



*Castello di Paderna (Pontenure, PC) 5-6 ottobre 2024*

## PROGRAMMA

### **“La biodiversità, tra alberi, frutti antichi e animali”**

*tutte le presentazioni si svolgeranno presso lo spazio conferenze  
coordina Mimma Pallavicini*

*Una delle prime condizioni di felicità è che il legame tra uomo e natura non si rompa. (Lev Tolstoj)*

**Per i bambini** - area conversazioni

- **il magico Ludobus “truccioli monelli”** giochi antichi per bambini di tutte le età
- **Caccia grossa, ma da amici.** Passeggiata con Giovanna Olivieri per osservare insetti, uccelli e piccoli animali nel parco. Sabato ore 16,30 e domenica ore 14,30.
- **Mini-giardino per l'inverno.** Laboratorio di confezione di vasetti da far crescere su un davanzale
- **Prepariamo il mangiamela per gli uccellini** per nutrirli e richiamarli sul balcone e in giardino
- **La biblioteca verde dei bimbi.** Salottino con tanti libri di piante e giardini per l'infanzia da sfogliare

## SABATO 5 ottobre

**Ore 10,00** L'orto planetario

**Incontro sui temi ambientali e la biodiversità** con i ragazzi del progetto “*Un futuro sostenibile*” del Liceo Scientifico “*Lorenzo Respighi*” di Piacenza. Al gioco Climate Fresk possono unirsi anche i visitatori interessati.

**Ore 10,00** Frutteto da maestri

**Pere, mele, frutti d'autunno dell'Emilia Romagna.** Il maestro giardiniere *Carlo Pagani* racconta la frutta tradizionale della sua terra, come coltivarla, conservarla e consumarla.

Segue visita guidata della manifestazione.

**Ore 11,00** Natura e paesaggi come ispirazione

**Racconti di alberi, isole e cani.** Incontro con Ludovico del Vecchio sul suo nuovo libro, sintesi tra la passata professione di veterinario e la presente attività di ambientalista e scrittore di alberi.

**Ore 11,30** presso la postazione nelle ex stalle

**Tutti i colori del mais.** Conversazione di Max Nunziata sulla stupefacente biodiversità del mais e sui risultati da lui ottenuti con l'ibridazione.

**Ore 12,30** Siamo alla frutta

**Aperitivo fruttuoso con storie di biodiversità frutticola** raccontate da *Giannina Vizzotto*, docente di Colture arboree e Filieri delle produzioni vegetali sostenibili all'Università di Udine

**Ore 14,00** Apprendisti frutticoltori presso la postazione nelle ex stalle

**La riproduzione delle piante da frutto tramite innesto.** *Enzo Melegari*, dell'associazione Agricoltori Allevatori Custodi di Parma, spiega i segreti di un innesto perfetto.

**Ore 14,30** Laboratorio nello stand *Le essenze di Lea*

**Coltivare salvie, protagoniste di fine stagione.** *Elisa Benvenuti e Marco Licheri* rivelano i segreti di cura e manutenzione delle salvie nel primo scorcio d'autunno.

**Ore 15,00** Noi e l'ambiente\_1

**Non è la fine del mondo se....** *Francesca Conti*, esperta di progettazione culturale e ambientale racconta il libro "Non è la fine del mondo" di Hannah Ritchie come introduzione alla conferenza del divulgatore scientifico Giacomo Moro Mauretto.

**Ore 15,30** Noi e l'ambiente\_2

**Piantare alberi è una buona idea?** Conferenza del divulgatore scientifico *Giacomo Moro Mauretto* ("Entropy for Life") partendo dal suo libro "Se pianto un albero posso mangiare una bistecca? Guida scientifica per un ambientalismo consapevole".

**Ore 16,30** Apprendisti frutticoltori presso lo stand di Equa nel parco

**Potatura degli alberi da frutto.** Chiacchierata per scoprire tutti i segreti per avere piante da frutto sane e produttive. A cura di *Mauro Carboni*, agronomo, esperto di caratura nazionale nel settore biodiversità agricola e recupero varietà antiche.

**CORSO DI CREAZIONE DI UN KOKEDAMA a cura di Simonetta Facoetti "Miss kokedama"**

dalle 10,00 alle 12,00 e dalle 15,00 alle 18,00 presso lo stand di Simonetta nel parco. Il costo è di € 10,00 e include i materiali e la pianta per comporre il kokedama. Prenotazione: 338 2185087 3mail: [simonetta.facoetti@gmail.com](mailto:simonetta.facoetti@gmail.com)

## DOMENICA 6 ottobre

**Ore 10,00**

**Animali, quante cose non sappiamo di loro.** Conferenza di *Giovanna Olivieri* e presentazione del suo libro "Animali meravigliosi e come salvarli"

**Ore 11,00**

**La frutta ligure del Gallezio.** Conversazione con *Daniela Montana* sul Progetto Biodiversità del vivaio ligure *Montina* per il recupero e la conservazione dei frutti descritti nell'Ottocento nella Pomona del Gallezio.

**Ore 11,30** Il nuovo frutticoltore, motore della comunità

**Pere, mele, frutti d'autunno del Vicentino.** *Davide Pozza* del vivaio *Melapè* di Lusiana (VI) racconta il recupero delle varietà tradizionali della sua terra e la manifestazione *Pomo Pero*, giunta alla XXV edizione, che si prefigge di "promuovere la sostenibilità economica e sociale del territorio, la cultura delle genti, le produzioni e il buon cibo locali".

**Ore 12,30** Aperitivo d'autunno

**L'aperitivo della domenica al tempo delle castagne.** Degustando con l'aperitivo le castagne come si usa in Valle d'Aosta e territori limitrofi, il racconto di **Laura Pozzati** dell'**Associazione Biellese del Castagno**, il lavoro di mappatura dei castagni notevoli del territorio e delle varietà tradizionali come patrimonio di biodiversità da preservare e promuovere.

**Ore 14,00** La riproduzione delle piante per talea e margotta. Presso la postazione nelle ex stalle.

A cura di **Enzo Melegari**, dell'ass.ne Agricoltori Allevatori custodi di Parma.

**Ore 14,30** Apprendisti ambientalisti

**Tavola rotonda studentesca** con gli *studenti del Liceo Scientifico Respighi di Piacenza* del *prof. Gianpaolo Aspetti*: tema "Giovani per un futuro sostenibile; luci e ombre sull'acqua"

**Ore 15,30** Il frutteto nell'arte

**La frutta e i fiori nella Pittura di Caravaggio.** Il critico e storico dell'arte *Simone Fappanni* racconta il mondo vegetale diventato immortale nelle tele di Caravaggio, a cominciare dalla celeberrima "Canestra di frutta" che dipinse tra il 1597 e il 1600.

Michelangelo Merisi, Caravaggio, è uno dei pittori più importanti della storia dell'arte. Il suo stile rivoluzionario ha segnato una svolta epocale nel modo di rappresentare la realtà grazie a un'eccezionale attenzione ai dettagli e a un uso drammatico della luce e del chiaroscuro. Uno degli aspetti più affascinanti del suo lavoro è la rappresentazione di frutti e fiori, che compaiono frequentemente nelle sue opere non come elementi decorativi o accessori, ma essenziali per comprendere la composizione. Fappanni guida alla scoperta dei principali dipinti del maestro che affrontano questi soggetti, a cominciare dalla *Canestra di frutta* della Pinacoteca Ambrosiana al *Bacco* degli Uffizi, dal *Fanciullo con canestro di frutta* della Galleria Borghese al *Ragazzo morso da un ramarro* della National Gallery.

**Ore 16,00** **La potatura degli alberi** presso lo stand di Equa nel parco

Gli alberi sono esseri viventi e la potatura è un modo per parlare con loro: impareremo questo nuovo linguaggio A cura di *Mauro Carboni*, agronomo, esperto di caratura nazionale nel settore biodiversità agricola e recupero varietà antiche.

**Ore 16,30** Avvolti dal profumo delle piante

**Profumo di piante.** Conversazione con *Nicoletta Ramella Pezza* e presentazione del suo libro "*La Botanica dei profumi*". Ci si potrà stupire che il profumo di viola si estragga dalle foglie e non dai fiori, che l'odore dell'iris provenga dal suo rizoma, che il patchouli non sia un legno ma una foglia, che la fava tonka, dal delicato ma intenso profumo di tabacco e caramello, provenga da *Dypterix odorata*, un imponente albero tropicale. La ricerca di questo libro mette in luce quanto il legame tra il mondo botanico e quello profumiero sia profondo, quanto un seme piantato nella terra sia il fondamento di ogni creazione. Senza dimenticare che essenze e profumi hanno fatto parte da sempre della storia del mondo, accompagnato l'uomo fin dai tempi più antichi, scandendo i momenti fondamentali dell'esistenza, rendendo più leggero il suo passaggio sulla terra e spesso facendo da tramite verso il mondo oltre la morte.

**CORSO DI CREAZIONE DI UN KOKEDAMA a cura di Simonetta Facoetti "Miss kokedama"**

dalle h 10,00 alle 12,00 e dalle 15,00 alle 18,00 presso lo stand di Simonetta nel parco. Il costo è di € 10,00 e include i materiali e la pianta per comporre il kokedama. Prenotazione 338.2185087 [simonetta.facoetti@gmail.com](mailto:simonetta.facoetti@gmail.com)

**Hanno aderito alle conversazioni di questa edizione di *I frutti del castello***

**Elisa Benvenuti** toscana, geologa di formazione, insegnante di scienze naturali, un giorno ha deciso di creare un vivaio di erbe aromatiche, spostando presto l'attenzione sulle salvie, diventate oggetto di collezione e ibridazione a livello internazionale. Oggi, in pensione dalla scuola come il marito Marco Licheri, divide con lui in Luccchia l'impegno del suo vivaio Le essenze di Lea.

**Mauro Carboni** Esperto di caratura nazionale nel settore **biodiversità agricola** e recupero varietà antiche, socio fondatore di Equa, società di consulenza multidisciplinare su temi agronomici, zootecnici e paesaggistici, orientata alla salvaguardia della biodiversità e alla tutela di varietà e razze antiche. Nel 2006 ha l'intuizione di fondare l'Associazione Parmense Olivicoltori che, partendo dalla catalogazione degli antichi ceppi locali, valutando il patrimonio genetico e infine reintroducendo con piantine ottenute per talea, giunge in breve a produrre un olio classificato dall'Università di Bologna tra i migliori d'Italia.

**Francesca Conti** architetto urbanista, dopo esperienze di architettura sostenibile, realizza progetti territoriali e turistici, strategie di rigenerazione urbana e processi partecipativi e anche produzioni audiovisive come strumento per promuovere visioni di cambiamento. E' tra i fondatori di ACTA, impresa sociale in cui si occupa di design e progettazione.

**Ludovico Del Vecchio** modenese, di professione veterinario, nel 2017 inventa il genere letterario del green thriller, pubblicando il romanzo *La compagnia delle piante*, l'inizio della saga del poliziotto italo-belga Jan De Vermeer e del serial killer Alberto Bacenigo. Nel 2020 esce il primo dei saggi ecologici scritti a quattro mani con [Francesco Ferrini](#), *La Terra salvata dagli alberi*. Nel 2021 registra per il Muse di Trento *La compagnia dei libri e delle piante*, una serie

di podcast sui testi più famosi della letteratura botanica. Green thriller e impegno ecologico continuano...

**Simone Fappanni** Insegnante, già vicepresidente dell'I.C. Ubaldo Ferrari di Castelverde (Cr), critico e storico dell'arte, è autore di una ventina di libri, oltre che di numerosi articoli, saggi, studi e biografie. Ha collaborato con la cattedra di Didattica generale dell'Università di Verona. Tiene conferenze, seminari e corsi di formazione. Ha ideato Art is line blog, un "diario" virtuale interamente dedicato all'arte.

**Giacomo Moro Mauretto** ("Entropy for Life") in arte Entropy for Life, è laureato in Biologia Evoluzionistica. Negli ultimi anni, attraverso i suoi canali social, si è dedicato alla divulgazione scientifica. Ogni giorno, con i suoi video, racconta con chiarezza e un rigoroso approccio scientifico di animali, piante, evoluzione e questioni ambientali.

**Enzo Melegari**, membro dell'Associazione agricoltori e allevatori Custodi di Parma e professore all'Istituto Agrario Bocchialini di Parma è un esperto riconosciuto di biodiversità agricola. "In trent'anni di ricerca sul territorio – spiega – sono state recuperate 700 varietà di frutta antica da salvaguardare tra cui 240 tipi di mele".

**Daniela Montina** fa parte del team di lavoro familiare dell'azienda vivaistica Montina di Cisano sul Neva (SV), specializzata dal 1936 nella produzione di piante da frutto. Oggi il vivaio propone anche piante aromatiche, palme, piante ornamentali da esterno e da interno ed è fattoria didattica. Con il progetto Biodiversità da anni ricerca, riproduce e valorizza i frutti tradizionali della Liguria.

**Massimiliano Nunziata** nato a Battipaglia ma trasferitosi nel torinese dove lavora come chef, è considerato tra i maggiori conoscitori internazionali di varietà di legumi, che collabora a conservare contro l'erosione genetica. Dopo aver studiato e coltivato i fagioli, le fave e piselli provenienti da ogni parte del mondo, attualmente sta approfondendo la biodiversità del mais.

**Giovanna Oliveri** naturalista, divulgatrice, autrice di diversi libri sull'ecologia domestica, la cucina naturale, la biodiversità (Io lo faccio da me, Terra Nuova 2014; Io cucino a occhio, Altreconomia 2017; Guida alle meraviglie nel tuo giardino, Ediciclo 2021), risiede a Fano, in provincia di Pesaro e Urbino. Collabora con il Parco Naturale del Monte San Bartolo (Pesaro) per il quale cura laboratori di educazione ambientale per bambini e adulti. Si occupa della programmazione culturale della Biblioteca "Arca dei Libri" di Pesaro. Da anni tiene conferenze su temi ambientali quali la conservazione della biodiversità, la coltivazione biologica di orti e giardini, l'ecologia domestica, la cucina rispettosa dell'ambiente, lo spreco alimentare, il ruolo degli insetti impollinatori, ecc.

**Carlo Pagani** bolognese formatosi come perito agrario e diventato appena ventenne imprenditore del verde, si occupa di giardinaggio e orticoltura da oltre sessant'anni. Ha progettato e realizzato un migliaio di giardini con la sua azienda Flora 2000. Coltiva un bosco-giardino, un orto molto vasto e pieno di curiosità commestibili e un frutteto sperimentale. Divulga passioni e scoperte da oltre un ventennio attraverso le pagine del mensile Gardenia e nei libri che ha scritto con la giornalista Mimma Pallavicini.

**Davide Pozza** perito agrario, ha fondato nel 2013 il vivaio Melapè, specializzato nel recupero di vecchie varietà di fruttiferi del Veneto e del vicentino in particolare. Opera con l'Associazione *Opfel on Pira* che da 20 anni si occupa della tutela e valorizzazione della biodiversità nel territorio dell'Altipiano dei 7 Comuni e della Pedemontana Vicentina.

**Laura Pozzati** laureata in Scienze del Turismo e interessata a tutto ciò che riguarda la valorizzazione della sua terra, è segretaria dell'Associazione Biellese del castagno, che ha censito i patriarchi arborei del territorio e individuato le varietà locali che provengono da una lunga tradizione di lavorazione delle castagne e di alimentazione invernale sulle montagne. L'associazione dispone delle attrezzature per la lavorazione ed essiccazione delle castagne, a disposizione dei soci.

**Nicoletta Ramella Pezza**, insegnante con la passione per fiori, piante e profumi, da anni si dedica allo studio delle materie prime vegetali che sono alla base delle creazioni profumate. Scrive di piante su giornali locali, i suoi viaggi preferiti hanno come meta giardini e vivai, la sua fonte di ispirazione sono i grandi paesaggisti e le sue letture predilette i resoconti di viaggio degli esploratori botanici e cacciatori di essenze. Abbracciare un albero e aspirarne i

sentori profumati sono la sua fonte di energia, benessere e pace interiore.

**Hannah Ritchie**, giovanissima (è nata nel 1993) ricercatrice scozzese del Programma per lo sviluppo globale dell'Università di Oxford, è vicedirettrice e capo del Dipartimento di ricerca del progetto *Our World in Data*, che riunisce i dati più recenti sui maggiori problemi del mondo e li rende accessibili al pubblico. Le sue analisi appaiono regolarmente su "New York Times", "Economist", "Financial Times", "New Scientist", "Wired", "Vox" e BBC e sono state usate in bestseller internazionali. È honorary fellow dell'Università di Edimburgo. *Non è la fine del mondo* è il suo primo libro: ha debuttato al 6° posto della classifica del "Sunday Times" ed è in corso di traduzione in 18 paesi.

**Giannina Vizzotto** agronoma nata in Canada nel 1958, si è laureata e specializzata a Padova, ha lavorato all'Università di Amburgo per un anno come borsista prima di diventare ricercatrice presso la facoltà di Agraria all'Università di Udine. Dopo aver insegnato Arboricoltura per oltre vent'anni ad Agraria, attualmente insegna ai corsi di laurea in Biotecnologie, Scienza e cultura del cibo e in quello di Viticoltura e mercati vitivinicoli.

### **I libri presentati in questa edizione di "I frutti del castello"**

- ***Racconti di alberi, isole e cani*** di Ludovico del Vecchio, Incontri Editrice 2024
- ***Non è la fine del mondo*** di Hannah Ritchie, Ed. Aboca 2024
- ***Se pianto un albero posso mangiare una bistecca? Guida scientifica per un ambientalismo consapevole*** di Giacomo Moro Mauretto ("Entropy for Life"), Ed Mondadori 2023.
- ***Animali meravigliosi e come salvarli*** di Giovanna Olivieri, Ed. Pendragon 2024
- ***Botanica dei profumi*** di Nicoletta Ramella Pezza, Guido Tommasi Editore 2024