



Il FAI – Fondo Ambiente Italiano
presenta la sedicesima edizione di

FRUTTI ANTICHI



Rassegna di piante, fiori e frutti dimenticati
Sabato 1 e domenica 2 ottobre 2011 dalle 9 alle 18.30
Castello di Paderna, Pontenure (Piacenza)

Sabato 1 e domenica 2 ottobre 2011 – dalle ore 9 alle 18.30 il FAI - Fondo Ambiente Italiano con il Comitato FAI di Piacenza, insieme con il Castello di Paderna e con Turismo Service Artemisia, organizza la sedicesima edizione di “Frutti Antichi. Rassegna di piante, fiori e frutti dimenticati” nell'affascinante cornice del Castello di Paderna a Pontenure (Piacenza). Un luogo d'eccezione per una mostra speciale che conferma la volontà del FAI di valorizzare un castello di straordinario rilievo artistico attraverso un evento che mira a preservare **importanti esemplari del patrimonio agrario italiano.**

Anche quest'anno la manifestazione intende **diffondere la conoscenza e l'interesse per i frutti antichi mantenendo viva la memoria e le tradizioni del passato.** Per due giorni il Castello di Paderna si trasformerà, infatti, in un trionfo di colori volto a dare risalto alla ricchezza della natura d'autunno e ai valori della campagna: dalla biodiversità all'artigianato legato ai mestieri della terra. A partire dalla mattina **i visitatori potranno scoprire i tanti prodotti “dimenticati”** provenienti soprattutto dall'area del piacentino e dai confinanti territori delle province di Parma e di Genova. **Nelle scuderie e nella corte agricola del Castello saranno allestite interessanti mostre pomologiche** alle quali si aggiungerà una **grande esposizione di oltre 250 varietà di patate native o “antiche”** provenienti da Sudamerica, Italia, Francia, Germania, Gran Bretagna e Svizzera. Inoltre saranno presentati esemplari del *Malus fiorentina* – rara specie di mela - a cura dell'Oasi regionale WWF dei Ghirardi nell'Alta Val di Taro, sull'Appennino parmense. Una divertente mostra, sarà invece proposta dagli studenti dei licei artistici “Caravaggio” e “Boccioni” di Milano che proporranno **“Melamostro. Il Frutto proibito in natura e arte”**: un interessante percorso di cui il famoso frutto sarà protagonista tra natura e cultura, mito, storia e arte.

Tantissime le attività in programma da corsi, a presentazioni e conversazioni. Per gli appassionati di orchidee alle ore 10.00 delle due giornate si terrà il corso **“Coltivare orchidee allunga la vita”** con suggerimenti per la coltivazione di orchidee in casa (corso gratuito ma con prenotazione obbligatoria al numero 334.9790207 o email: fruttiantichi@alice.it). Tra le numerose conversazioni proposte sabato 1 ottobre alle 17.30 sarà presentato il progetto **“Varano e il melograno”**, un'interessante iniziativa che ha come obiettivo la riproduzione l'antica pianta del Melograno.

Inoltre, **per i più piccoli sarà riservato uno spazio didattico** dove operatori specializzati che li coinvolgeranno in attività divertenti e istruttive durante le giornate.

Il pubblico, infine, avrà l'opportunità di avvicinarsi ai fiori, alle bacche e agli ortaggi di stagione, oltre che ai vini prodotti con antiche varietà di uve, a libri sul tema del verde e all'abbigliamento per il giardinaggio.

In occasione della manifestazione **il Comitato FAI di Piacenza organizza una raccolta fondi a favore del Bosco di San Francesco ad Assisi, recente acquisizione del FAI**, che sarà aperto al pubblico il prossimo novembre.

Orario: dalle 9 alle 18.30

Ingresso:

Adulti: contributo minimo di € 7,00, Ragazzi (fino 12 anni) gratuito

Per chi si iscrive al FAI in occasione della mostra ingresso gratuito

Per informazioni: www.fruttiantichi.net

- Turismo service Artemisia: 334-9790207, fruttiantichi@alice.it

- FAI Piacenza : delegazionefai.piacenza@fondoambiente.it

- Castello di Paderna, 0523-511645, info@castellodipaderna.it; www.castellodipaderna.it

Per maggiori informazioni sul FAI: www.fondoambiente.it

Ufficio Stampa FAI:

Simonetta Biagioni - stampa - tel. 02.467615219; s.biagioni@fondoambiente.it

Novella Mirri – radio e televisione – tel. 06.32652596; ufficiostampa@novellamirri.it