

## PROGRAMMA

**tutte le presentazioni si svolgeranno presso lo spazio conferenze  
coordina Mimma Pallavicini**

**SABATO 1 ottobre**

**H 9,00 apertura al pubblico**

**H 11,00 inaugurazione della XXVII edizione alla presenza delle autorità**

**Ore 11,30 Anche le viti hanno genitori** conversazione di **Anna Schneider**, CNR Torino e collezione ampelografica di Grinzane Cavour.

*Un gruppo di lavoro del CNR di Torino fa ricerca da trent'anni sulla vite, compiendo un cammino a ritroso per il riconoscimento e la salvaguardia delle vecchie varietà di vitigni del Nord Ovest italiano. Storie di percorsi ricostruiti, di sorprese internazionali, di nomi storpiati e trasfigurati, di flebili ma importanti indizi, di genitori prolifici e di altri avari nel cedere i buoni geni. Anna Schneider racconta con passione e un filo di suspense la storia del suo trentennale lavoro e del significato che ha mantenere viva la biodiversità della vite.*

**Ore 12,00 visita guidata di Anna Schneider** alla mostra ampelografica

**Anna Schneider** ricercatrice del CNR di Torino, Istituto di Virologia vegetale, dal 1992 si occupa insieme a Stefano Raimondi di una collezione ampelografica di 600 vitigni in un vigneto di 1,2 ettari a Grinzane Cavour. Si tratta di una delle più ampie collezioni ampelografiche d'Europa



**Ore 14,00 Che strano, che buono!** Gli ortaggi esotici raccontati da **Alessio Gennari**. *Naturalista di formazione e ortolano per scelta, nel suo grande orto sinergico a San Secondo di Parma coltiva 800 tra specie e varietà in nome della biodiversità orticola dell'intero pianeta, soprattutto specie esotiche commestibili a rischio di estinzione.*

*Ogni estate, 800 specie e varietà regalano fiori, frutti, semi, foglie, radici alla tavola e partecipano alla conservazione del patrimonio genetico sempre più eroso dall'omologazione agricola.*

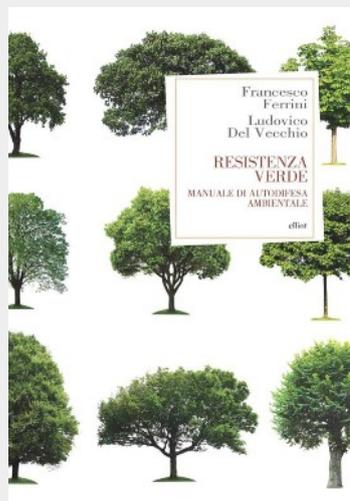
**Ore 15,00 Tutti i sapori delle mele.** Laboratorio degustativo per adulti con le mele, guidati dall'esperta **Anna Ferro**.

**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. E' tra i fondatori del vivaio Il vecchio melo a Grignasco (NO) e per molti anni lo ha anche gestito.



**Ore 15,30** presentazione di *Sutra degli alberi*, il nuovo libro di **Tiziano Fratus**. *Per meditare nei boschi, un quaderno buddista agreste e silvano: "Sutra degli alberi" si rivolge anzitutto a coloro che amano la natura, che amano gli alberi e le foreste, che amano custodire la propria solitudine e tentano di coniugare un'esistenza semplice ed essenziale, senza appartenenza a scuole, col semplice uscire di casa e perlustrare, attraversare, e sfiorare quei luoghi che compongono un continente altro fatto di ruscelli, montagne, selve, animali e silenzi.*

Poeta e scrittore, **Tiziano Fratus** è un appassionato "cercatore di alberi", vive ai piedi delle Alpi Cozie, in un villaggio in Val Sangone fra le riserve naturali dei Laghi di Avigliana e del Monte San Giorgio.

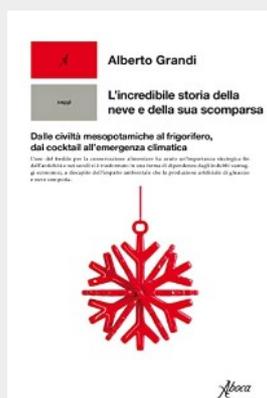


**Ore 16,00** presentazione del libro *Resistenza verde. Manuale di resistenza ambientale di Francesco Ferrini e Ludovico Del Vecchio*. Dialogo tra lo scrittore e ambientalista **Ludovico Del Vecchio** e **Tiziano Fratus** su temi a loro cari e con la sensibilità che contraddistingue entrambi.

**Ludovico Del Vecchio**, modenese, laureato in Medicina Veterinaria, ha inventato il genere letterario del green thriller, pubblicando il romanzo *La compagnia delle piante*, inizio della saga del poliziotto italo-belga Jan De Vermeer e del serial killer Alberto Bacenigo. Nel 2020 esce il primo dei saggi ecologici scritti a quattro mani con il professor Francesco Ferrini, *La Terra salvata dagli alberi*. Nel 2021 registra per il Muse di Trento *La compagnia dei libri e delle piante*, una serie di podcast sui testi più famosi della letteratura botanica.

**Ore 16,30** Assaggiame le mele: quanti sapori!

Laboratorio degustativo per bambini guidato dall'esperta **Anna Ferro**.



**Ore 17,30** *Che c'entra la neve?* Il professore all'Università di Parma **Alberto Grandi** racconta il suo nuovo libro **L'incredibile storia della neve e della sua scomparsa**.

**Dalle civiltà mesopotamiche al frigorifero, dai cocktail all'emergenza climatica.**

Alberto Grandi è professore associato all'Università di Parma dove insegna Storia delle imprese e Storia dell'integrazione europea. È stato inoltre docente di Storia economica e Storia dell'alimentazione. È autore di circa una quarantina di saggi e monografie pubblicate in Italia e all'estero. Per Mondadori, nel 2018, è uscito *Denominazione di origine inventata. Le bugie del marketing sui prodotti tipici italiani* che ora è diventato un podcast di grandissimo successo.

## DOMENICA 2 ottobre

H 9,00 apertura al pubblico

**Ore 10,30 Plant blindness. Che cos'è la cecità alle piante.** Conferenza di Andrea Cattabriga, naturalista e membro dell'Unione Internazionale Conservazione della Natura (UICN) *Che cos'è la cecità alle piante e perché l'UICN se ne sta occupando. Andrea Cattabriga fa il punto su una scoperta recente di un problema che ha radici molto indietro nella storia dell'uomo. Ma oggi non si può più essere ciechi; senza la consapevolezza dell'importanza delle piante per la nostra vita, non ci può essere futuro.*

**Andrea Cattabriga**, laureato in Scienze Naturali, vivaista, divulgatore naturalista e autorevole membro UICN, è conosciuto in tutto il mondo come riproduttore e collezionista di cactacee e succulente rare, molte delle quali, da lui seminate sin dagli anni Ottanta quando era appena un ragazzo, sono nel frattempo diventate rare o estinte in natura. Tra le ultime azioni a cui ha collaborato per la conservazione della natura, la restituzione al governo cileno di un importante quantitativo di cactus rari del deserto di Acatama, dopo il sequestro a un cacciatore di piante italiano che le aveva sottratte in natura. Attualmente collabora con l'UICN sul tema della cecità alle piante.



**Ore 11,30** reading dal nuovo libro **Chi possiede i frutti della terra** di Fabio Ciconte (Laterza, 2022). *Nel corso dell'ultimo secolo si è perso il 75% delle piante e dei frutti commestibili, selezionati dall'uomo in millenni di storia agricola. Le mele che acquistiamo al supermercato sono il risultato di una selezione genetica che le ha rese identiche le une alle altre, sacrificando sull'altare dell'estetica la biodiversità.*

**Fabio Ciconte** dirige l'associazione ambientalista **Terra!** Impegnato da anni in battaglie ambientali e sociali, ha realizzato diverse inchieste giornalistiche e pubblicazioni su filiere agroalimentari, caporalato e cambiamenti climatici. Letture a cura di **Mimma Pallavicini**, Giornalista ed esperta di giardini



**Ore 12,15** visita guidata alla mostra dei pomodori e delle solanacee con **Maurizio Lunardon** e a quella delle zucche con **Maria Cristina Pasquali**. Nell'occasione verranno anche presentati i libri **"Il pomodoro e la sua grande famiglia"** dell'Associazione Adipa e **"Le proteacee"** da poco pubblicato dall'Associazione Giardini Canepa.



**Ore 14,00 Storie di razze di pecore, lane, tinture e donne al lavoro.** Come una necessità del passato è diventata un relax creativo di oggi che lega persone e competenze con un filo di lana e che fa ritrovare la manualità perduta. Chiacchierata con **Donna L. Mansi**, presidente dell'Associazione culturale Knitviktim e **Valentina Ferrarini**, "tintora" emiliana con colori naturali.



**Ore 14,30 tavola rotonda studentesca dei ragazzi dell'Istituto tecnico agrario G. Raineri di Piacenza sul tema "I ricordi del nonno".** Conduce il prof. Gianpaolo Aspetti.

**Ore 15,00 laboratorio *Manutenzione delle piante grasse in autunno*** tenuto da **Andrea Cattabriga**, divulgatore naturalista e autorevole membro UICN, è conosciuto in tutto il mondo come riproduttore e collezionista di cactacee e succulente rare, molte delle quali, da lui seminate sin dagli anni Ottanta quando era appena un ragazzo, sono nel frattempo diventate rare o estinte in natura.



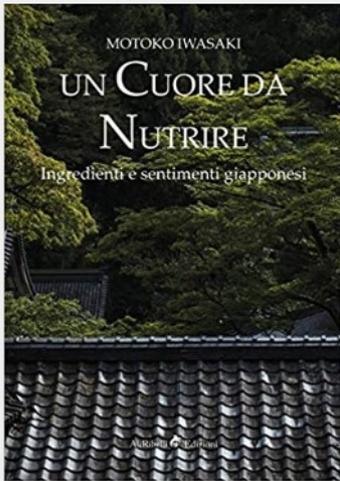
**Ore 15,00 *La frutta nei dipinti dei grandi artisti.***

Fin dall'antichità, la frutta è uno dei soggetti prediletti dagli artisti. Il critico **Simone Fappanni** ci guiderà in una conversazione, fra i più interessanti e curiosi dipinti che l'hanno rappresentata in forme diverse e affascinanti. Non mancheranno aneddoti sulla vita di autori che hanno saputo immortalare, in modo esemplare, frutti di ogni tipo, comuni, ma anche rarissimi.

*A cominciare dalle pitture murarie di Pompei, la città sommersa a seguito dell'eruzione vulcanica, ma anche parlando dei preziosi erbari, delle teste reversibili di Arcimboldo, della Canestra di frutta di Caravaggio, metafora della vita, dell'incantevole fruttivendola di Campi, solo per fare qualche esempio, il relatore ci proporrà un coinvolgente "viaggio" alla scoperta della "frutta dipinta".* Insegnante, critico e storico d'arte, Simone Fappanni è autore di una ventina di libri, oltre che di numerosi articoli, saggi, studi e biografie. Ha collaborato con la cattedra di Didattica generale dell'Università di Verona. Fra i suoi volumi più recenti ricordiamo: *De Gustibus. Riflessioni sulla rappresentazione del cibo nell'arte, Nel Giardino di Verdiana. Natura morta e fiore nell'arte, L'Arte al tempo di Giuseppe Verdi, Dipingere la Shoah, Dante e l'astrattismo, Il violino nell'arte pittorica.* Tiene conferenze, seminari e corsi di formazione. Ha ideato Art is line blog, un "diario" virtuale interamente dedicato all'arte.

**Ore 16,00 *Sapori antichi emiliano romagnoli.*** Talk show con **Enzo Melegari** e laboratorio degustativo per adulti con la frutta della regione.





**Ore 17,00 La cerimonia del tè** di Motoko Iwasaki. Il tempo lento per riappropriarsi di sé stessi, delle cose e dei gesti. Al termine presentazione del libro **Un cuore da nutrire. Ingredienti e sentimenti giapponesi** di cui **Motoko Iwasaki** è autrice e offerta simbolica del tè ai presenti.

*Motoko Iwasaki agronoma giapponese, è cresciuta in una famiglia di coltivatori di riso e ha lavorato a Tokyo presso il Ministero dell'Agricoltura prima di arrivare nel nostro Paese vent'anni fa, innamorarsi di un italiano e decidere di fare dell'Italia la sua seconda patria. Si occupa di promozione dell'incontro delle due culture come traduttrice, giornalista, organizzatrice turistica e gastronomica. Il suo libro **Un cuore da nutrire. Ingredienti e sentimenti giapponesi**, uscito a fine 2019 presso un piccolo editore romano, è un bel caso editoriale, perché ha venduto migliaia di copie senza alcuna promozione e quasi solo con il passaparola.*

## Esposizioni

**Zucche di Piozzo - CN** a cura di Maria Cristina Pasquali

**Viti e uve dalla collezione ampelografica di Grinzane Cavour - CN** a cura di Anna Schneider,

**Pomodori e solanacee a cura di** Maurizio Lunardon e Associazione Giardini Caneva (SP)

**Riso italiano** a cura di Natalia Bobba e Associazione Donne e riso (VC)

**Frutti dell'Emilia Romagna** a cura di Enzo Melegari dell'Ass.ne Agricoltori Allevatori Custodi di Parma e Samuele Dal Monte

**Fagioli e legumi** a cura di Max Nunziata, collezionista

**Funghi** a cura di A.U.S.L. di Piacenza, Ispettorato Micologico

**Grani antichi** a cura di Claudio Grossi, agricoltore

**Ortaggi esotici rari** a cura di Alesso Gennari, agricoltore

## ATTIVITA' PER I GIOVANI VISITATORI

Nei due giorni della manifestazione sarà a disposizione dei visitatori più piccoli un **grande gioco dell'oca sul tema degli agrumi**.

Sarà inoltre in funzione una biblioteca per ragazzi con libri sul tema di piante, fiori, frutti, giardinaggio

In entrambi i giorni il magico **Ludobus di Barbara e Franco** metterà a disposizione i giochi della tradizione

### Laboratori:

**sabato e domenica, ore 11,30 e 14,30: costruzione di un rifugio invernale per farfalle e insetti utili** con Paolo Parlamento

**sabato e domenica, ore 10,00 e ore 16,00: Orticello riciclone d'autunno: seminiamo ravanelli, rucola e lattughino** con gli allievi dell'Istituto Raineri di Piacenza

**sabato ore 16,30** Laboratorio gustativo per bambini **Assaggiamo le mele: quanti sapori!** guidato dall'esperta Anna Ferro

**domenica ore 16: mosaico con i semi di zucca** con Maria Cristina Pasquali



