



i Frutti del Castello

XXX EDIZIONE

PROGRAMMA 2025

RASSEGNA DI FRUTTI ANTICHI, FIORI,
PIANTE, PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA
E DELL'ARTIGIANATO



TRENT'ANNI...E IL FUTURO È GIÀ QUI

*Sii il cambiamento che desideri
vedere nel mondo. (Mahatma Gandhi)*

*Siamo nel laboratorio del futuro del mondo
e qui lo abbiamo sperimentato. (Jorge Amado)*

GIOVEDÌ 9 OTTOBRE

Musei Civici di Palazzo Farnese,
piazza Cittadella 29, Piacenza Anticamera del Trono (Sala 7)

Ore 18.00.

Presentazione della trentesima edizione di “I frutti del castello”, manifestazione nazionale al castello di Paderna (Pontenure, PC) a favore della biodiversità, della bellezza e della valorizzazione di un sito storico della provincia di Piacenza

Ore 18.15.

Conferenza di Antonio Iommelli, direttore dei Musei Civici di Palazzo Farnese sul tema “Eredi di bellezza: i Marazzani e la corte farnesiana”. La conferenza, in omaggio ai festeggiamenti del castello d Paderna, è un’anticipazione del ciclo di conversazioni storico-artistiche in programma al Museo dall’autunno alla primavera.

Al termine brindisi con i convenuti offerto della condotta Slow Food di Piacenza con vini e prodotti del territorio

SABATO 11 OTTOBRE

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 coinvolti nel progetto "Un futuro sostenibile" del Liceo Scientifico "Lorenzo Respighi" di Piacenza, che possono chiedere la collaborazione dei compagni e dei visitatori. Per il terzo anno la manifestazione dedica questo gioco didattico ai giovani delle scuole piacentine e alla loro consapevolezza.

Ore 10.30 - Quindici minuti per bibliofili.

Lecture verdi per l'autunno. Proposte scelte e commentate da Mimma Pallavicini. Per giardinieri pratici "Dalla parte del suolo. L'ecosistema invisibile" di Paolo Pileri. Per chi ama la storia dei giardini: "Faraoni e fiori. La meraviglia dei giardini dell'antico Egitto" di Divina Centore.

Ore 11.00 - Far luce sul futuro.

E se la luce venisse dai funghi? Marco Tira, giovane architetto che guarda ai materiali sostenibili per il futuro, dà conto dell'attività sperimentale del laboratorio del Gruppo di lavoro MA BA del Politecnico di Milano circa le applicazioni nell'architettura di interni della luminescenza di alcuni funghi.

Ore 11.30 - Biodiversità locale.

Tommaso Frioni dell'Università Cattolica di Piacenza, docente di ecofisiologia applicata della vite e adattamento della viticoltura alle sfide imposte dai cambiamenti climatici, racconta la 'Lisöra', vitigno delle montagne piacentine che dà un vino bianco di buona qualità e ha ottima resistenza alle malattie, tant'è che una cordata di università, tecnici agrari e una banca locale dall'aprile di quest'anno lavora per dare alla 'Lisöra' un futuro.

Ore 12.30 - Aperitivo di festa con i frutti antichi.

Un brindisi per i 30 anni di "I frutti del castello" parole di futuro per la frutticoltura e la biodiversità con Monica Fornasari, fiduciaria della condotta Slow Food di Piacenza. Tra un sorso di buon vino piacentino e un bocconcino "antico" e contadino di pere tradizionali e formaggi del territorio, l'invito a immaginare scenari per i frutti e i saperi che vengono dal passato.

Ore 14.00 - Per dirla tutta, siamo alla frutta.

Le vecchie buone mele antiche di grande futuro. Laboratorio sensoriale. Per interiorizzarle e valorizzarle bisogna assaggiarle, dice l'esperta Anna Ferro che conduce la degustazione.

Ore 14.30 - Chi sa insegna.

Ribes, lamponi, more e mirtilli a costo zero. Enzo Melegari rivela come fare talee di piccoli frutti con successo e poi coltivare le nuove piantine nell'orto o nel frutteto.

Ore 14.45 - Laboratorio di cultura e sostenibilità con le piante.

A lezione dalle orchidee botaniche. In quella che sembra solo una sofisticata forma di collezionismo vegetale c'è molto altro: la scoperta dei luoghi più remoti del pianeta e delle loro condizioni ambientali e sociali, le modalità di vita del gruppo di piante più evoluto del regno vegetale, l'etica nell'acquisto, le regole nuove di cura che evitano prodotti di sintesi per cercare la sintonia con la natura. Come, dove, perché cominciare lo racconta Viviana Lorenzini, collezionista di oltre 500 orchidee botaniche, prima che vivaista specializzata di "Lo scrigno di nebbia".

Ore 15.30 - Filosofeggiando in giardino.

Il futuro dei giardini è già qui? Stefano Di Lazzaro, direttore del Podere San Fiorano di San Fiorano (Lodi) prova a visualizzare lo scenario attuale e fa ipotesi sul futuro.

Il giardino come laboratorio di bellezza, rapporto con la natura, salvaguardia dell'ambiente, cultura scientifica e orticola, accoglienza e condivisione. Oppure via di fuga privata e consolatoria da una realtà urbana che sta sempre più stretta? Chiedendo conforto anche al libro fresco di stampa "La filosofia in giardino. Idee e paradossi su cui riflettere nella natura" di Kate Collyns.

Ore 16.15 - Laboratorio costruttivo incontro al futuro.

30 giorni per cambiare la propria vita. Come affrontare le principali paure che frenano il cambiamento. Abituato a confrontarsi da vent'anni con L'Italia che cambia, il giornale online che ha fondato, Daniel Tarozzi guida un dialogo con i visitatori, perché la transizione ecologica e sociale parta da ognuno e offra benefici a tutti.

Ore 17.00 - Quindici minuti per bibliofili.

Letture verdi per l'autunno. Proposte scelte e commentate da Mimma Pallavicini. "Il giardino per caso" di Richard Mabey.

Ore 17.15 - La merenda esotica.

Laboratorio sensoriale guidato da Natale Torre, agronomo e frutticoltore di Milazzo (ME), con la frutta esotica che matura in Sicilia in questa stagione. Mai assaggiato l'annona? Prima che sia domani, è tempo di scoprirla...

DOMENICA 12 OTTOBRE

Ore 9.30/12.30 - Impegni per l'ambiente

Per un futuro più verde. Ricerca tra i giovani consapevoli e i giardinieri responsabili per individuare 30 propositi da mettere in atto subito. A cura di Francesca Conti. Gli esiti della ricerca saranno messi a disposizione sui social.

Ore 10.00 - Filosofeggiando con la botanica

Il futuro delle piante è già qui? Mario Mariani, del vivaio Central Park di Galliate (NO), realizzatore di giardini, e soprattutto bulimico e informato collezionista di piante, prova a trarre le somme di quel che abbiamo imparato negli ultimi trent'anni e a valutare che cosa stiamo scoprendo del Regno Vegetale per scacciare la plant blindness che ci affligge. Al suo fianco nella conversazione Matteo Boccardo, la voce giovane di due affermati professionisti che nel rapporto con le piante hanno imparato a anticipare i tempi.

Ore 10.45 - Quindici minuti per bibliofili

Lecture verdi per l'autunno. Proposte scelte e commentate da Mimma Pallavicini. "Licheni e muschi. Guida all'identificazione di 290 specie" di V. Wirth, R. Dull e S. Caspari

Ore 11.00 - Guardare gli alberi con altri occhi

Grandi alberi. Presentazione con Mauro Carboni del suo libro "Monumenti viventi. Alla scoperta degli alberi monumentali di Parma e provincia" (Ed Grafiche Step, 2022) e racconto di quel che già dovevamo sapere e di cui siamo diventati consapevoli da pochissimo tempo: i servizi ecosistemici degli "alberi veterani" sono indispensabili per la vita, ovvero per mettere a posto la nostra coscienza dopo l'abbattimento d'un grande albero non basta piantare alberi nuovi.

Ore 11.30 - Proposte per il futuro

Noi, la biofilia e la Paulownia nell'Italia (nel mondo) che cambia. Daniel Tarozzi illustra le soluzioni innovative che già esistono e porta l'esempio del progetto internazionale World Tree di agroforestazione: come fare un investimento etico e remunerativo, favorire il recupero dei terreni marginali con l'agricoltura rigenerativa, offrire opportunità di lavoro e sequestrare CO2.

Ore 12.30 - Aperitivo letterario

Il futuro è zucca. Maria Cristina Pasquali, agronoma, divulgatrice, membro del direttivo Slow Food del Piemonte, partendo dal suo libro "Zucca" (2024) si inoltra tra le amate zucche coltivate a Piozzo (CN) per individuare quelle che a suo parere vanno incontro a un brillante futuro per qualità organolettiche, nuove condizioni ambientali, adeguamento ai trend orticoli, gastronomici e salutistici.

Ore 13.30 - Per dirla tutta, siamo alla frutta

La nuova frutta dei cambi climatici e i suoi sapori. Laboratorio sensoriale guidato da Natale Torre, agronomo e frutticoltore di Milazzo (ME), con la frutta esotica che in questa stagione matura in Sicilia. Mai assaggiato l'annona? Prima che sia domani, è tempo di scoprirla...

Ore 14.15 - Apprendisti ambientalisti

Tavola rotonda studentesca con gli studenti del Liceo Scientifico Respighi di Piacenza del prof. Gianpaolo Aspetti: "I giovani chiedono una città sostenibile"

Ore 14.30 - Chi sa insegna

Profumi da cucina a costo zero. Enzo Melegari rivela come fare talee di erbe aromatiche e farle radicare in inverno perché siano pronte nuove piante all'arrivo della primavera.

Ore 15.15 - Piante e nuova letteratura

Quando i fiori si tingono di giallo. In occasione dell'uscita del suo quarto thriller Il paese dei morti con le indagini del giardiniere Guido, Linda Tugnoli dialoga su quanto possano incidere nell'ispirazione letteraria contemporanea la passione per il giardinaggio e la curiosità per le piante.

Ore 16.00 - Per le città del futuro

La natura sa quel che ci vuole. Maria Teresa Salomoni, ricercatrice ambientale di Proambiente - Tecnopolo Bologna CNR che si occupa di rigenerazione urbana, pone l'accento sui benefici delle piante per mitigare i cambiamenti climatici con strategie e soluzioni basate sulla natura (NBS, Nature Based Solution) in una prospettiva che ridisegna infrastrutture e ripensa territori.

Ore 16.45 - I giardini nella storia locale

Tra mura e natura: Piacenza, i Farnese e l'arte dei giardini. Viaggio affascinante nella storia della città, dei signori che si sono avvicendati e del loro modo di interpretare il giardino e le piante simboliche del loro potere. Una conversazione sul filo che corre tra storia, arte e botanica condotta da Antonio Iommelli, direttore dei Musei Civici di Palazzo Farnese e del Museo di Storia Naturale di Piacenza, con la controvoce dell'esperto di piante Stefano di Lazzaro, direttore del Podere San Fiorano di Lodi.

Ore 17.30

Brindisi beneaugurale per i prossimi trent'anni di "I frutti del castello" e arrivederci alla primavera 2026.

LABORATORI PER ADULTI

SABATO E DOMENICA

Ore 9,30 - Il disegno come strumento del giardiniere

Età: dai 16 anni - **Durata del laboratorio:** 1h30' circa

Il taccuino del naturalista. Maria Elena Ferrari, illustratrice e biologa dell'Associazione AIPAN guida un laboratorio per acquisire l'abilità che serve con carta e matita per fissare immagini, appunti di paesaggi e meraviglie naturali.

Materiali messi a disposizione dalla docente

Ore 11,00 - Tra i frutti del Castello: i pomi. L'arte di osservare le mele, con Milena Vanoli.

Età: dai 16 anni - **Durata del laboratorio:** 1h30' circa

Lo studio del soggetto, il disegno e l'uso dell'acquarello in botanica.

Materiali messi a disposizione da AIPAN

Ore 10,00, 12.00, 17.30 - Laboratorio di Kokedama

Età: dai 16 anni - **Durata del laboratorio:** 30 minuti circa

presso lo stand di Miss Kokedama nel parco Kokeda

Rimborso spese per piante e materiali € 10,00

LABORATORI E DIDATTICA PER BAMBINI

SABATO E DOMENICA

Ore 10.00 - Costruzione di coroncine celtiche

Durata del laboratorio: 1 ora circa - **Costo:** € 8,00

Barbara di LUDOBUS. Durante le festività le ragazze si adornavano i capelli con coroncine di fiori, impariamo a costruirne una.

Ore 11.00 - La magia del sole: cianotipia botanica

Durata del laboratorio: 1 ora circa - **Costo:** € 8,00

Barbara di LUDOBUS. Scopriamo questa antica tecnica fotografica, usando foglie e fiori, per decorare shopper o un quaderno.

Ore 15.00 - Per tutti i cavoli! Durata del laboratorio: 1 ora circa - **Costo:** € 8,00

Barbara di LUDOBUS. Laboratorio di scoperta ed estrazione colori naturali.

Decoriamo un segnalibro.

Ore 15.30 - Trova, disegna, colloca, i mille abitanti di un albero.

Età: dai 4 anni

A cura di Alessandro Troisi, presidente dell'ass.ne AIPAN.

Materiali messi a disposizione da AIPAN

I giochi poveri e meravigliosamente creativi

in legno del Ludobus, costruiti artigianalmente

Chef per uccellini.

Prepariamo agli amici alati gustosi pranzetti per quando non troveranno cibo.

Un rifugio invernale per farfalle Infreddolite.

Come costruire un posto tranquillo e riparato.

La biblioteca verde dei bimbi.

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

LE ESPOSIZIONI DEL TRENTENNALE DELLA MANIFESTAZIONE

30 alberi In uno solo. L'albero degli alberi degli illustratori botanici AIPAN

30 e più colori del mais

30 varietà mai viste di fagioli di Lima

30 mele antiche da traghettare verso il futuro (con laboratorio sensoriale)

30 pere che onorano l'autunno (con laboratorio sensoriale)

30 frutti esotici coltivati in Italia (con laboratorio sensoriale)

30 zucche incontro a un solare futuro

30 specie botaniche per dire orchidea

30 modi di chiamarsi castagna

30 uve con una storia

30 città del pianeta per un futuro sostenibile scelte dai ragazzi del Liceo "Respighi" di Piacenza

30 proposte per un domani green raccolte durante la manifestazione

HANNO ADERITO ALLE CONVERSAZIONI DI QUESTA EDIZIONE DI I FRUTTI DEL CASTELLO

Matteo Boccardo

giovane garden designer emergente, studi in agraria, partecipa al movimento lombardo di giovani esperti di piante e giardinieri innovativi e controcorrente. Si è formato un decennio fa con Mario Mariani di Central Park, con cui condivide tuttora molti lavori e progetti, pur avendo dal 2019 uno studio proprio.

Mauro Carboni

agronomo laureato all'Università Cattolica di Piacenza, è esperto di biodiversità agraria e recupero di varietà antiche autoctone della province emiliane.

Ha fondato l'Associazione Parmense Olivicoltori. Consulente agronomo per diverse realtà della sua regione, allarga il proprio campo d'azione a tecniche avanzate quali endoterapia e VTA. Ha all'attivo numerose pubblicazioni specialistiche.

Francesca Conti

architetto urbanista, dopo esperienze di architettura sostenibile, realizza progetti territoriali e turistici, strategie di rigenerazione urbana e processi partecipativi e anche produzioni audiovisive come strumento per promuovere visioni di cambiamento. E' tra i fondatori di ACTA, impresa sociale in cui si occupa di design e progettazione. Torna a Paderna a grande richiesta per guidare di nuovo il gioco ambientale internazionale Climate Fresk che ha già coinvolto negli anni centinaia di ragazzi delle scuole superiori piacentine.

Stefano Di Lazzaro

tecnico di formazione, ha completato il corso per giardiniere professionista presso la Scuola Agraria del Parco di Monza. Ha dedicato la sua carriera al giardinaggio sostenibile, creando spazi verdi in armonia con il paesaggio e promuovendo la biodiversità attraverso tecniche naturali. Da quattro anni dirige con successo "Il Podere San Fiorano", vivaio storico in provincia di Lodi, dove applica con passione questi principi.

Maria Elena Ferrari

dal 1997 lavora come Illustratrice naturalistica e biologa. Collabora con enti parco, associazioni protezionistiche, privati, amministrazioni pubbliche e case editrici. Tiene corsi di disegno naturalistico e dal vero e predilige come soggetti gli animali. Matite, acquerelli e tempera sono le tecniche che di solito usa. È stata selezionata fra i finalisti di numerosi premi nazionali e internazionali. Con il taccuino di campagna nello zaino ha fatto viaggi in natura in Africa, Europa, Seychelles ma anche... nel giardino di casa.

Anna Ferro

insegnante in pensione, da oltre trent'anni si occupa del recupero e del riconoscimento delle varietà frutticole locali della sua valle, la Val Sesia (Piemonte), frequentando con entusiasmo e notevole competenza anche il patrimonio tradizionale di tutta Italia e di altre nazioni europee. È tra i fondatori del vivaio Il vecchio melo a Grignasco (NO) e per molti anni lo ha anche gestito.

Monica Fornasari

dopo esserne stata la segretaria e responsabile del settore Educazione, dal 2023 è fiduciaria Slow Food della condotta di Piacenza. Ha maturato negli anni competenze specifiche su alimenti, sostenibilità, orti di comunità. Nella vita si occupa di amministrazione, ciò che non le impedisce di essere una organizzatrice efficiente ed entusiasta, con un manipolo di soci Slow Food, sui temi che le stanno a cuore,

Tommaso Frioni

si occupa di ricerca in ecofisiologia applicata della vite e adattamento della viticoltura alle sfide imposte dal cambiamento climatico. Dopo aver conseguito il dottorato di ricerca presso l'Università degli Studi di Perugia nel 2016, ha svolto un periodo di post-dottorato presso la Michigan State University. Dal 2020 è ricercatore presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali Sostenibili

Antonio Iommelli

napoletano laureato in storia dell'arte nella sua città e specializzato a Roma, è stato per tre anni storico dell'arte alla Galleria Borghese di Roma e dal 2023 è direttore dei Musei Civici di Palazzo Farnese e del Museo di Storia Naturale di Piacenza. Esperto del barocco, gli è riconosciuta la capacità di aver aperto nuovi dialoghi tra i cittadini e i tesori d'arte della città di Piacenza, richiamando con le sue lezioni del giovedì sera prima di cena, da novembre a giugno, un appassionato quanto numeroso pubblico.

Viviana Lorenzini

collezionista toscana di orchidee botaniche sudamericane, soprattutto del genere Cattleya, da cinque anni è professionista del settore con una visione etica del suo lavoro: acquista solo piante coltivate nei paesi d'origine da seme o da divisione, mai da meristema. Importa principalmente dal Brasile, qualche volta dalla Colombia, con dispiacere mai dal Venezuela, dove non ci sono vivai autorizzati. Usa prodotti sostenibili e insegna a rinunciare alle orchidee che non si è in grado di assecondare.

Mario Mariani

innamorato da sempre degli animali e delle piante, ha studiato veterinaria per poi passare a biologia, decidere di fare un proficuo apprendistato da Gervasini a Varese e, trent'anni fa, mettersi in proprio come vivaista e giardiniere, sempre con lo spirito dell'anticipatore. Con il suo vivaio Central Park ha portato all'attenzione nazionale le graminacee, le piante da ombra, le tropicali, gli arbusti rari, con creatività mai sottomessa alle proposte scontate del mercato.

Enzo Melegari

membro dell'Associazione agricoltori e allevatori Custodi di Parma ed ex professore all'Istituto Agrario Bocchialini di Parma è un esperto riconosciuto di biodiversità agricola. "In trent'anni di ricerca sul territorio – spiega con malcelato orgoglio - sono state recuperate 700 varietà di frutta antica da salvaguardare, tra cui 240 tipi di mele".

Massimiliano Nunziata

nato a Battipaglia ma trasferitosi nel torinese dove lavora come chef (sognando di diventare agricoltore a tempo pieno), è considerato tra i maggiori conoscitori internazionali di varietà di legumi, che collabora a conservare contro l'erosione genetica. Dopo aver studiato e coltivato fagioli, fave e piselli provenienti da ogni parte del mondo, attualmente sta approfondendo la biodiversità del mais e raccoglie tutte le possibili varietà di fagioli di Lima.

Maria Cristina Pasquali

agronoma di Verbania, gira l'Italia facendo animazione culturale con i temi che le sono cari: le erbe spontanee commestibili, gli agrumi, le zucche. Da qualche anno il suo volto è diventato familiare a chi segue la trasmissione televisiva Geo su RAI3 per le rubriche che tiene. Slow Food, con cui collabora da molto tempo, l'ha inserita tra le Dieci donne che salvano la terra, progetto per dare valore alle donne piemontesi che lavorano per custodire la terra, produrre cibo buono, pulito e giusto, e cambiare il futuro.

Maria Teresa Salomoni

agronoma laureata a Bologna, giornalista pubblicista e ricercatrice specializzata nello studio delle piante impiegate per la mitigazione degli effetti antropici sull'ambiente. Dice di avere una vita faticosa e imprevedibile, che però non le ha mai dato modo di annoiarsi. Ha al suo attivo la pubblicazione di oltre 300 articoli e di 15 volumi specialistici.

Daniel Tarozzi

è giornalista, scrittore, podcaster. Ha lavorato in televisione e realizzato documentari. Inoltre ha progettato e diretto giornali web sin dal 2003. Tra questi "Terranauta" e "Il Journal di Fondazione Pistoletto". Dal 2012 gira l'Italia in camper, treno e a piedi alla ricerca di persone che stanno concretamente cambiando in meglio il Paese. Da questo lavoro sono nati libri, documentari, spettacoli teatrali e un giornale, "Italia che cambia", di cui è ideatore e co-fondatore. Lasciata Roma, vive ora tra i monti liguri-piemontesi. Quando non fa il giornalista, è educatore cinofilo.

Marco Tira

si è laureato da poco in architettura al Politecnico di Milano con una tesi sperimentale che indaga le possibili applicazioni del mondo naturale per creare soluzioni sostenibili nell'architettura di interni. La luminescenza di alcuni funghi, punto di partenza della sua tesi, è attualmente uno degli argomenti che tengono occupati i ricercatori di tutto il mondo.

Natale Torre

si è laureato in agraria a Torino a metà anni 70 con una tesi sull'annona, che gli ha valso una borsa di studio per la specializzazione in agricoltura tropicale e subtropicale a Firenze...Da allora, quasi cinquant'anni, gira il mondo e in Costa Rica ha anche trovato moglie...Mette la biodiversità al centro dei suoi interessi. Nel suo vivaio di Milazzo, in provincia di Messina, raccoglie oltre 2.000 taxa e nei 2 ettari di serre fredde conserva piante ormai rarissime o in via di estinzione. È convinto che il vivaismo abbia un ruolo importante per diffondere le piante e la loro conoscenza.

Alessandro Troisi

grafico e illustratore. ha fondato una sua casa editrice, Pandion edizioni, pubblicando taccuini, diari di viaggio artistici. È presidente dell'Aipan, Associazione italiana arte naturalistica. È ambassador Swarovski optik Italia. Dipinge e fa corsi di disegno in parchi e scuole romane.

Linda Tugnoli

vive tra Roma, dove lavora come autrice e regista di documentari soprattutto per la Rai, e la campagna sabina, dove abita in un casale con il marito, tre figli, un orto, una serra e svariati cani di grossa taglia. Ha contratto anni fa quello che gli inglesi chiamano il bug del giardiniere: una spiccata tendenza a parlare troppo di piante e di fiori. Ha scritto quattro romanzi gialli dove a fare indagini è un giardiniere di nome Guido. Il quarto, Il paese dei morti, è fresco di stampa (26 settembre 2025).

I LIBRI DI QUESTA EDIZIONE

Dalla parte del suolo. L'ecosistema invisibile di Paolo Pileri, Laterza 2024

Il giardino per caso di Richard Mabey, Ponte alle grazie 2025

Licheni e muschi. Guida all'identificazione di 290 specie
di V. Wirth, R. Dull e S. Caspari, Ricca Editore 2024

Monumenti viventi. Alla scoperta degli alberi monumentali di Parma e provincia
di Mauro Carbone, Ed Grafiche Step, 2022

Faraoni e fiori. La meraviglia dei giardini dell'antico Egitto di Divina Centore,
Il Mulino 2025

Il paese dei morti di Linda Tugnoli, Editrice Nord 2025

La filosofia in giardino. Idee e paradossi su cui riflettere nella natura di Kate Collyns.
Guido Tommasi Editore 2025