

Sabato 4 ottobre 2025
ore 21:00

Presso la sede della mostra
al Parco del Sorriso

(per motivi tecnici la solita sede del
Centro Sociale non è più disponibile)

INCONTRI DI FRUTTICOLTURA

PROGETTO EUMA UN ANNO DOPO

L'anno scorso avevamo parlato del recupero di
terre incolte a 1000 metri di quota sulle montagne
biellesi dove Eugenia e Marco avevano avviato un
progetto per la coltivazione di Arnica Montana ad
uso farmaceutico. Ad un anno di distanza ci
racconteranno come procede l'attività

Relatori: **Eugenia Chinarelli e Marco Maffeo**

I SEEDSAVERS ITALIANI

Trent'anni di recupero e salvaguardia
della biodiversità rurale, la storia e
l'esperienza di *Civiltà Contadina*

Relatore: **Teodoro Margarita**

INSETTI ALIENI

Glomerella e compagnia bella: sempre più
difficile coltivare il frutteto familiare

Relatore: **Fabrizio Ballerio** – Agronomo

A SEGUIRE: DEGUSTAZIONE DI
ECCELLENZE VARESINE

Ingresso libero

Francesco Garnier Valletti: **artigiano e pomologo**

Quest'anno facciamo conoscenza con un personaggio eclettico
che ha lasciato una traccia importante nel campo della
conoscenza e della divulgazione delle antiche varietà di mele,
pere, pesche, uva ed altre specie.

Parliamo di Francesco Garnier Valletti: non si tratta di un
agronomo né di un botanico o di uno scienziato, ma di un fine
artigiano che ha riprodotto tridimensionalmente e in scala 1:1
innumerevoli varietà e specie di frutti con una raffinata tecnica
rimasta a lungo segreta.

Fu uno degli ultimi ceroplasti che nel XIX secolo si dedicarono
alla produzione a scopo ornamentale e scientifico di modelli di
frutti e fiori, ma nessun altro raggiunse la sua perfezione.

Francesco nacque a Giaveno (To) nel 1808 e morì a Torino nel
1889. Al suo paese di origine apprese il mestiere di confettiere
che esercitò per qualche anno. All'età di 22 anni si trasferì a
Torino dove iniziò l'attività di modellatore di fiori ornamentali in
cera, articoli allora molto richiesti dalle famiglie nobili e ricco
borghesi per abbellire tavoli e mobili con composizioni durature,
che non richiedessero continue attenzioni come i veri fiori che
dovevano spesso essere sostituiti.

Qui si sposò e dalla moglie ebbe 4 figli.

Nel 1840, lasciata la famiglia a Torino, partì per Milano dove le
sue qualità di ceroplasta furono talmente apprezzate che fu
introdotto alla corte imperiale di Vienna dove incominciò a
riprodurre oltre ai fiori anche i frutti. Da Vienna si recò poi a
Pietroburgo alla corte dello zar Nicola I.

Nel 1848 a causa della morte della moglie, fu costretto a
rientrare a Torino per occuparsi dei figli. Continuò la sua
produzione di copie di frutti e raggiunse risultati talmente perfetti
che regolarmente veniva premiato alle varie mostre cui
partecipava in tutta Europa. Ora l'interesse per la sua
produzione non era solo estetico, ma anche scientifico e
commerciale. Gli acquirenti erano collezionisti, scuole di agraria,
vivaisti che in tal modo potevano mostrare ai clienti i frutti che
avrebbero potuto ottenere dalle piante che proponevano. Ma
l'interesse principale del Garnier Valletti era soprattutto quello
didattico e nel 1857, con il vivaista August Burdin, diede vita al
Museo Pomologico.

In questo periodo affinò la sua tecnica e sperimentò nuovi
materiali. A causa della sua reticenza la formula rimase segreta
fino al 1997 quando furono rinvenute le casse contenenti i suoi
appunti: circa 12.000 disegni minuziosi e appunti di frutti e la
formula segreta, una miscela di polvere di alabastro, cera, miele
e gomma di Dammar. Il calco ottenuto per stampaggio veniva
poi levigato e dipinto a mano. Per la peluria delle pesche
utilizzava lana di agnello battuta nel mortaio e per la pruina di
susine ed uva polvere di ciottoli di fiume.

Esistono 6 collezioni della sua enorme produzione: 2 a Torino,
all'Accademia di Agricoltura e al Museo della Frutta, 2 a Firenze,
una a Todi ed una a Milano battuta nel mortaio e per la pruina di
Università Statale. [GL]

Fonti

<http://www.museodellafrutta.it/valletti/vallettichi.htm>

<https://museovirtuale.unimi.it/assets/60>

La Collezione Garnier Valletti dell'Ist. Di Coltivazioni arboree -
UNIMI



4 - 5 ottobre 2025
31^a edizione

Una Mela al giorno...

31

LUVINATE (Va)

Parco del Sorriso

Via Vittorio Veneto - SS Varese - Gavirate

Con il patrocinio di



Comune di
Luvinate

Una Mela al Giorno ... 2025

31^a edizione

Programma

La Mostra

- ✓ **Mostra pomologica**
mele, pere ed altra frutta di stagione:
varietà locali, classiche e novità (a cura
dei **produttori locali**)
- ✓ **Raccolte varietali** (secondo
disponibilità)
 - FONDAZIONE FOJANINI (Sondrio)
 - IL FRUTTO RITROVATO (Occhieppo-Bi)
 - Associazione **LA CAMPAGNA**
(Valli Luinesi)
 - **VIVAIO DEL LAGO** (Varese)
 - Associazione **ORTICOLA VARESINA**
 - Associazione **I BUONI FRUTTI**
(Bugugiate)
 - **FONDAZIONE MINOPRIO** (Minoprio-Co)
 - **I.P.S.A.A.- P. BARBERO** (Fossano-Cn)
 - **UNIVERSITÀ CATTOLICA DI PIACENZA**
Facoltà di Agraria - Ist. di Fruttivitticoltura
- ✓ **CIVILTÀ CONTADINA**: associazione per il
recupero e la salvaguardia di piante
alimentari provenienti da varietà locali e
antiche a libera impollinazione
- ✓ Api e miele
- ✓ **Stand di vendita prodotti agroalimentari**

Sabato 4 ottobre

- **Ore 16:00**
apertura della mostra
- **Ore 19:30**
panino con salamella

Ore 21:00

presso la sede della mostra
al Parco del Sorriso

INCONTRI DI FRUTTICOLTURA

**Conferenze e dibattiti su
temi legati a frutticoltura
e ambiente**

a seguire

Degustazioni in collaborazione con

- **Campagna Amica**
- **Vini Varesini**

(vedere programma dettagliato
sul retro del presente opuscolo)

Domenica 5 ottobre

- **Ore 9 ÷ 19** apertura della mostra
- **Ore 12:00** **APERITIVO**
 - **Ore 12:30**
- PRANZO A BASE DI MELE
ed altre specialità**
- **A partire dalle ore 15:00**
stand gastronomico con:
 - FRITTELLE E DOLCI DI MELE**
 - SIDRO E SUCCO DI MELE**
 - **ore 17:00**
- premiazione concorso "Dolci alle Mele"**
- **Ore 9 ÷ 19** **mercatinò**

25° CONCORSO "DOLCI alle MELE"

I dolci dovranno essere consegnati presso la sede della
mostra entro le 11:00 di **domenica 5 ottobre**. Una giuria
di esperti giudicherà i dolci in concorso. (*) Premi per tutti.

**La premiazione avrà luogo
domenica 5 ottobre – ore 17:00**

(*) Alla consegna dovranno essere dichiarati eventuali allergeni
I dolci rimarranno di proprietà della Proloco

TAGLIANDO DI PARTECIPAZIONE

Nome e cognome :

Indirizzo :

Tel :

Nome del dolce :

Note :