



Il FAI - Fondo Ambiente Italiano

è lieto di presentare la seconda edizione di:

“ORTI AD ARTE”

Mostra e mercato di piante da frutto e da orto, prodotti freschi e trasformati di orti e frutteti, progetti di orto per giardini e terrazzi

Villa e Collezione Panza, Varese

Sabato 13 e domenica 14 settembre 2014, dalle ore 10 alle 18

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 alcuni **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*.

Partner di Villa
e Collezione Panza



Con il Patrocinio di



Sponsor



Grazie a



- 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.

*Fino al 2 novembre 2014 a Villa Panza sarà inoltre possibile visitare la mostra di **Robert Irwin e James Turrell** "Aisthesis. All'origine delle sensazioni", aperta tutti i giorni tranne i lunedì non festivi dalle ore 10 alle 18.*

Con il Patrocinio di **Provincia di Varese**.

“Orti ad arte” è resa possibile grazie a **JTI (Japan Tobacco International)**, partner istituzionale di Villa e Collezione Panza, con cui la Fondazione ha avviato una collaborazione pluriennale volta a valorizzare e promuovere le attività culturali e le opere di restauro di questo straordinario Bene.

La manifestazione è inserita nel calendario degli “Eventi nei Beni del FAI 2014” e sarà realizzata grazie al sostegno di **PIRELLI**, che rinnova la consolidata amicizia con la Fondazione, e di **Cedral Tassoni**, marchio storico italiano che per il terzo anno consecutivo ha deciso di abbinare la tradizione, la storia e la naturalità del suo prodotto alla Fondazione.

Grazie anche a **Andreas STIHL**, sponsor delle manifestazioni “verdi” organizzate nei Beni del FAI.

Villa e Collezione Panza è museo riconosciuto da Regione Lombardia.

Ingresso solo mostra-mercato: Adulti € 8; Ragazzi (4-14 anni) e Iscritti FAI € 4.

Ingresso mostra-mercato + mostra Aisthesis: Adulti € 15; Ragazzi (4-14 anni) e Iscritti FAI: € 8,50; Studenti € 12,50.

A disposizione dei visitatori **ampio parcheggio gratuito presso l'Ippodromo di Varese**, collegato a Villa Panza con un **servizio di navette a/r in funzione dalle ore 10 alle 18.30**.

Menu a tema presso Ristorante Luce all'interno di Villa e Collezione Panza.
Per informazioni e prenotazioni: Ristorante Luce 0332/242199

Per ulteriori informazioni:

Villa e Collezione Panza, Varese tel.: 0332.283960; email: faibiumo@fondoambiente.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. 06.68308756; n.mirri@fondoambiente.it