VareseNews

Torna “Orti ad Arte”

Pubblicato: Giovedì 11 Settembre 2014

È attesa per sabato 13 e domenica 14 settembre 2014, dalle ore 10 alle 18, la seconda edizione della mostra e mercato “**Orti ad Arte**”, che vedrà la splendida **Villa e Collezione Panza di Varese, Bene del FAI – Fondo Ambiente Italiano**, farsi scenario di una manifestazione allegra e genuina, in cui sarà celebrata **l’eccellenza della frutta e della verdura**, in tutte le loro declinazioni.

Una **quarantina di espositori** tra vivaisti, ortolani, produttori artigianali di conserve, salse, liquori presenteranno una vasta gamma di piante da frutto e da orto, frutta e verdura biologiche, tra cui anche presidi **Slow Food**, nonché svariati prodotti a base di frutta e verdura trasformata che tramuteranno per due giorni il magnifico parterre di Villa Panza in un elegantissimo e coloratissimo verziere. Ma non solo: in esposizione si potranno trovare attrezzi, sementi, abbigliamento da lavoro e molto altro inerente il mondo del giardino e dell’orto.

Una vera e propria fiera dell’agricoltura biologica, dove i visitatori potranno non solo acquistare piante e prodotti di qualità certificata, ma anche scoprire varietà rare di frutta e verdura rigorosamente di stagione, ricevendo informazioni e consigli puntuali da parte di esperti del settore per l’impiego in cucina e sulla coltivazione e la cura delle varietà negli orti e nei frutteti.

Durante i due giorni di manifestazione verrà inoltre dato spazio al mondo dell’orto, del frutteto e della biodiversità attraverso interessanti conferenze e incontri, mentre la pittrice Adriana Servida esporrà una selezione di acquerelli a tema orto. I più piccini, invece, potranno partecipare a laboratori a rotazione con frutta e verdura grazie ai quali potranno imparare, divertendosi, l’importanza del mangiare sano, con incursioni multisensoriali tra le installazioni di Dan Flavin.

Questo il **programma** delle iniziative proposte:

Sabato 13 settembre

– Ore 10.45: Dimostrazione di Intaglio verdure – per adulti – a cura di Laura Guazzelli. Presso Spazio

Belvedere.
– Ore 11.30: Conferenza Fagioli di Brebbia: il legume della socialità, organizzata dal Comune di Brebbia. Presso Spazio Conferenze Carpinata.
– Ore 12.00: Minicorsi di Degustazione dell'olio. Presso lo stand Associazione Nazionale Donne dell'Olio.
– Ore 15.00: Conferenza Extra Vergine si nasce e non si diventa tenuta dalla Dott.sa Anna Cane, esperta di chimica e tecnica olearie, a cura dell'Associazione Nazionale Donne dell'Olio. Presso Spazio Conferenze Carpinata.
– Ore 15.30-17.00: Visita e laboratorio Colori con gusto a cura del FAI, LaborArs e Cresci con Gusto.
-Ore 16.00-17.30: Laboratorio di composizione floreale con frutta e verdura, a cura di Angela Borri della Cooperativa Agricola La Monda di Arcisate.
– Ore 16.00: Scuola di cucina a cura dello chef Matteo Pisciotta.
– Ore 16.30: Minicorsi di Degustazione dell'olio. Presso lo stand Associazione Nazionale Donne dell'Olio.
– Ore 17.00: Scuola di cucina a cura dello chef Matteo Pisciotta.

Domenica 14 settembre
– Ore 10.45: Dimostrazione di Intaglio verdure – per adulti – a cura di Laura Guazzelli. Presso Spazio Belvedere.
– Ore 11.30-13.00: Visita e laboratorio Colori con gusto a cura del FAI e LaborArs e Cresci con gusto.
– Ore 12.00: Minicorsi di Degustazione dell'olio. Presso lo stand Associazione Nazionale Donne dell'Olio.
– Ore 15.00-16.30: Visita e laboratorio Colori con gusto a cura del FAI, LaborArs e Cresci con gusto.
– Ore 15.00: Conferenza Dalla parte del consumatore. Oli per tutti gli usi; oli per tutte le tasche tenuta dalla Dott.sa Alissa Mattei, presso lo stand dell'Associazione Nazionale Donne dell'Olio.
– Ore 15.00: Conferenza Coltivare l'orto nei vasi: gli ortaggi da crescere al quinto piano, a cura di Carlo Pagani. Presso Spazio Conferenze Carpinata.
– Ore 15.30: Laboratorio Ciocco-pittura: il mio dolce orto, condotto dallo chef pasticciere Denis Buosi.
– Ore 16.00: Scuola di cucina a cura dello chef Matteo Pisciotta.
-Ore 16.00-17.30: Laboratorio di composizione floreale con frutta e verdura, a cura di Angela Borri della Cooperativa Agricola La Monda di Arcisate.
-Ore 16.30: Conferenza condotta dall'agronomo Piero Todeschini dal titolo L'importanza della concimazione nell'agricoltura biodinamica e il risanamento della terra, a cura della Cooperativa La Monda di Arcisate. Presso Spazio Conferenze Carpinata.
– Ore 16.30: Minicorsi di Degustazione dell'olio. Presso lo stand Associazione Nazionale Donne dell'Olio.
– Ore 17.00: Scuola di cucina a cura dello chef Matteo Pisciotta.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it