

VareseNews

Visite, gusto e natura: il fascino delle Giornate FAI di primavera all'Oasi Zegna

Pubblicato: Lunedì 20 Marzo 2023



Vivere le [Giornate FAI di primavera](#) in uno dei luoghi più suggestivi del Piemonte, l'Oasi Zegna. **Il 25 e 26 marzo, in occasione dell'iniziativa dedicata alla riscoperta del patrimonio culturale e paesaggistico** del nostro Paese, [l'Oasi Zegna \(patrocinata dal FAI dal 2014\)](#) in collaborazione con [Fondazione Zegna](#) propone un ricco programma di visite guidate e mostre, laboratori, incontri ma anche tante occasioni per una gita fuori porta a stretto contatto con la natura. L'Oasi Zegna è infatti facilmente raggiungibile, a circa un'ora d'auto da Varese, Milano e dal Lago Maggiore.

Gli appuntamenti

SABATO E DOMENICA – Visite al Lanificio Ermenegildo Zegna

Nel Lanificio Ermenegildo Zegna, fondato a Trivero Valdilana nel 1910, ancora oggi si lavorano le materie prime più preziose e si può assistere alle fasi della produzione, dalla selezione delle materie prime al finissaggio. Un processo che integra la tradizione alla modernità. Nelle giornate di sabato 25 e domenica 26 è eccezionalmente aperto al pubblico solo per i maggiorenni e su prenotazione alle 10.30 – 11.30 – 12.30 – 14.30 – 15.30. Prenotazione obbligatoria: biella@delegazionefai.fondoambiente.it Contributo a favore del FAI: 15 Euro. Ridotto per soci FAI 10 Euro.

SABATO E DOMENICA – Le mostre di Casa Zegna

Dalle ore 10 alle 17 si potranno visitare: – la mostra permanente “From sheep to shop”, il racconto di un’azienda che da quattro generazioni è impegnata a perpetuare la visione del fondatore Ermenegildo Zegna, convinto che imprenditorialità, etica ed estetica potessero convivere. – “L’altra forma delle cose (AAS47692 / Picea abies)” di Emilio Vavarella. La mostra indaga le attività produttive del Gruppo Zegna e il contesto geografico della Fondazione e dell’Oasi Zegna attraverso un progetto che mette in dialogo la storia del luogo e dell’azienda, la digitalizzazione delle tecniche di tessitura contemporanea e la biologia. Per chiudere in bellezza, al corner Lavazza ci sarà “Un Caffè per Te”, degustazione di miscele di caffè appositamente selezionate.

DOMENICA – Workshop di pittura su tessuto

Dai primi anni ‘80 del secolo scorso, la Fondazione Zegna collabora con la comunità di San Patrignano sostenendo il laboratorio tessile della Comunità con lo scopo di contribuire alla formazione dei ragazzi e valorizzare un mestiere artigianale antico rendendolo contemporaneo nello stile e nel design. Sarà proprio a cura della Comunità di San Patrignano (con un contributo al FAI di 5 euro), l’organizzazione di FLORA, un workshop di pittura creativa sui ritagli tessili del Lanificio Ermenegildo Zegna. Il laboratorio si terrà domenica dalle ore 10.30 alle 13 e dalle 14 alle 17.

DOMENICA – Gusto al Centro

Per portare a casa un “ricordo” da condividere, dalle 10.30 alle 17.30 presso il Centro Zegna di Trivero Valdilana da non perdere GUSTO AL CENTRO, un Mercatino Enogastronomico per acquistare i prodotti delle aziende agricole del territorio, dai formaggi ai salumi, dal vino al miele alla birra non pastorizzata e molto altro, tutto a km zero. A partire dalle 11, i bambini possono seguire un laboratorio creativo con stampa di fiori su stoffa. Info: www.alpibiellesi.eu

DOMENICA – Le erbe della salute con Mina Novello

Il benessere comincia dalla cura di se stessi e ciò che serve si trova anche nella natura attorno a noi. E’ provato scientificamente che camminare regolarmente in boschi e foreste, circondati dalle piante, comporta un miglioramento di alcuni parametri biologici, meno stress, più ossigeno nel sangue. Ma anche le piccole erbe spontanee possono essere di grande aiuto perché ricche di preziose sostanze che possono contribuire al nostro benessere. Per cominciare a conoscerle, domenica alle 15, la gastronomica Mina Novello terrà un incontro su “Erbe e rimedi popolari”, nell’ambito del fuoriprogramma Gusto al Centro, a presso il Centro Zegna di Trivero Valdilana.

Tutte le info sull’iniziativa

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it