

## PROGRAMMA SABATO 11 maggio

le presentazioni si svolgeranno presso lo spazio conferenze e le attività negli spazi indicati - coordina Mimma Pallavicini

### C'è orto e orto

(ognuno coltivi quello giusto per sé)

*La civiltà ebbe inizio quando per la prima volta l'uomo scavò la terra e vi gettò un seme (Kahlil Gibran)*

#### CONVERSAZIONI

##### Ore 9,30-12,30 L'orto planetario

**Gioco Climate Fresk** per i giovani che amano l'ambiente. Durata tre ore circa con una guida esperta. Si cimentano con la conoscenza delle problematiche ambientali del nostro tempo i ragazzi del progetto "Un futuro sostenibile" del **Liceo Scientifico "Lorenzo Respighi"** di Piacenza, che possono chiedere la collaborazione dei compagni e dei visitatori che si lasciano coinvolgere.

##### Ore 10,00 Incontro con una artista dei fiori

**Fioriranno per sempre.** Un titolo programmatico dell'intera vita di **Giusi Ferrari Cielo**, maestra di composizioni floreali, dimostratrice e giudice internazionale che ha scelto come soggetto i fiori per plasmare la sua arte. Sino all'estrema evoluzione, con la leggerezza poetica che la contraddistingue: creare e dipingere con le sue mani fiori di carta a immagine e somiglianza dei fiori in natura, per sottrarli alla loro durata effimera e renderli fioriti per sempre.

##### ore 11,00 Orto naturale. Quando le piante curano le piante

Conversazione con Andrea Caruso di No Pest sull'uso dell'Olio di Neem, ricavato dalle piante e inoffensivo per gli uomini e per gli insetti utili, nella difesa degli ortaggi dai parassiti.

##### ore 11,30 Dall'orto da collezione all'orto sul balcone passando per i microgreen.

Conversazione con l'orticoltore Andrea Mora di Biomora, specializzato in collezioni di pomodori e microgreen.

##### ore 12,30 Aperitivo in fiore

**Nell'orto di maggio sono anche rose e fiori.** Conversazione con **Enrico Covolo** del vivaio *Il vecchio melo*, che ha in coltivazione 120 varietà di rose di interesse gastronomico e sta sperimentando ricette per valorizzarle in cucina.

##### ore 14,30 Laboratorio nello stand Gramaglia

**Dagli orti del Sud America, dell'Africa e dell'Asia.** Con Marco Gramaglia: nomi di ortaggi, esperimenti, segreti di coltivazione per allargare gli orizzonti del proprio orto.

##### ore 15,00 Nel sessantesimo anniversario della morte

**Un libro, ricordando Rachel Carson.** Presentazione del libro "Brevi lezioni di meraviglia. Elogio della natura per genitori e figli" di Rachel Carson. Per merito di una straordinaria grazia linguistica, di una insuperata forza evocativa e della grande attualità dei temi affrontati, oggi il piccolo testo di Rachel Carson uscito nel 1956, quasi settant'anni fa, è divenuto un libro di culto. Portato per la prima volta in Italia da Aboca nel 2020, viene riproposto oggi, a 60 anni della morte di Rachel Carson, in un'edizione speciale, arricchita dalle illustrazioni di Elisa Talentino e da una nota introduttiva di Lella Costa.

##### Ore 15,30 Filosofando tra orto e giardino

**I Comandamenti del giardiniere.** Conversazione con Stefano Di Lazzaro, direttore del Podere San Fiorano di San Fiorano (Lodi). Pillole, interpretabili con un pizzico di sana presunzione come "comandamenti", con l'intento di trovare una visione nuova su che cosa aspettarsi dal giardino, da noi stessi e da quell'amico e alleato che è il giardiniere.

##### ore 16,30 Un orto per il futuro sostenibile

**I funghi? Coltiviamoli alternativi.** Incontro con Francesca Conti, Bioartlab di Ponzone (BI)

In linea con le ricerche più avanzate che mirano a sostituire le sostanze sintetiche con quelle organiche, in un laboratorio sperimentale sulle Prealpi Biellesi sono stati messi al lavoro i funghi. E il loro micelio, cresciuto dentro forme e tostato, diventa alternativa alla plastica e ad altro ancora...

#### ESPERIENZE E LABORATORI

##### CORSO DI ACQUERELLO

**ore 14,00 - ore 16,00 Le piante in punta di pennello** breve corso di Daniela Passuello per introdurre alla tecnica dell'acquerello. **Nella ex stalla.** Durata un'ora e mezzo, massimo 4-5 persone alla volta, costo individuale € 15.00. Necessaria la prenotazione a [info@fruttidelcastello.it](mailto:info@fruttidelcastello.it)

##### Ore 14,30 LABORATORIO SENSORIALE

**Alchimie nell'orto. Profumi, tisane e oleoliti con le piante dell'Orto**

Mettendo alla prova tatto, olfatto e gusto con la guida di Barbara del laboratorio Olfattiva.

**Nella ex stalla.** Necessaria la prenotazione a [info@fruttidelcastello.it](mailto:info@fruttidelcastello.it)

**LABORATORIO DI KOKEDAMA** presso lo stand di MISS KOKEDAMA di Simonetta Facoetti.

Orari: dalle 10,00 alle 12,00 e dalle 14,00 alle 18,00 Durata: 20/30 minuti circa. Costo: 10,00 € piantina e materiali inclusa

Info e prenotazioni: [simonetta.facoetti@gmail.com](mailto:simonetta.facoetti@gmail.com) 338.2185087



## PROGRAMMA DOMENICA 12 maggio

le presentazioni si svolgeranno presso lo spazio conferenze e le attività negli spazi indicati - coordina Mimma Pallavicini

### C'è orto e orto

(ognuno coltivi quello giusto per sé)

*La civiltà ebbe inizio quando per la prima volta l'uomo scavò la terra e vi gettò un seme (Kahlil Gibran)*

## CONVERSAZIONI

### Ore 9,30-12,30 L'orto planetario

**Gioco Climate Fresk** per i giovani che amano l'ambiente. Durata tre ore circa con una guida esperta. Si cimentano con la conoscenza delle problematiche ambientali del nostro tempo 8 giocatori che si iscrivono (tel. 334 9790207). Possono partecipare con consigli e opinioni i visitatori che desiderano dare un contributo.

### Ore 9,15 Orto da maestri

Due dritte agli ortolani del fine settimana. Il maestro giardiniere **Carlo Pagani** racconta da par suo l'orto di primavera, con i consigli per renderlo produttivo e ornamentale, anche se si ha poco tempo per seguirlo. Segue visita guidata della manifestazione.

### Ore 10,15 Sperimentare nuovi orti

**Né orto né giardino, anzi entrambi.** Conferenza della garden designer **Elena Maggiore** su come integrare in modo sostenibile piante ornamentali e ortaggi ed evitare, con le buone pratiche, le concimazioni chimiche e lo spreco di acqua.

### Ore 11,00 Un libro raccontato

**L'orto ai tempi dei cambiamenti climatici.** Le soluzioni contro il consumo di acqua nell'orto proposte dal libro di Alessandro Ronca e Paolo Ermani "L'orto auto-irrigante. Coltivare con poco lavoro e poca acqua, in campagna e in città", ed Terra Nuova (2023).

### Ore 11,30 Il nuovo ortolano

**Coltivare ortaggi come scelta di vita.** **Federico Chierico**, noto per aver prodotto patate rare in alta montagna e ora ortolano a tempo pieno, racconta una giovane generazione di laureati che lavorano la terra come pratica di politica ambientale e di riconnessione con la natura.

### Ore 12,30 Aperitivo

**L'aperitivo orticolo della domenica.** Sgranocchiando ortaggi primaverili, conversazione un po' seria e un po' frivola su dove conduce la moda dell'orto in compagnia di Daniela di Matteo del blog "Fiori e foglie" e motore di una esperienza milanese di orticoltura amatoriale come via di fuga.

### Ore 14,00 Apprendisti ambientalisti - Tavola rotonda studentesca

**"L'acqua in un futuro sostenibile"** Tavola rotonda di indagini, esperienze e preoccupazioni di studenti della città di Piacenza, seguiti dai proff. B. Baldini, G.P. Aspetti e G.F. Defacqz (Liceo Scientifico L. Respighi) e dalla prof.ssa E. Belli (Istituto Agrario G. Raineri).

Coordinatore Dott. Agronomo G.P. Aspetti (Liceo scientifico L. Respighi)

1 LE CONTRADDIZIONI DELL'ACQUA: acque superficiali e acque di falda (M. Chinosi); siccità e alluvioni (A. Duani)

2 SICCIITA': cambiamento climatico e privazione dell'acqua (G. Burgazzi)

3 PIOGGIA INDOTTA: applicazione con luci e ombre (Y. Saidi e A. Speroni)

4 ACQUA STAGNANTE: un'occhiata esotica: paesi tropicali e diffusione di malattie dovute ai ristagni idrici (I. Faouzi e F.P. Machado)

5 ACQUA MANIPOLATA: colosso delle 3 gole: vantaggi e conseguenze (A. Postè e D. Vincini)

6 ACQUA LIBERA DA PLASTICA: Una ricerca sul campo di A. Bisi e P. Alberici (ITAS Raineri)

7 SCOPRIAMO LE MARCITE: Un ecosistema antico e il suo funzionamento (A. Bisi); Uno smeraldo di biodiversità (N. Perazzoli)

### Ore 15,00 L'orto nell'arte

**Ortaggi protagonisti di famosi dipinti.** Alla scoperta con il critico d'arte **Simone Fappanni** di alcuni dei dipinti più famosi che hanno immortalato l'orto, riflettendo sulla sua bellezza e sulla sua importanza per l'uomo come fonte di sostentamento ma anche estetica.

### Ore 16,00 L'orto nella storia

**L'orto del Granduca.** Conferenza di **Daniele Angelotti** e presentazione del suo libro "L'orto del granduca. Botanica e agronomia nella Toscana di Cosimo III de' Medici". In epoca barocca, Cosimo III de' Medici, dopo aver abbracciato un regime alimentare quasi esclusivamente vegetariano, fu promotore di uno sfrenato collezionismo di frutta e ortaggi, fatti arrivare da ogni parte del mondo. Protagonisti dell'incontro organizzato per "i frutti del Castello" sono proprio i suoi interessi orticolture di cui rimane ampia traccia nelle relazioni di viaggio dei cacciatori di piante al suo servizio, nei quadri di nature morte con cui ornava ville e palazzi, nelle liste di fiori, frutti e ortaggi coltivati nelle proprietà granducali, nonché nei carteggi tenuti - spesso di persona - con naturalisti e giardinieri attivi nelle grandi corti d'Europa.

## ESPERIENZE E LABORATORI

### CORSO DI ACQUERELLO

**ore 10,30 - ore 14,00 - ore 16,00 Le piante in punta di pennello** breve corso di Daniela Passuello per introdurre alla tecnica dell'acquerello. **Nella ex stalla.** Durata un'ora e mezzo, massimo 4-5 persone alla volta, costo individuale € 15.00. Necessaria la prenotazione a [info@fruttidelcastello.it](mailto:info@fruttidelcastello.it)

### Ore 14,30 LABORATORIO SENSORIALE

Alchimie nell'orto. Creare profumi con lavanda, rosmarino e menta. Preparare decotti e tisane con ciò che offre l'orto. Mettendo alla prova tatto, olfatto e gusto con la guida di Barbara del laboratorio Olfattiva.

**Nella ex stalla.** Necessaria la prenotazione a [info@fruttidelcastello.it](mailto:info@fruttidelcastello.it)

**LABORATORIO DI KOKEDAMA** presso lo stand di MISS KOKEDAMA di Simonetta Facoetti. Info e prenotazioni: [simonetta.facoetti@gmail.com](mailto:simonetta.facoetti@gmail.com) 338.2185087



**Frutti  
del Castello**  
*speciale giardini*



## LABORATORI PER BAMBINI

### “ORTICELLO DI PRIMAVERA”

Laboratorio semine e trapianti di ortaggi da portare a casa e far crescere

### Le “bombe di pace” dei bambini

Laboratorio di bombe di semi di Facelia e fiori di campo da proporre a offerta ai visitatori per finanziare aiuti ai bambini dei Paesi in guerra.

**Sabato e domenica ore 11 ore 15 e ore 17 area bimbi**

A cura degli allievi del Liceo Scientifico Respighi di Piacenza. Coordina prof. Aspetti

### La biblioteca verde dei bimbi

Salottino con tanti libri di piante e giardini per l'infanzia da sfogliare

### Ludobus

Il magico mondo di Barbara con i giochi antichi e tanta allegria e creatività





# LABORATORI

## **CORSO DI ACQUERELLO**

**sabato e domenica ore 10,30 - ore 14,00 - ore 16,00**

**Le piante in punta di pennello** breve corso di Daniela Passuello per introdurre alla tecnica dell'acquerello. Nella ex stalla. Durata un'ora e mezzo, massimo 4-5 persone alla volta, costo individuale € 15.00. Necessaria la prenotazione

## **LABORATORIO SENSORIALE**

**sabato ore 14,30**

**domenica ore 14,30**

Alchimie nell'orto. Creare profumi con lavanda, rosmarino e menta. Preparare decotti e tisane con ciò che offre l'orto. Mettendo alla prova tatto, olfatto e gusto con la guida di Barbara del laboratorio Olfattiva.

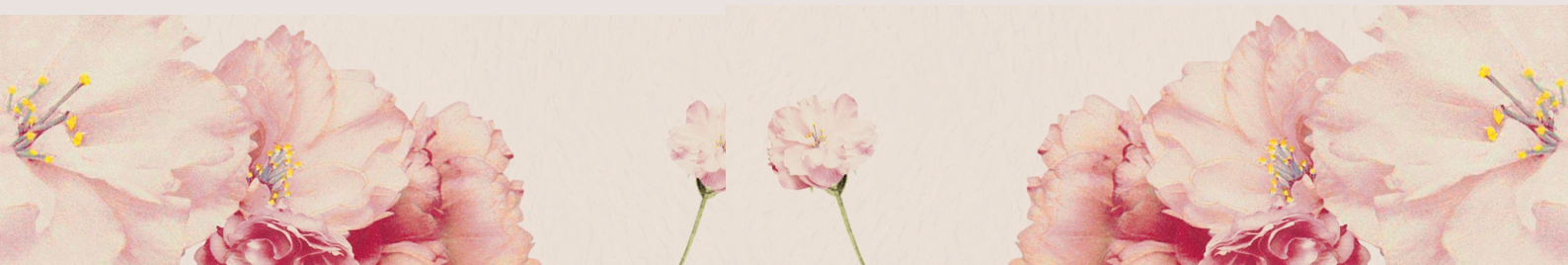
Nella ex stalla. Necessaria la prenotazione

## **LABORATORIO DI KOKEDAMA**

presso lo stand di MISS KOKEDAMA di Simonetta Facoetti.

Orari: dalle 10,00 alle 12,00 e dalle 14,00 alle 18,00 Durata: 20/30 minuti circa. Costo: 10,00 € piantina e materiali inclusa

Info e prenotazioni: [simonetta.facoetti@gmail.com](mailto:simonetta.facoetti@gmail.com) 338.2185087





## ESPOSIZIONI



### **Fioriranno per sempre.**

Fiori in carta realizzati e dipinti a mano, per un futuro sostenibile che non rinuncia alla bellezza

**di Giusy Ferrari Cielo**

pluripremiata artista oltreché docente e giudice I.D.F.A. e E.D.F.A. in prestigiosi concorsi internazionali, che da moltissimi anni si dedica alla composizione floreale.

### **Senz'acqua, a margine dell'orto**

mostra fotografica della garden designer **Elena Maggiora**

**Elena Maggiora** astigiana laureata in lingue, appassionata da molto tempo di giardinaggio, collaboratrice di riviste online e fotografa naturalista, attualmente è garden designer e si occupa per il comune di Viarigi (AT) della realizzazione di un progetto di giardino diffuso. Sperimenta tecniche e piante sostenibili, in grado di affrontare i cambiamenti climatici e mitigarne gli effetti.

### **Rose per la tavola**

qualche decina di varietà di rose antiche e moderne selezionate e coltivate da **Enrico Covolo** per usi gastronomici.

**Enrico Covolo** programmatore informatico innamorato della campagna, da decenni manda avanti nella bassa Valsesia, in parallelo all'attività professionale, il vivaio di frutti antichi piemontesi Il vecchio melo fondato con Anna Ferro, coltiva campi di zafferano e, più di recente, una collezione di 120 varietà di rose d'interesse gastronomico.

