

## A Villa Necchi Campiglio torna AgruMI

**Pubblicato:** Lunedì 11 Febbraio 2019



Un agrume non è solo succo, polpa, buccia. Un agrume è anche amore, tradizione, cultura. Tre caratteristiche che accomunano appassionati vivaisti, dediti da generazioni a collezionare esemplari da tutto il mondo, conservare e tramandare antiche varietà e coltivarne di nuove, con la stessa cura che un artista riserverebbe al suo capolavoro. Alcuni di questi coltivatori e le loro piante saranno al centro **dell’ottava edizione di AgruMI, la grande fiera dedicata ai frutti simbolo del Mediterraneo e ai prodotti legati alla loro lavorazione**, curata da Giuseppe Barbera, Professore di Colture Arboree dell’Università di Palermo, in programma sabato 16 dalle ore 12 alle 19 e domenica 17 febbraio 2019 dalle ore 10 alle 18 a Villa Necchi Campiglio.

Il Bene del FAI – Fondo Ambiente Italiano nel centro di Milano ospiterà trenta espositori che presenteranno, oltre a numerose varietà di piante, anche marmellate, mieli, mostarde, profumi, cosmetici e splendide ceramiche. I visitatori, passeggiando tra il giardino e il campo da tennis coperto della dimora, potranno conoscere e acquistare manufatti selezionati e rare prelibatezze. Dai limoni di Amalfi al finger lime, fino alle antiche varietà di agrumi del Giardino della Kolymbethra, Bene del FAI nella Valle dei Templi di Agrigento, gli ospiti potranno viaggiare con l’immaginazione dalla Sicilia alla Liguria, dalla Sardegna al Lago di Garda, con le sue tipiche “limonaie”, accompagnati dai tesori della tradizione agricola italiana e dai loro profumi. Arricchiranno la fiera le collezioni di due vivai di Pescia (PT), entrambi a gestione familiare e tramandati di generazione in generazione: il vivaio Oscar Tintori, nato negli anni Sessanta dalla passione del fondatore Oscar di fare margotte dalla pianta di limone toscano che ricopriva il podere di famiglia, e Agrumi Lenzi, che dal 1985 produce piante in vaso e ha raggiunto oltre 300 varietà coltivate. Ancora, parteciperanno Pianta Faro, avviato 45 anni fa all’ombra

dell'Etna, e Davide Chiaravalli che, in 18 anni di attività, ha dato vita a una collezione con 140 varietà, tra cui il Citrus limonimeditica fiorentina, il limone cedrato fiorentino, riconosciuto già dai naturalisti del Seicento come il “limone più odoroso e soave”.

E ancora, durante i due giorni si svolgeranno degustazioni guidate di spremute e presentazioni di ricette a base di agrumi proposte dall'Associazione Gusto di Campagna di Catania, laboratori di canditura di agrumi a cura dell'antica Confetteria Pietro Romanengo di Genova, speciali percorsi didattici “Dal seme al frutto” tenuti dall'Azienda OPAC Campisi di Siracusa e percorsi sensoriali a cura della consulente d'arredo olfattivo Francesca Giuffrida, oltre a divertenti laboratori creativi per bambini.

Saranno organizzati anche interessanti incontri: sabato 16 alle ore 16.30 Giuseppe Barbera presenterà il suo libro Tuttifrutti: viaggio tra gli alberi da frutto mediterranei, tra scienza e letteratura (ed. Aboca); domenica 17 alle ore 12 è in programma una tavola rotonda su “Le buone pratiche della tenuta di un agrumeto” – moderata da Giuseppe Barbera – a cui presenzieranno alcuni dei più virtuosi vivaisti, coltivatori e agronomi italiani; alle ore 15 incontro con Vicente Todolì, Direttore Artistico della Fondazione Pirelli Hangar Bicocca e “padre” della Todolì Citrus Foundation di Palmera, il più grande vivaio di agrumi di Spagna. Il curatore descriverà il progetto, nato dall'idea che gli agrumi sono come opere d'arte, che si è concretizzato in una collezione di 400mila piante tra cui molte varietà di incroci come il limquat (lime e kumquat, il mandarino cinese) e il ku-cle (kumquat e clementino). Infine alle ore 16.30 conferenza su “Il Giardino Donnafugata di Pantelleria” con Salvatore Gabriele, Presidente del Parco Nazionale “Isola di Pantelleria”, e Josè Rallo, proprietaria dell'Azienda Vinicola Donnafugata. Modererà Giuseppe Barbera.

Inoltre, sabato 16 dalle ore 18 alle 21 presso la caffetteria della villa sarà possibile assaggiare originali cocktail a base di agrumi e votare il migliore nell'ambito di un Concorso per giovani Barmen in collaborazione con AIBES – Associazione Italiana Barmen e Sostenitori. AgruMI è realizzato in collaborazione con Gusto di Campagna.

Il calendario “Eventi nei Beni del FAI 2019” è reso possibile grazie al significativo sostegno di Ferrarelle,

partner degli eventi istituzionali e acqua ufficiale del FAI e al prezioso contributo di PIRELLI che conferma per il settimo anno consecutivo la sua storica vicinanza alla Fondazione; Golia Herbs sponsor degli eventi verdi in calendario. Per il secondo anno si conferma la prestigiosa presenza di Radio Monte Carlo in qualità di Media Partner. Con il Patrocinio del Comune di Milano. Villa Necchi Campiglio è museo riconosciuto da Regione Lombardia.

Giorni e orari: sabato 16, dalle ore 12 alle 19, e domenica 17 febbraio 2019, dalle ore 10 alle 18. Ingresso alla manifestazione AgruMI: Intero 7 €; Ridotto (bambini 4-14 anni) e iscritti FAI 4 €. Ingresso alla manifestazione AgruMI + visita alla villa: Intero 15 €; Ridotto (bambini 4-14 anni) 5 € e iscritti FAI: 4 €. Speciale promozione online sul sito [www.faiagrumi.it](http://www.faiagrumi.it): fino al 15 febbraio sarà possibile acquistare a un prezzo agevolato il biglietto combinato per l'ingresso alle manifestazioni AgruMI e Soffio di primavera (in programma a Villa Necchi il 2 e 3 marzo). Per informazioni: Villa Necchi Campiglio, via Mozart 14, Milano. Tel. 02.76340121; [fainecchi@fondoambiente.it](mailto:fainecchi@fondoambiente.it); [www.faiagrumi.it](http://www.faiagrumi.it).

Redazione VareseNews  
[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)