



LUNEDÌ 9 APRILE 2018

**Il 12 e 13 maggio 2018, il FAI
presenta la IV edizione di Frutti
Antichi Primavera, al Castello di
Paderna, Pontenure**

Rassegna di piante, fiori e frutti dimenticati e
prodotti di alto artigianato

CRISTIAN PEDRAZZINI

[redazione@spettacolino.news.it](mailto:redazione@spettacolino.news)
SPETTACOLINEWS.IT

Protagonista della nuova edizione di "Frutti Antichi", la quarta nella sua versione primaverile, è la biodiversità: i visitatori potranno scoprire rare specie floreali e arboree, antichi semi, colture ormai poco diffuse e conosciute, recuperate da agricoltori appassionati che lavorano per preservare e valorizzare la ricchezza dell'ecosistema. La manifestazione, tra le più amate rassegne di florovivaismo in Italia, vedrà per due giorni, tra i giardini e gli spazi del Castello di Paderna, circa 130 espositori selezionati. Nel prato antistante il maniero sarà presente la zona mercato dove si troveranno primizie dell'orto, prodotti a km zero e produzioni alimentari tipiche del territorio. Gli agricoltori saranno a disposizione per trasmettere la propria esperienza e condividere i segreti dell'orto e delle coltivazioni. Ampio spazio sarà riservato, inoltre, all'arredo da giardino, all'antiquariato e all'artigianato, espresso sia nelle forme della tradizione rurale sia in creazioni artistiche di particolare raffinatezza.

Il programma, ricco di eventi, tra cui conferenze, presentazioni di libri e laboratori, mette a confronto operatori del settore, studiosi e rappresentanti delle istituzioni provenienti da tutta Italia, all'insegna della valorizzazione dell'ambiente, della promozione di uno stile di vita più vicino alla natura e della salvaguardia del patrimonio genetico delle specie naturali che rischiano l'estinzione.

Api, farfalle e formiche saranno oggetto di conversazioni e progetti a cura delle Università di Piacenza e di Parma e di alcuni dei laboratori per i bambini, che si focalizzeranno sull'importanza degli insetti e sul ruolo che hanno nel contribuire al ciclo evolutivo dell'ecosistema.

Info: www.fruttiantichi.net

