



Tutte le sfumature dell'orto a "I Frutti del Castello - Speciale giardini"

Un programma ricco di eventi e di ortaggi l'11 e 12 maggio 2024 al Castello di Paderna di Pontenure (PC) con esperti di piante e giardini, laboratori sensoriali, consigli per coltivare in modo sostenibile.

L'orto e le sue infinite sfumature, colori, sapori, essenze, segreti, e la sua importanza per l'ambiente, è il protagonista dell'8° edizione de **"I Frutti del Castello - Speciale giardini"** rassegna di fiori, piante, arredi e idee per il tuo giardino, sabato 11 e domenica 12 maggio 2024 al Castello di Paderna di Pontenure (Piacenza) con **110 espositori** provenienti da tutta Italia e tantissimi eventi a tema.

Le due giornate cominceranno alle 9:30 con l'**Orto planetario, un gioco dedicato ai giovani che amano l'ambiente**, i quali si cimenteranno con le problematiche ambientali del nostro tempo con una guida esperta. Sabato 11 maggio poi, si proseguirà con incontri con esperti per scoprire come realizzare **un orto da maestri** con il giardiniere Carlo Pagani, immergersi nel mondo delle **rose in cucina** con Enrico Cavolo, che ne ha coltivate circa 120 varietà ad uso gastronomico, conoscere **gli orti del Sud America, dell'Africa e dell'Asia** con Marco Gramaglia. Stefano Di Lazzaro, direttore del Podere San Fiorano di San Fiorano (Lodi), dispenserà **"I comandamenti del giardiniere"** per trovare una visione nuova sul giardino. Inoltre, Francesca Conti del Bioartlab di Ponzone (BI) svelerà come alcuni **funghi possano diventare un'alternativa alla plastica** e ad altre sostanze sintetiche, per creare orti sostenibili da diversi punti di vista.

Le buone pratiche per integrare piante ornamentali ed ortaggi ed **evitare l'uso di concimi chimici e sprechi d'acqua** saranno al centro della conferenza con la garden designer Elena Maggiora domenica 12 maggio. L'utilizzo sostenibile delle risorse idriche è anche il tema della tavola rotonda studentesca di Gianpaolo Aspetti. La seconda giornata de I Frutti del Castello continuerà con Federico Chierico, produttore di patate rare in alta montagna, il quale si soffermerà su esempi di **giovani laureati che coltivano la terra come pratica di politica ambientale e riconnessione con la natura**. Spazio anche ai momenti conviviali con **"L'aperitivo orticolo della domenica"** in compagnia di Daniela Di Matteo del blog "Fiori e Foglie", motore di un'esperienza di orticoltura amatoriale come via di fuga. Non mancheranno **laboratori, come quello sensoriale dedicato alle alchimie dell'orto**: la preparazione di profumi con lavanda, rosmarino e menta, ma anche tisane con tutto ciò che offre la terra. L'orto sarà declinato anche nelle sue sfumature artistiche e storiche. Il critico d'arte Simone Fappanni racconterà **gli ortaggi protagonisti di alcuni dipinti famosi**.



Daniele Angelotti terrà una **conferenza sull'orto di Cosimo III de Medici**, amante della dieta vegetale e collezionista di frutta e ortaggi che faceva arrivare da ogni parte del mondo. L'autore presenterà il suo libro "L'orto del granduca. Botanica e agronomia nella Toscana di Cosimo III de Medici".

Altri volumi saranno presentati a I Frutti del Castello, come "**L'orto auto-irrigante. Coltivare con poco lavoro e poca acqua, in campagna e in città**" di Alessandro Ronca e Paolo Ermani. E il libro in ricordo di **Rachel Carson "Brevi lezioni di meraviglia. Elogio della natura per genitori e figli"** pubblicato per la prima volta nel 1956 e riproposto oggi, a 60 anni dalla sua morte.

Durante la manifestazione si potranno ammirare due esposizioni: la **mostra fotografica** della garden designer Elena Maggiora "**Senz'acqua, a margine dell'orto**" e la mostra di "**Rose per la tavola**" selezionate e coltivate da Enrico Covolo per usi gastronomici.

Diversi anche i **laboratori per bambini**, come quello sull'orticello di primavera dedicato alle semine e ai trapianti di ortaggi da portare a casa e far crescere; **le bombe di pace**, cioè la realizzazione di bombe di semi di facelia e fiori di campo, che su offerta dei visitatori finanzieranno aiuti per i bambini dei Paesi in guerra; **la biblioteca verde** con tanti libri a tema piante e giardini per l'infanzia da sfogliare. Nelle due giornate si potrà pranzare nel Castello di Paderna o utilizzare le coperte stese sul prato per un pic nic open air.

Orario: sabato 11 e domenica 12 maggio, dalle 9:00 alle 19:00.

Biglietti: intero 10 euro, ridotto 8 euro, gratuito per i bambini fino a 14 anni e disabili non autosufficienti.

Acquisto in **prevendita**, gruppi di almeno 15 persone, soci Touring Club, lettori rivista Vita in Campagna, allievi Italian Design Institute e Over 75.

I visitatori della manifestazione potranno disporre di:

- Ampi parcheggi
- Punto ristoro e caffetteria
- Area deposito merci acquistate

Link cartella immagini: <https://bit.ly/IFruttidelCastelloPrimavera>

Per maggiori informazioni:

I Frutti del Castello

Tel. 3349790207

E-mail: info@fruttidelcastello.it

Sito Web: www.fruttidelcastello.it

Castello di Paderna

Tel. 0523511645

E-mail: info@castellodipaderna.it



Ufficio stampa -> <http://www.elladigital.it>

Ella Ufficio Stampa e Digital PR di Carla Soffritti & C.

Tel. 0521 336376 Cell. 335 8388895

E-mail: info@ella.it Sito web: www.elladigital.it

Ai sensi del Regolamento GDPR UE 2016/679 La informiamo che il Suo indirizzo e-mail è stato reperito attraverso fonti di pubblico dominio o attraverso e-mail o adesioni da noi ricevute. Tutti i destinatari della mail sono in copia nascosta. Le email vengono inviate attraverso il servizio "SMTP Dedicato" offerto da hostingperte.it. Il traffico di risposta è gestito da caselle aruba.it. Le email e i dati personali vengono conservati sui server dislocati nell'ufficio di Ella. I dati personali da noi raccolti sono usati esclusivamente per l'invio dei comunicati stampa e per eventuali comunicazioni dirette con gli interessati, relative alle notizie riportate in tali comunicati. Per maggiori informazioni sulla protezione dei dati: <https://www.iubenda.com/privacy-policy/70560508/legal>

Qualora il messaggio pervenga anche a persona non interessata, preghiamo volercelo cortesemente segnalare rispondendo CANCELLAMI all'indirizzo info@ella.it precisando l'indirizzo che desiderate sia immediatamente rimosso dalla mailing list. Tendiamo ad evitare fastidiosi MULTIPLI INVII, ma laddove ciò avvenisse La preghiamo di segnalarcelo e ce ne scusiamo sin d'ora. Grazie.