

Ultimo aggiornamento: 17/04/2013 16:19



Link: <http://www.piacenzasera.it/app/facebook-82656.jsp>

19 Settembre 2017

Frutti Antichi a Paderna, ecco il programma



Sabato 7 e domenica 8 ottobre 2017 dalle ore 9 alle 18 e 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.

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 e agricoltori che coltivano e si prendono cura della terra con metodi sostenibili e rispettosi dell'ambiente.

Una grande festa autunnale 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. Numerosissime le varietà in esposizione, tra cui alcune non ancora acquistabili perché in 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.

Durante i due giorni, gli ospiti hanno l'occasione di partecipare a un ricco 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.

Orario: sabato 7 e domenica 8 ottobre 2017, dalle ore 9 alle 18.30.

Prezzi: Ingresso a contributo minimo di 7 €; 5 € per gli iscritti FAI e per i possessori della Card del Ducato. Ingresso gratuito per i bambini fino ai 12 anni e per chi si iscrive al FAI in occasione della manifestazione.

A disposizione dei visitatori: ampi parcheggi, punto ristoro e caffetteria, area deposito merci acquistate.

IL PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

SABATO 7 OTTOBRE 2017

Ore 10 - Inaugurazione della XXII edizione

Ore 11 - Conversazione a cura di Domenico Cuneo di Cascina Gnocco e Pierluigi Pettorelli, nello stand Cascina Gnocco nell'area mercato: "Una battaglia vinta: un antico vitigno autoctono dimenticato inserito nel registro nazionale delle varietà di vite".

Si parlerà della Mornasca, conosciuta anche con il vecchio nome di "Uva di Mornico", presente nei vigneti di questo paese la cui coltivazione cadde nell'oblio. Alcuni anni fa quest'uva è stata inserita nel registro nazionale delle varietà di vite grazie a uno studio dell'Università di Milano con il nome di "Mornasca".

Ore 12 - Conversazione a cura di Mauro Carboni, agronomo, esperto di biodiversità vegetale, nello spazio conversazioni nella corte grande: "La potatura degli alberi da frutto: gli errori più comuni". Come evitare gli errori più comuni? Le piante si potano, non si tagliano. Potare è un'arte che va imparata!

Ore 15 - Conversazione a cura di Isabella dalla Ragione, Presidente Fondazione Archeologia Arborea Onlus nello spazio conversazioni nella corte grande: "Archeologia arborea, antiche varietà locali di frutta tra storia, paesaggio e arte".

Ore 16.30 - Fabrizio Bottari dell'Associazione "Consorzio della Quarantina" nello spazio conversazioni nella corte grande parla di: "L'orto creativo con bacche e semi di patata". Non buttate via le piccole bacche verdi che a volte si trovano sulle patate: potrebbero offrirvi l'occasione per impreziosire il vostro orto creando nuove, esclusive, varietà.

DOMENICA 8 OTTOBRE

Ore 10 - incontro con l'azienda agricola Paysage à manger nella corte grande: "I fagioli nel baule". I membri dell'azienda agricola valdostana raccontano la loro avventura di "cercatori di semi".

Ore 11 - incontro con Mara Andreotti di Liquomar e Giovanna Caldani della Delegazione FAI di Piacenza nella corte grande: "Liquori e distillati con le erbe".
Tecniche e vecchie ricette alla portata di tutti. Piante fornite dal vivaio Fratelli Gramaglia

Ore 12 - Conversazione a cura di Paolo Gullino dell'azienda agricola Piante Innovative nello stand Natura Maestra nella corte grande: "Piante edibili, piante incredibili".
Conoscere e utilizzare le piante insolite alimentari del mondo: una selezione di varietà antiche e fuori mercato.

Ore 14 - Proiezione nello spazio conversazioni nella corte grande di "Hunger4bees", documentario che racconta perché il declino delle api influisce sull'alimentazione dell'uomo. Un viaggio tra l'Italia e l'India che mostra la relazione tra il declino degli insetti impollinatori e la sicurezza alimentare, attraverso le testimonianze per la tutela delle api e dell'ambiente.

Al termine della proiezione, presentazione di ForBee, un gruppo nato all'interno dell'Associazione Apicoltori della Provincia di Brescia, in collaborazione con l'Associazione Apicoltori Lombardi, con lo scopo di sensibilizzare la popolazione sul tema della moria delle api e di preservare e incrementare la flora nettarifera.

Ore 15 - Conversazione a cura della Facoltà di Agraria dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza "L'importanza dei legumi nell'alimentazione, in particolare nella pasta gluten-free".

Nei due giorni si potrà inoltre visitare la mostra CUSTODI DEL SILENZIO - Un anno con i pastori erranti

della Lucania con 40 tavole realizzate da Mimmo Cecere per illustrare il testo di antropologia visiva
"Prima della notte, un anno con i pastori erranti della Lucania".