

MONZA - VILLA REALE
22 - 27 MAGGIO 2012

FESTIVAL DEGLI ORTI

GLI APPUNTAMENTI DEL WEEKEND

Prosegue fino a domenica 27 maggio la prima edizione del Festival degli Orti, ospitato dai giardini delle Serre della Villa Reale di Monza.

Numerosi saranno gli appuntamenti previsti per il weekend; a partire dalla sezione del Mercato (sabato e domenica dalle 10 alle 19) dove esporranno le realtà locali che coltivano e producono prodotti di qualità e che rappresentano una preziosa risorsa nell'ambito della filosofia del chilometro zero. Sarà anche l'occasione per conoscere modalità di acquisto innovative e trasversali, le fattorie che effettuano vendita diretta e le cooperative del territorio.

Nel fine settimana prenderanno il via anche i Laboratori, a cura di Marina D'Alba.

Bambini e adulti possono vivere, in modo divertente e curioso, le tematiche di valorizzazione dell'ambiente e dell'alimentazione naturale, confrontandosi sui temi dell'orticoltura e della cucina naturale.

I bambini si divertiranno con laboratori creativi a loro dedicati, tra cui Impariamo il gelato naturale e a km zero (sabato, ore 16.00, a cura de L'albero dei gelati), l'Orto-giocondo (domenica, ore 11.00, a cura di Marina D'Alba) e Dal vaso al seme. L'orto creativo (domenica, ore 15.00, a cura di Marica Moro).

Gli adulti potranno ricevere utili consigli sulla coltivazione dell'orto (Impariamo l'orto, sabato, ore 11.00, a cura di Francesco Ghezzi, Azienda Agricola Villa Licia) o sulla preparazione di confetture e marmellate (domenica, ore 11.00, a cura di Diana De Prato).

Per la serie degli Incontri/Racconti, a cura di Annamaria Mazzola e Roberta Castoldi, sabato, alle ore 17.00, si terrà Orto oggi. Ecosistema del futuro. Interverranno Andrea Pellegatta, agronomo, un rappresentante della Fondazione Minoprio, Valeria Mosca di Alzapè, laboratorio di agricoltura biodinamica e recupero varietà antiche e dimenticate, e Davide Livio, psicologo di Permacultura. Modererà Michele Mauri, giornalista de La Rivista della NATURA.

Il pubblico sarà allietato dagli appuntamenti dello Show cooking(a cura di Guido Ongaro) che ospiterà le performance di cuochi che cucinano piatti con i prodotti dell'orto, valorizzando anche le ricette tradizionali della Brianza e dalle degustazioni di Vino e territorio (a cura di Roberta Castoldi) che faranno conoscere i vini dei produttori che hanno recuperato vitigni autoctoni, scegliendo un metodo di coltivazione biodinamica, nel tentativo di tenere vivo il dialogo tra cultura e natura.

Tra gli Show Cooking, da segnalare, domenica, ore 12.00, quello di Cucina Macrobiotica, a cura di Elisabetta Rigamonti e Cucinare senza zucchero (domenica, ore 17.00, a cura di Luca Speciani e gli chef di Gruppo Ethos Ristoranti Italiani). Luca Speciani, medico chirurgo e

laureato in Scienze Agrarie, Nutrizionista della Nazionale Italiana di Ultramaratona, coautore di DIETA GIFT con il fratello Attilio, verrà affiancato da uno chef di Gruppo Ethos, che illustrerà le modalità di preparazione di FRESCO STECCO, il nuovo gelato biologico a base solo di frutta fresca, yogurt e miele.

Protagoniste saranno anche le scuole di cucina del territorio, come la Scuola Civica Paolo Borsa e Istituto Olivetti di Monza (sabato, ore 13.00) o la Società Cooperativa Sociale In-presenza di Carate Brianza (sabato, ore 19.00).

Il Festival degli Orti, ideato e curato dall'associazione Terralab3.0, con il coordinamento di Michela Genghini, organizzazione e comunicazione di Cristina Molteni, Paola Marciò e Andrea Trentini e, con la collaborazione del Consorzio Villa Reale e Parco, col patrocinio del Ministero Politiche Agricole e Forestali, Expo2015, Provincia di Monza e Brianza, Comune di Monza, Camera di Commercio Monza e Brianza, Coldiretti, Slow Food, Distretto Florovivaistico Alto Lombardo, Ais (Associazione Italiana Sommeliers) è un'occasione per parlare di alimentazione, agricoltura, paesaggio, ma anche di architettura sostenibile, di natura intesa come cura e di educazione ambientale nelle scuole.

La sezione Orti Sensoriali, curata da Alessandra Coppa, vede architetti, designer, florovivaisti e giardinieri affrontare il tema indicato in lotti di 25 metri quadrati ciascuno, realizzando un percorso interattivo e percettivo con ortaggi, fiori ed erbe aromatiche, in grado di stimolare tutti i sensi.

L'associazione Terralab3.0 si prefigge di:

- sviluppare e promuovere la partecipazione dei cittadini, delle imprese, degli enti, delle istituzioni a favore della tutela ambientale e della valorizzazione territoriale per progettare e realizzare processi di miglioramento della qualità della vita.
- sviluppare iniziative tese a diffondere, tra i più giovani, gli aspetti culturali della difesa e della valorizzazione dell'ambiente e dell'alimentazione naturale, favorendo processi di crescita e di integrazione sociale
- promuovere e gestire attività di carattere sociale, culturale, economico atte a favorire l'informazione e la crescita culturale in campo ambientale, ecologico, rurale, turistico, artigianale, vinicolo e florovivaistico.
- valorizzare le identità culturali, innescare processi di inclusione sociale, di produzione innovativa di servizi pubblici, favorendo la partecipazione creativa della comunità alla gestione del territorio.

Monza, maggio 2012

FESTIVAL DEGLI ORTI

Monza, Villa Reale, giardini delle Serre (viale Brianza 2 – ingresso principale)

22 - 27 maggio 2012

Orari: sabato, dalle 10 alle 21

domenica, dalle 10 alle 20

Ingresso libero

Per informazioni:

Terralab3.0 Associazione di Promozione Sociale: tel. 039.2313300 -
info@terralabtrepuntozero.org

www.terralabtrepuntozero.org

Ufficio stampa Terralab3.0: press@terralabtrepuntozero.org

Ufficio stampa

CLP Relazioni Pubbliche

tel. 02 36 755 700 - fax 02 36 755 701 - press@clponline.it

Comunicato stampa e immagini su www.clponline.it

Programma

Sabato 26 Maggio

ore 10/21 ORTI SENSORIALI. Installazioni vegetali a cura di progettisti ed aziende florovivaistiche.

ore 10/19 MERCATO

ore 11 LABORATORIO BAMBINI. "I semi dell'orto" a cura della Scuola Civica Paolo Borsa, Monza

LABORATORIO ADULTI. "Impariamo l'Orto" a cura di Francesco Ghezzi, Azienda Agricola Villa Licia

ore 13 SHOW COOKING E LUNCH. A cura di Scuola Civica Paolo Borsa e Istituto Olivetti - Monza

ore 16 LABORATORIO BAMBINI. "Impariamo il gelato naturale e a km zero", a cura de L'albero dei gelati

ore 17 INCONTRI / RACCONTI. "Orto oggi. Ecosistema del futuro". Moderatore: Michele Mauri

/ giornalista di La Rivista della NATURA. Intervengono: Andrea Pellegatta / agronomo, "Orto biologico e sinergico"; Fondazione Minoprio, "Dalla terra un futuro verde: formazione e ricerca a Minoprio"; Valeria Mosca / Alzapè laboratorio di agricoltura biodinamica e recupero varietà antiche e dimenticate, "Coltivare le specie antiche e dimenticate"; Davide Livio / psicologo Permacultura, "La progettazione di ecosistemi umani e vegetali"

ore 18.30 DEGUSTAZIONE - Birra del Carrobiolo, Piccolo Opificio Brassicolo del Carrobiolo - Fermentum - Monza

ore 19 SHOW COOKING - A cura di Società Cooperativa Sociale In-presenza - Carate Brianza

Domenica 27 maggio

ore 10/21 ORTI SENSORIALI. Installazioni vegetali a cura di progettisti ed aziende florovivaistiche.

ore 10/19 MERCATO

ore 11 LABORATORIO BAMBINI. "L'orto giocondo" a cura di Marina D'Alba

LABORATORIO ADULTI. "Confetture e marmellate, preparazione e ricette" a cura di Diana De Prato

ore 12 SHOW COOKING, a cura di Elisabetta Rigamonti - Scuola di Cucina Macrobiotica - Monza

ore 15 LABORATORIO BAMBINI. "Dal vaso al seme. L'orto creativo" a cura di Marica Moro

ore 16 LABORATORIO BAMBINI / ADULTI. "Mandala Soup" a cura di Di.Co. Corinna Farchi

ore 17 SHOW COOKING. "Cucinare senza zucchero" – A cura di Luca Speciani e gli chef di Gruppo Ethos Ristoranti Italiani.