ultima istituzione anche in Valtellina, ad Albosaggia ('Fagiolo Emma'). Rinvenuto anche nell'area del Garda Bresciano dalla dott.ssa Barbara Ghidotti con il nome di 'Badane gnoche'.</p>



Numero Accessione	2883
Anno di collezione	2020
Specie	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.
Varietà	Fagiolo Bigliolo di Ghiaie di Corana
Provincia	Pavia
Comune	Corana
Donatore	Oleza Andrea
Note storiche	<p>L'accessione è stata campionata presso Andrea Oleza in frazione Ghiaie del comune di Corana, nell'Oltrepò Pavese. L'accessione è stata mantenuta dalla signora Rita Inglese, madre del signor Oleza la quale assicura che questo fagiolo sia coltivato in famiglia da decenni. Interessante il fatto che nei primi anni '60 la famiglia risiedesse in Castelnovo di Sotto (RE). Nelle zone collinari e montane delle province di Modena e Reggio Emilia è diffusa la coltivazione di varietà di fagiolo 'A due facce dell'appennino emiliano'. In particolare, a Pavullo nel Frignano (MO) un'accessione è autoriprodotta con il nome di 'Fagiolo della madonnina' dal signor Luca Verbelli, mentre a Gazzolo di Ramiseto (RE) il sig. Zanni Peregrino tuttora prosegue la coltivazione di questo fagiolo iniziata da almeno 50 anni a partire da semi donatigli dalla suocera sig. Diva Campi. Anche Zanni lo definisce un borlotto.</p>

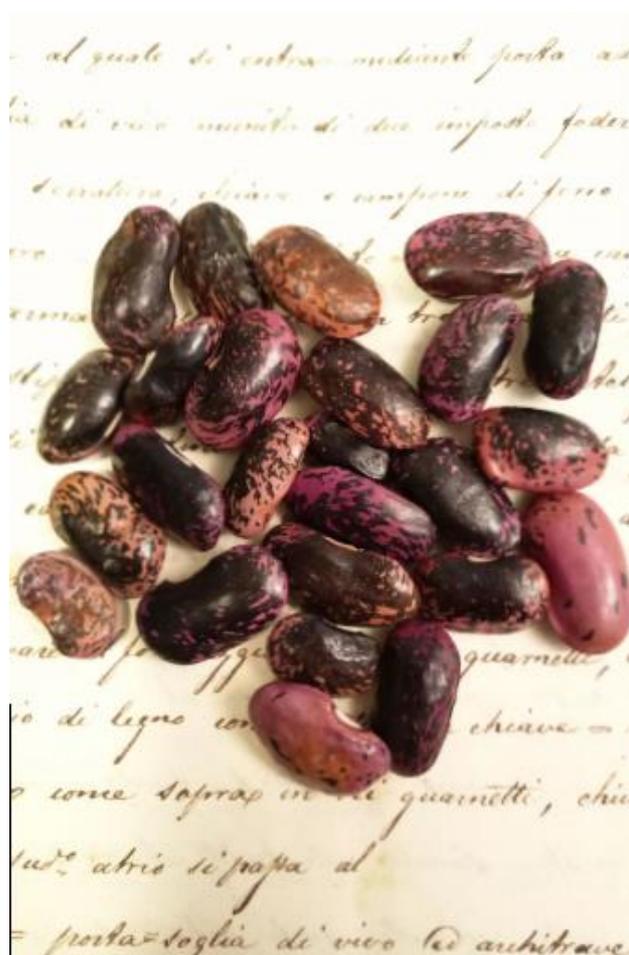


## *Phaseolus coccineus* L.

Numero Accessione	2704
Anno di collezione	2019
Specie	<i>Phaseolus coccineus</i> L.
Varietà	Fagiolo Diavolo Oltrepò
Provincia	Pavia
Comune	Romagnese
Donatore	Rocchi Teresa
Note storiche	<p>Fu importato in Europa alla fine del '500 dalle zone montane del Mesoamerica. È ampiamente coltivato non solo per scopi alimentari, ma anche come pianta ornamentale in diverse aree del Meso- e Sudamerica, negli Stati Uniti e in Europa (es. in Austria e Inghilterra). Le accessioni tradizionali di <i>Phaseolus coccineus</i> studiate in Lombardia sono coltivate almeno dall'Ottocento. Il trattamento di questo fagiolo quale coltura sottoutilizzata è provvisorio: è possibile infatti che in Lombardia esso costituisca un gruppo eterogeneo di landrace distinte (come recentemente dimostrato dalla rivalutazione del 'Copafám' delle Prealpi Bresciane), sempre più minacciate dalla diffusione di cultivar commerciali a seme bianco, come ad esempio il 'Corona'. In Italia (così come nella Penisola Iberica) si è registrata la massima diversità genetica di questa coltura, rappresentata da diverse landrace classificabili in tre gruppi orticolurali definiti sulla base del colore di semi e corolla. Le landrace a seme/ corolla bianchi sono prevalenti mentre quelle a seme/corolla colorati sono meno diffuse e in apparenza, per specifiche esigenze ecologiche, maggiormente legate alle zone montane.</p>



Numero Accessione	1830
Anno di collezione	2017
Specie	<i>Phaseolus coccineus</i> L.
Varietà	Fagiolo coccineo della Valchiavenna
Provincia	Sondrio
Comune	San Giacomo Filippo
Donatore	Stefanon Giuseppina
Note storiche	<p>L'accessione è stata donata dalla signora Giuseppina Stefanon (Classe 1933) che ha sempre vissuto nella frazione di Mescolana (San Giacomo Filippo) prima di trasferirsi nella frazione di Lirone, nel medesimo comune. I fagioli che coltiva la sig.ra Giuseppina sono di due tipi: bianchi e viola. Quelli bianchi hanno una origine storica precedente in quanto li coltivava la mamma di Giuseppina (Oregione Teresa, classe 1897 di Verceia) e varie persone del paese. Nel 1955, Giuseppina si è sposata traferendosi a Lirone di San Giacomo ha portato con sé un po' di fagioli per seminarli, da allora li ha sempre coltivati ogni anno. Invece, i fagioli colorati sono stati acquistati da una signora che percorreva i paesi per venderli, probabilmente la venditrice proveniva dalla Val di Mello indicativamente nella seconda metà degli anni '50.</p>



Numero Accessione	955
Anno di collezione	2016
Specie	<i>Phaseolus coccineus</i> L.
Varietà	Fagiolo Copafam Val Camonica
Provincia	Brescia
Comune	Berzo Superiore
Donatore	Famiglia Panteghini
Note storiche	<p>La caratterizzazione e valorizzazione è iniziata per volontà dello studente Simone Colombo la cui famiglia ha sempre coltivato questo tipo di fagiolo in alta Valsabbia. Le testimonianze storiche qui riportate sono state raccolte in loco e pubblicate in una tesi di laurea. Secondo la testimonianza della signora Santina Butturini (classe 1935) la coltivazione del fagiolo era praticata dalla mamma e dalla nonna che le hanno trasferito le nozioni fondamentali. La signora Santina coltivava due tipi di fagioli diversi: Le 'Fagiolane' che descrive come "molto voluminose e colorate, usate per fare minestre o come contorno conditi con olio e aceto" e i fagioli della 'Pöera Nosenta' "più piccoli e morbidi" e usati anche come cornetti. Dalla testimonianza del signor Bortolo Zanaglio (classe 1937) i fagioli erano chiamati 'Tavelle', grossi e colorati di lilla, viola e bianco, marrone o marmorizzati di questi colori, le stesse informazioni sono confermate e sottoscritte dalla moglie Bonetti Teresa (classe 1947). Dalle informazioni disponibili è possibile capire che il Fagiolo 'Copafam' era presente nella zona dei borghi della Pertica della Valsabbia almeno dal 1800. Dalle testimonianze orali emergono i nomi Tavéle e Copafàm. Sul Giornale di Brescia del 25/05/2016 compare un articolo su una varietà di fagiolo presente a Paisco Loveno e detti 'Copafom', molto simili a quelli presenti a Ono Degno in Valsabbia e detti 'Pöera Nosenta'. In dialetto bresciano, il termine Tavéle indica fagioli e cornetti in senso lato, 'Copafom' e 'Pöera Nosenta' potrebbero essere la stessa tipologia di fagiolo mentre 'Copafàm' può essere definita anche 'Fagiolane'. Letteralmente, il nome Copafam significa "ammazza fame", se ne comprende l'importanza per le famiglie dei contadini di montagna la cui sussistenza era basata sulle limitate produzioni che potevano trarre dai campi, pascoli e boschi.</p>



## *Zea mays* L. var *everta* (Popcorn)

Numero Accessione	3099
Anno di collezione	2018
Specie	<i>Zea mays</i> L. var <i>everta</i>
Varietà	Popcorn di Torre d'Isola
Provincia	Pavia
Comune	Torre d'Isola
Donatore	Carlo Boiocchi
Note storiche	<p>Tradizionalmente era coltivato in Cascina Scaldasole dal sig. Carlo Boiocchi (ora deceduto) che lo ha ricevuto dalla madre, la coltivazione è stata tramandata in famiglia dal 1938. Il sig. Boiocchi era molto conosciuto dalle comunità di Massaua e Torre d'Isola, località periferiche della città di Pavia, per la sua passione nel coltivare ortaggi un tempo conosciuti dai più. La sua popolarità era dovuta anche all'abitudine dell'anziano orticoltore di condividere i suoi prodotti e le sue conoscenze con i frequentatori abituali di un bar di paese, situato lungo la via principale che da Pavia corre seguendo il fiume Ticino. In questo locale, gli autori hanno in effetti riconosciuto le prime spighe di questo mais appese dietro il bancone, da cui sono partite le indagini che hanno condotto a un'intervista di gruppo con il sig. Carlo e numerosi suoi compaesani di diverse età che ricordavano la diffusione di mais da scoppio nell'area (partecipava a queste ricerche anche il Dr N.M.G. Ardenghi, attualmente Curatore dell'Orto Botanico dell'Università di Pavia). La coltivazione veniva ripetuta annualmente per uso domestico, sia per passione personale che come ricordo della madre del sig. Carlo.</p>



Numero Accessione	2181
Anno di collezione	2015
Specie	<i>Zea mays</i> L. var <i>everta</i>
Varietà	Perla di Quarona
Provincia	Cremona
Comune	Isola Dovarese
Donatore	Archetti Max
Note storiche	L'accessione è stata donata dal signor Max Archetti che la coltiva dal 2013 (cfr Scheda di intervista, depositata presso La Banca di Pavia). La semente gli è stata fornita tramite scambi con appassionati di varietà locali della Val Brembana e Val Seriana. Le spighe, apprezzate dalle famiglie, vengono vendute per la preparazione di popcorn. Questa accessione è omonima di una di quelle presenti nel campionamento di Aureliano Brandolini. In Banca a Pavia con ID 2181 (originale e ID 3108, moltiplicato in Orto Botanico a Pavia).



Numero Accessione	2763
Anno di collezione	2020
Specie	<i>Zea mays</i> L. var <i>everta</i>
Varietà	Nero di San Martino Siccomario
Provincia	Pavia
Comune	San Martino Siccomario
Donatore	Slanzi Francesco
Note storiche	<p>La Famiglia Slanzi di San Martino Siccomario (PV) afferma di coltivarla da sempre. Mais da popcorn perla di colore blu di piccole dimensioni (granella e spiga) erano probabilmente diffusi almeno a partire dal secondo dopoguerra in quell'area circoscritta tra i fiumi Po e Ticino, e infine chiusa dalla ferrovia che congiunge i due fiumi. Come testimoniato da alcuni membri della famiglia Lodetti, i "Malghei" ("piccole melighe" ovvero piccoli mais secondo il dialetto locale) erano molto popolari, e gli stessi nonni del Dr. Silvano Lodetti, i signori Domenico Lodetti e Pietro Bertoni (deceduti) coltivavano in modo indipendente questi mais ad Aliarolo (frazione di San Martino Siccomario) e a Tre Re (frazione di Cava Manara).</p>



Numero Accessione	2189
Anno di collezione	2018
Specie	<i>Zea mays</i> L. var <i>evarta</i>
Varietà	Popcorn di Suzzara
Provincia	Novara
Comune	Vespolate
Donatore	Mossini Gianpietro
Note storiche	<p>É presumibilmente il più antico popcorn lombardo ad ora noto. La coltivazione attuale avviene a Terdobbiate (Novara) ad opera del sig. Gianpietro Mossini, ma le origini del popcorn risalgono al nonno Candido che nei primi anni del 1900 lo coltivava a Suzzara (Mantova). Trasferitosi nel Novarese portò con sé la semente del popcorn tramandando la tradizione in famiglia e mantenendolo isolato, coltivandolo a livello di orto familiare e sempre con la stessa semente di anno in anno (cfr Scheda di intervista, depositata presso la Banca di Pavia). Il prof. Ettore Amadio, già docente dell'Istituto di Istruzione Superiore Stanga di Cremona, appassionato ed esperto di varietà locali, ricorda che nel basso mantovano e vicino cremonese facevano tradizionalmente le così dette "colombine" da mais da pop corn.</p>



Numero Accessione	3088
Anno di collezione	2020
Specie	<i>Zea mays</i> L. var <i>everta</i>
Varietà	Popcorn di Caravaggio
Provincia	Bergamo
Comune	Caravaggio
Donatore	Cozzi Giuseppe
Note storiche	Varietà più precoce degli altri popcorn della Lombardia, raggiunge la fioritura a 80 giorni dalla semina, le piante sono alte circa 1,6 m e portano la prima spiga a 0,8 m dal suolo. Le spighe sono lunghe 14 cm, presentano 12-18 ranghi di cariossidi arrotondate e di colore giallo-arancione inserite su un tutolo bianco. I fiocchi generalmente a forma di farfalla hanno un interessante color biancocrema. Trovato solo a casa di un appassionato di orticoltura, il sig. Giuseppe Cozzi. Lo coltiva almeno da 20 anni e non ricorda la provenienza.

