

Link: <http://www.newsageagro.it/content/Piacenza-il-7-e-8-ottobre-il-FAI-fa-scoprire-nel-castello-i-Frutti-antichi-biodiversit-e-recupero-di-un-39-abbazia>

10 Agosto 2017



Piacenza, il 7 e 8 ottobre il FAI fa scoprire nel castello i **Frutti antichi**: biodiversità e tradizione

PIACENZA - Sabato 7 e domenica 8 ottobre 2017, dalle 9 alle 18.30, il Castello di Paderna a Pontenure (**Piacenza**) ospita la ventiduesima edizione di "**Frutti Antichi**", rassegna di piante, fiori, frutti dimenticati e prodotti di alto artigianato promossa dal **FAI** – Fondo Ambiente Italiano e realizzata in collaborazione con il Castello di Paderna e il Comitato FAI di Piacenza.

BIODIVERSITA' E TRADIZIONE Tra le più longeve manifestazioni dedicate al florovivaismo del panorama italiano, *Frutti Antichi* presenta i migliori produttori che, con la tenacia e la consapevolezza di essere depositari di colture e saperi del mondo rurale in via di estinzione, hanno recuperato varietà di piante, frutti e legumi quasi scomparsi, contribuendo alla salvaguardia della biodiversità di tante specie vegetali. Le piante a fioritura autunnale sono protagoniste nel parco del castello, mentre nella grande corte agricola gli ortolani espongono il raccolto dell'annata. Tra gli espositori, che arrivano da diverse regioni italiane, non mancano abili artigiani che valorizzano antichi mestieri agricoltori che coltivano e si prendono cura della terra con metodi sostenibili e rispettosi dell'ambiente.

I LEGUMI E I LORO SEMI Una grande festa autunnale della biodiversità, quest'anno incentrata sui legumi e i loro semi, antichi e introvabili, come quelli rinvenuti nel corredo di giovani spose d'altri tempi oppure quelli di *Paysage à Manger*, azienda che pratica agricoltura di montagna ai piedi del Monte Rosa e che, a partire dalla condivisione della memoria delle persone che vivono tra la Valle d'Aosta e la Svizzera, ha recuperato semi e piante dimenticate per riportare in vita cereali, legumi e frutta tramandati da tradizioni secolari. Alla manifestazione partecipano custodi di semi che sarebbero scomparsi se non fossero stati coltivati da ostinati contadini, protettori di un prezioso e indispensabile patrimonio genetico che si sta perdendo. Sono numerosissime le varietà in esposizione, nonostante alcune non siano acquistabili perché in una fase iniziale di recupero: i visitatori possono così scoprire

tipologie di legumi poco note e non utilizzate e approfondire la conoscenza di questa famiglia di piante estremamente *biodiversa*.

RESTAURO DELL'ABBAZIA Durante i due giorni, è ricco il programma di eventi collaterali, tra conversazioni su tematiche ambientali e sulla necessità di tutelare specie viventi come le api, fondamentali per l'ecosistema, laboratori creativi per grandi e piccoli, incontri con ricercatori e operatori del settore all'insegna della promozione di stili di vita più vicini al mondo naturale. I contributi raccolti in occasione della manifestazione saranno destinati al restauro dell'Abbazia di Santa Maria di Cerrate a Lecce, bene che il FAI ha ricevuto in concessione dalla Provincia di Lecce.

Info: www.fruttiantichi.net

(sopra, alcune varietà di frutti antichi e, sotto, da sinistra il castello di Paderna e una elegante tavola imbandita - foto Francesco Premoli e Daniela Marchionni)

