

# Frutti Antichi, la rassegna di primavera che protegge la biodiversità

TEMPO DI LETTURA 2 min

Il 13 e il 14 maggio 2017 al Castello di Paderna vicino Piacenza, la rassegna di piante, fiori e frutti dimenticati e prodotti di alto artigianato, promossa dal FAI – Fondo Ambiente Italiano

I **saperi più originari** che nascono dal lavoro della terra, il recupero di **sapori quasi scomparsi**, l'**arte artigiana** che fa parte dell'identità di ogni angolo di territorio, la salvaguardia della **biodiversità** e della preziosa ricchezza delle produzioni agricole italiane sono protagonisti di **Frutti Antichi - rassegna di piante, fiori e frutti dimenticati, prodotti di alto artigianato – il 13 e 14 maggio 2017 al Castello di Paderna**, a pochi km da Piacenza. La manifestazione, una delle più longeve d'Italia dedicate al florovivaismo e alla **terza edizione nella sua versione primaverile**, è promossa dal **FAI – Fondo Ambiente Italiano** e organizzata in collaborazione con il **Castello di Paderna** e il **Comitato Fai di Piacenza**. Per 2 giorni, circa **130 espositori selezionati** invitano i visitatori alla scoperta delle più ricercate e variegiate specie floreali ed arboree e delle primizie dell'orto; inoltre sono a disposizione per condividere con i visitatori i segreti delle tecniche di coltivazione. Ampio spazio è riservato all'arredo da giardino, all'antiquariato e all'artigianato, espresso sia nelle forme della tradizione rurale che in creazioni artistiche di particolare raffinatezza

Il programma, ricco di eventi, tra cui conferenze, laboratori per grandi e piccoli, presentazioni di libri, mette a confronto operatori del settore, studiosi e rappresentanti delle istituzioni provenienti da tutta Italia, all'insegna della **valorizzazione dell'ambiente**, della promozione di uno stile di vita più vicino alla natura e della **salvaguardia del patrimonio genetico delle specie naturali che rischiano l'estinzione**. I contributi raccolti per l'ingresso a Frutti Antichi sono destinati al restauro e manutenzione di uno dei Beni naturalistici ed architettonici di cui si prende cura il FAI.

Per informazioni: Frutti Antichi

Castello di Paderna

Strada Paderna Montanaro, 10, 29010 Pontenure (PC)

Segreteria Tel. +39 3349790207

E-mail: fruttiantichi@alice.it

Sito Web: www.fruttiantichi.net



credito fotografico: Francesco Premoli e Daniela Marchionni

## I fossi preziosi Erbe spontanee da conoscere... e gustare

di Donato Di Piero

TEMPO DI LETTURA: 5 min

### La Piantaggine

Quando si parla di Piantaggine spesso nell'immaginario si sovrappongono tra loro le diverse varietà esistenti di questa **pianta erbacea perenne**. Presenta sempre nervature molto evidenti, con spighe floreali più o meno lunghe come infiorescenze e foglie che si dipartono dalla base con steli robusti più o meno lunghi. In Italia la si rinviene sia nei terreni aridi che in quelli coltivati, lungo i viottoli e nei prati aridi, dal livello del mare fino ad una quota di 2000 metri.

La tradizione popolare la ricorda come **pianta magica per eccellenza**. Nel Medioevo, una radice di piantaggine portata al collo si riteneva che potesse proteggere dalla febbre malarica. In particolare, tre radici erano il rimedio contro la terzana, quattro contro la quartana. Posta sotto il cuscino, si dice possa donare capacità divinatorie, permettendo di conoscere cose lontane o ignote. La celebre Trotula della Scuola Medica Salernitana, prima donna medico della storia, sosteneva che provocava una riduzione della cavità vaginale: "ut etiam corrupta appareat virgo", era



perciò in grado di far sembrare vergine chi non lo era più.

Oggi, in fitoterapia, si fa largo uso dei semi della specie *psyllium*: contiene circa il 30% di mucillagine che, a contatto con l'acqua, rigonfia nell'intestino agendo come **lassativo meccanico** e, per le sue proprietà astringenti, **aiuta a decongestionare le pareti irritate**.

La *P. major*, di cui le foglie rappresentano la droga, ha **proprietà diuretiche ed espettoranti**. Può essere impiegata in caso di diarrea, cistite, bronchite, sinusite, infezioni dell'orecchio e tosse (secca o grassa). Grazie alle sue **virtù cicatrizzanti ed antistaminiche**, le foglie fresche, applicate direttamente su ferite, punture o piaghe, danno **immediato sollievo** dal prurito intenso e **favoriscono la cicatrizzazione**.

Le foglie giovani e tenere, raccolte fresche, possono essere aggiunte per insaporire le insalate, mentre cotte entrano nella composizione di gustosi e delicati ripieni per ravioli e pasta al forno. La massima espressione del suo contributo in cucina si ha se vengono impiegate nella preparazione delle **zuppe, creme e umidi**. Conferendo un delicato sentore di funghi, anche laddove i funghi non sono presenti, può stupire anche i palati più esigenti.

**Vellutata di Ortiche e Piantaggine** - Mondare le ortiche e la piantaggine, aggiungendo all'acqua un cucchiaino di bicarbonato. In una capiente pentola rosolare in olio evo uno spicchio di aglio tritato finemente, quindi saltare le erbe per qualche minuto. Bagnare con brodo vegetale, precedentemente preparato, coprire e lasciare stufare a fuoco lento per circa 10 minuti. Passare il tutto con un mixer a immersione, così da ottenere una crema densa ed omogenea. Aggiustare di sale, quindi servire accompagnando con crostini di pane tostati, un filo d'olio e una spolverata di pepe nero. Un Chianti piuttosto giovane è per certo un ottimo accostamento.

FAI Fondo Ambiente Italiano Comitato di Piacenza Castello di Paderna

**Frutti Antichi primavera III edizione**

**13 - 14 Maggio 2017**  
Rassegna di piante, fiori e frutti dimenticati.  
Prodotti di alto artigianato  
Castello di Paderna - Pontenure (PC)

info 334.9790207, fruttiantichi@alice.it  
www.fruttiantichi.net

facebook

## De Gustibus Il giardino del gusto



di Annamaria Bortolotti

TEMPO DI LETTURA: 2 min

Giunto alla XII edizione, **da venerdì 5 a domenica 7 maggio**,

torna a Villa Malenchini a Carignano (PR), l'appuntamento con De Gustibus, il Giardino del Gusto, la mostra evento con mercato della qualità delle eccellenze del food italiano, del florovivaismo e dell'artigianato artistico.

Villa Malenchini, generalmente chiusa al pubblico, è stata tra le location della fiction Rai "La Certosa di Parma" e sarà visitabile integralmente nelle tre giornate di fiera. Inoltre nel weekend sarà possibile effettuare tour guidati nel parco che, con quindici ettari d'estensione e numero varietà di alberi secolari, è il più grande giardino privato della provincia di Parma.

Info: [www.degustibus.parma.it](http://www.degustibus.parma.it)

Per gli amanti delle pedalate in compagnia, l'Associazione **Bicinsieme FIAB Parma** organizza **Sabato 7 Maggio** una bicicletata con ritrovo a Parma e arrivo a Carignano, a tutti i partecipanti sarà consegnato il biglietto omaggio per De Gustibus, così alla fine della corsa su due ruote ci si potrà riposare nello splendido parco di Villa Malenchini e concedersi, più che meritatamente, uno dei mille peccati di gola del Giardino del Gusto!

Ritrovo ore 14,45 di sabato 7 maggio nel parcheggio di Via Bizzozzero, con partenza ore 15,00.

Iscrizione 1 euro per soci FIAB, 2 euro non soci (assicurazione infortuni e RC).

Arrivo previsto per le ore 16 con ingresso gratuito al De Gustibus per i partecipanti.

Alle 17,00 possibilità di visita guidata della Villa.

Info: [www.bicinsieme.it](http://www.bicinsieme.it)

