



[www.nelsegnodelgiglio.it](http://www.nelsegnodelgiglio.it)

## **NEL PARCO DELLA REGGIA DI COLORNO (PARMA) TORNA PER LA 29ESIMA EDIZIONE “NEL SEGNO DEL GIGLIO” DA GIOVEDÌ 25 A DOMENICA 28 APRILE 2024**

**Una selezionata presenza dei migliori espositori italiani di florovivaismo, una giuria botanica d'eccezione, un convegno sul tema della cura e del restauro del verde, incontri dedicati alla biodiversità, al verde e alla creative-cook, visite guidate, attività e atelier**

***Al centro di questa edizione il tema della metamorfosi***

*Colorno (Parma), 8 aprile 2024*

I maestosi giardini in cui un tempo era solita passeggiare la duchessa di Parma, Piacenza e Guastalla Maria Luigia d'Austria, tornano a ospitare, per la **29esima edizione**, una tra le più importanti e famose manifestazioni dedicate al giardinaggio di qualità: **Nel Segno del Giglio**. Da **giovedì 25 a domenica 28 aprile**, infatti, il sontuoso **parco della Reggia di Colorno (PR)** si accenderà di colori, profumi e sapori grazie alla storica **mostra-mercato** dedicata al **giardinaggio di alta qualità**, organizzata da **BieBi Eventi** con il patrocinio del **Comune di Colorno**, della **Provincia di Parma** e in partnership con la **Gazzetta di Parma** (info: [www.nelsegnodelgiglio.it](http://www.nelsegnodelgiglio.it)). L'edizione si avvale della cura dell'architetto **Vitaliano Biondi - Arvales Fratres** per l'ampio programma culturale, articolato attorno al tema della **metamorfosi**, nella sua accezione più ampia e trasversale e di **Elisa Storti** per gli **show cooking** e gli **incontri enogastronomici**.

Durante **Nel Segno del Giglio** verranno celebrati anche due **tra i più grandi compositori della storia della musica**: Giacomo Puccini di cui ricorre il centenario e **Giuseppe Verdi nato a Roncole di Busseto (Parma)**. Entrambi avevano un importante legame con le loro **cuoche**: Ermelinda Berni, cuoca di casa Verdi, e Isola Nencetti Vallini ai fornelli di Villa Puccini, alle quali, tra lettere e ricettari, si devono le preziose informazioni sulle abitudini alimentari dei due maestri che contribuirono a diffondere i sapori della gastronomia italiana nel mondo. Per omaggiarli, nei quattro giorni della manifestazione, verranno proposte ricette e tavole imbandite che scandiranno i numerosi incontri culturali e botanici.

A partire da giovedì 25 aprile, il giardino della *Versailles dei Duchi di Parma*, diventerà per quattro giorni un tempio in cui celebrare la bellezza dei fiori, come splendide **ortensie, rose antiche e moderne, peonie, erbacee perenni, graminacee, pelargon, gerani rustici, viole, azalee, anemoni, calle, orchidee, bulbacee, piante fitodepuratrici e acquatiche**, ma anche **arredo da giardino, attrezzature per il giardinaggio** e per l'orto. A testimoniare l'altissima qualità dei fiori esposti ci sarà una **giuria botanica d'eccezione** composta da **esperti del settore**: i paesaggisti **Giuseppe Baldi** e **Silvia Ghirelli**, l'agronomo **Mauro Ianese**, ed **Angelo Panetta** del servizio giardini di Roma, i giornalisti **Alberto Locatelli** e **Costanza Lunardi** che insieme allo scrittore del verde **Alessandro Mesini**, esploreranno l'ampia offerta presente in mostra e premieranno i migliori espositori (giovedì 25, ore 14.00).

La manifestazione ospiterà, inoltre, una vasta offerta di **artigianato artistico, prelibatezze locali** presentate da **piccoli produttori alimentari** e **aziende agricole** e una **qualificata offerta** gastronomica del territorio. Per quanto riguarda i più piccoli, ad attenderli alla **Serra delle Farfalle** ci saranno **animazioni, giochi e laboratori**. Bambine e bambini potranno anche partecipare al laboratorio di costruzione di case e richiami per uccelli rivolto ai ragazzi e genitori, a cura di **Gabriella Meo** dell'Oasi LIPU di Torrile, che sarà presente per tutta la durata kermesse accanto alla Serra delle farfalle.

Saranno a disposizione dei visitatori l'esperto agronomo **Mauro Carboni**, "**Il dottore delle piante**" e **Silvia Ghirelli**, famosa paesaggista italiana, per i momenti "**Il paesaggista risponde**". Chi desiderasse ammirare da vicino la **Reggia di Colorno**, gli **edifici religiosi** di Colorno e la **Rocca di San Secondo**, verranno effettuate **visite guidate** durante tutta la manifestazione.

Nel Segno del Giglio prenderà il via **giovedì 25 aprile** alle ore **11.00**; a seguire verrà offerto un **aperitivo inaugurale**, e alle **12.00** si aprirà ufficialmente la manifestazione nel Conversatoio Floreale con un momento musicale.

Il **25 aprile** di ogni anno si celebra in Italia la Festa della Liberazione, un anniversario molto significativo nella storia italiana perché commemora a fine dell'occupazione nazista e la caduta del fascismo. Volendo ricordare i morti caduti per la libertà prendiamo a prestito la tradizione del mondo anglosassone dove, è diffusa la tradizione di appuntare un **papavero rosso** all'occhiello. A questa simbologia è probabilmente collegato anche il richiamo ad un campo di papaveri rossi che fa il cantautore italiano Fabrizio de André che, nel testo della canzone La guerra di Piero che racconta di un soldato che muore sul campo di battaglia.

*Dormi sepolto in un campo di grano  
Non è la rosa, non è il tulipano  
Che ti fan veglia dall'ombra dei fossi  
Ma son mille papaveri rossi*

Secondo una leggenda, l'imperatore mongolo Gengis Khan teneva in tasca semi di papavero che spargeva sui campi di battaglia per onorare i caduti, anche quelli avversari. Del papavero, fiore affascinante e simbolico, noto per la sua vivace tonalità di rosso parleranno i **Vivaisti Fratelli Gramaglia** illustrandone le varietà e la coltivazione.

Nella lista degli anniversari letterari 2024 troviamo quello che celebra i 100 anni dalla morte di **Franz Kafka**. Nato il 3 luglio 1883 a Praga da famiglia di origini ebraiche, autore di racconti e romanzi è considerato uno fra i maggiori interpreti del Novecento. Le sue opere, infatti, hanno influenzato così tanto la letteratura mondiale ed europea da portare alla nascita di un neologismo, ossia kafkiano, che indica una situazione paradossale, e in genere angosciante.

"La Metamorfosi" è senza dubbio il racconto più famoso di Kafka. Pubblicato nel 1915, ha come protagonista Gregor Samsa, un uomo che si risveglia una mattina ritrovandosi trasformato in un enorme scarafaggio senza conoscere la causa di tale mutazione.

È un concetto che il giardino incarna perfettamente quale simbolo vivente della continua trasmutazione biologica della materia.

Il **convegno** dal titolo **Zephiro torna, e 'l bel tempo rimena**, che si terrà nella Sala Minerva del Piano Nobile della Reggia **venerdì 26 aprile dalle 15.30** tratterà con alcuni esperti del settore il tema della perdita della cultura della manutenzione dei giardini ed il restauro del verde storico. Urge infatti la formazione di una vera consapevolezza che miri a tutelare un patrimonio prezioso, capace di garantire un'elevata qualità abitativa all'interno di una visione ecologica della città. All'incontro parteciperanno: **Carla Benocci** della Quasar Design University, docente di "Storia dei Giardini" nel corso di Landscape & Garden Design e pubblicista, **Christian Piccaluga** di Arborea Farm, **Francesca Marzotto Caotorta** paesaggista, e nota esperta di giardini, fondatrice di riviste di giardinaggio e a Milano di una tra le più note mostre-mercato di fiori e piante e **Luigi Fiorina**, giardiniere capo del giardino botanico dell'Isola Madre e del giardino medievale della Rocca di Angera. L'incontro costituisce attività formativa per gli architetti.

Il tema della metamorfosi permea nello spazio del Conversatoio Floreale diversi appuntamenti a cui si aggiungono incontri per riflettere di ambiente, sostenibilità e di temi legati alla botanica. Ad esempio, il tema del racconto di Kafka *La Metamorfosi* servirà ad introdurre la conversazione **Gli scarafaggi e altri insetti** a cura di **Daniele Cavadini**, biologo e affermato fotografo naturalista che approfondirà il tema della **farina di insetti** (giovedì ore 15.00). La metamorfosi, filo conduttore della 29esima edizione della kermesse, tornerà attraverso le **Metamorfosi di Ovidio** dove sono descritte una serie di trasformazioni di personaggi mitologici in altrettanti animali, fiori o piante. Come non ricordare il mito di Cipariso, uno dei ragazzi più amati da Apollo, che darà la stura per parlare di **cipressi** e delle **piante con portamento colonnare** assieme a **Roberto Neri** del **Vivaio Neri** (venerdì 26 ore 17.00), di Siringa e Pan che introdurranno alla conversazione di **Christian Piccaluga** di **Arborea Farm** sulla **la canna palustre** e la vegetazione stagnale palustre (giovedì 25 ore 17.30), di Adone trasformato in **anemone**, fiore della cui coltivazione parlerà **Felicia del vivaio Fenix**. (venerdì 26 aprile ore 15.00). Mentre **Andrea Mora** ci parlerà di germogli e delle loro proprietà. I "giardini di Adone" erano vasi in cui si facevano crescere piante a rapida fioritura per la festa del giovane amato da Afrodite.

La religione cristiana trasformò il rito pagano in un pellegrinaggio devozionale presso i sepolcri, ovvero agli altari dove continuavano ad essere esposti quei germogli, con il

nuovo significato di ricordare la morte di Gesù Cristo. Il Venerdì Santo ogni fedele porta nei terreni o nelle case il grano germogliato in segno di prosperità

Parlando di metamorfosi dobbiamo anche ricordare Le **Metamorfosi di Apuleio** nelle quali Lucio, il protagonista, si trasforma in un asino, capace però di pensare, conservando dunque la componente razionale. Se poi diamo uno sguardo più attento alla letteratura a noi contemporanea non possiamo fare a meno di citare tra le metamorfosi Le Avventure di Pinocchio di Carlo Collodi in cui il protagonista, da pezzo di legno, passa a burattino e infine a bambino e in carne ed ossa. Sarà **Maria Grazia Delmiglio** che la racconterà assieme ad altre fiabe di metamorfosi.

Di piante rare d'oltremare ci parlerà **Marco Trovato** e d'oltremare sono anche il genere Dahlia di cui ci parlerà **Rosanna Nicoletti** del vivaio **Il Giardino di famiglia**.

Il genere Dalia trae le sue origini dal Messico e dall'America Centrale dove il tubero viene considerato commestibile. Le dalie, infatti, erano utilizzate come alimento e come medicinale e vennero introdotte in Europa alla fine del XVIII secolo proprio per scopi culinari.

D'oltremare sono pure le camelie di cui ci parlerà il vivaista **Cristiano Tibi**.

Le camelie sono arbusti e alberi sempreverdi provenienti dall'Oriente. La conversazione introdotta dall'aria *Un bel dì, vedremo* di Madama Butterfly è un omaggio ai Giacomo Puccini di cui ricorre il centenario della morte.

Del castagno, pianta citata da Ovidio, Virgilio, Plinio il Vecchio e addirittura Omero e che ha sempre svolto una funzione importante nel paesaggio collinare e montano, ne parlerà a Colorno **Saverio Biagini** di Vivai Piante Biagini.

Le metamorfosi di Apuleio ci conducono al ciclo di affreschi che adornano le sale della Rocca di San Secondo di cui **Elisa Bertuccioli** - Associazione Everelina - darà una descrizione nel corso dell'evento. Il ciclo di affreschi è attribuito a Vincenzo Tamagni da San Gimignano, artista del '500, allievo di Raffaello.

Apuleio porta anche, con le avventure dell'asino d'oro, a Roma dove troviamo Apicio, il più celebre cuoco della latinità, autore di una imponente raccolta di ricette di cui il **Forno Borlenghi** (domenica 28 ore 16.00) proporrà, alcune ricette come la frittata di ortiche o l'antico dolce Dulcia.

Sono tanti gli appuntamenti della quattro giorni dedicati al verde e alla biodiversità. Da ricordare anche **Il pollice verde non esiste**, in cui verrà presentato il libro di **Pietro Bruni**, fondatore di **Yougardener**, il sito di riferimento **per gli appassionati di piante e giardini** (giovedì 25 ore 16.00).

A Colorno, promosso dalla **Gazzetta di Parma** (sabato 27 ore 10.30), verrà presentato il volume **Sentieri dei fiori nell'Appennino Tosco Emiliano** al centro dell'intervento di **Andrea Greci** (sabato 27 ore 11.00).

Del meraviglioso mondo delle **api e degli impollinatori** parlerà invece la scrittrice e appassionata naturalista **Giovanna Olivieri** (sabato 27 ore 11.30).

**Mauro Carboni, Alessio Zanon, Cristina Piazza, Enzo Melegari** presenteranno invece *l'Atlante dell'agrobiodiversità* (domenica 28 ore 17.00). È lungo l'elenco delle varietà di frutta, ma anche quello dei cereali e delle razze animali che venivano coltivati o allevati nel Parmense e di cui oggi sopravvivono solo pochi esemplari. Un patrimonio prezioso, dunque, che si può racchiudere in un unico termine: biodiversità.

Se il tema del verde e del giardinaggio riveste un ruolo fondamentale nella kermesse, nel corso degli anni l'aspetto che riguarda più direttamente la **gastronomia** ha acquisito sempre maggior importanza. Nell'ampio programma culturale largo, dunque, a numerosi appuntamenti in cui celebrare la qualità delle materie prime del territorio anche a tavola, attraverso incontri, approfondimenti, **degustazioni** e **cooking show dal vivo**. Chi visiterà la kermesse, ad esempio, avrà modo (giovedì 25 ore 12.30) di veder cucinare dal vivo il famoso **Tortél Dóls di Colorno**, preparato dalla **Confraternita del Tortél Dóls** – gruppo di appassionati gourmet costituitasi a Colorno nel 2008, per promuovere questo magnifico primo piatto di pasta ripiena della Bassa Parmense, divulgandone la storia e l'antica ricetta. Secondo la leggenda, il **Tortél Dóls** risalirebbe all'epoca di **Maria Luigia d'Austria**, moglie di Napoleone e sovrana del Gran Ducato di Parma e Piacenza.

È un piatto dalle sfumature uniche, antiche, inusuali e sorprendenti, poiché utilizza ingredienti difficili da reperire e richiede una lavorazione sapiente e paziente. Il ripieno è composto, infatti, da frutti di alberi tipici della Bassa Parmense come il **melo cotogno**, il **pero nobile**, il **cocomero da mostarda** o cocomero bianco, assieme a **vino cotto** e **marmellata di susine**; di fondamentale importanza anche la **senape pura**, da acquistare rigorosamente in farmacia come si faceva un tempo.

Ma si potrà anche gustare il **pane** utilizzando le migliori farine tra cui i **grani antichi** durante la degustazione a cura di **Podere Stuard** e **Gianluca Borlenghi** (giovedì 25 ore 15.30), o ancora scoprire cosa fossero soliti mangiare i grandi Maestri **Puccini** e **Verdi** durante lo show-cooking cura della giovane chef **Ilaria Bercini** e di **Gianluca Borlenghi** (giovedì 25 ore 16.30).

L'unicità di questi intermezzi gastronomici è che riescono a creare connessioni e riferimenti tra mondi apparentemente distanti.

La musica tornerà anche durante l'incontro **Note tra musica e Cucina**, dove i ragazzi e le ragazze della **IAL Scuola di cucina di Viadana**, assieme agli chef **Omar Torresani** e **Gianluigi Salvato**, si cimenteranno in un cooking show (venerdì 26 ore 12.30).

Spazio anche a incontri dedicati alle **eccellenze locali** come il **Parmigiano Reggiano**, di cui parlerà **l'Azienda Agricola Rizzi** (venerdì 26 ore 16.30); i **tortelli verdi**, di cui verrà data una dimostrazione di cooking-show dal vivo a cura del ristorante **Soj vino e cucina (Parma)**, in collaborazione con **Matteo Pessina**, docente di enografia italiana e sommellerie di ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana (sabato 27 ore 12.00) e il Melo Servatico, o ancora **l'Anolino Morbino**, una variante dell'anolino di Parma il cui

ripieno consiste in un'erba particolare detta "barba morta", che cresce solo lungo gli argini della Parma che passano da Mezzani (domenica 28 ore 12.00).

I visitatori potranno poi partecipare a **La natura in pasticceria**, un laboratorio gratuito fino ad esaurimento dei posti disponibili con prenotazione a [elisa@biebieventi.com](mailto:elisa@biebieventi.com) entro il 20 aprile) in cui scoprire le erbe e i fiori commestibili, osservare la loro forma e realizzare attività di decoro professionale sui biscotti condotto da **Ester Azzali** (sabato 27 ore 15.00), oppure assistere al cooking-show dedicato a Puccini, **Già la mensa è preparata**, a cura dello chef **Francesco Ambrosini**, dello storico **ristorante Stendhal** (sabato 27 ore 17.00). Non mancheranno anche momenti di approfondimento dedicati al *buon bere*: con **Matteo Pessina e Ilaria Bercini** sarà possibile partecipare a **I vini ancestrali: degustazione di vini naturali e risotto ...in fermento!** (giovedì 25 ore 18.00). Si avrà anche modo di assaggiare il **Chandon Garden Spritz**, il pregiato vino realizzato con il premiato "Miglior Spumante Argentino 2020" (Campionato Mondiale di Champagne e Spumanti) e assemblato con il liquore artigianale all'arancia creato da Chandon. L'aperitivo verrà offerto dalla **Maison Moët Hennessy** (sabato 27 ore 18.30) con degustazione gratuita. Con la degustazione **LiquoMar** di **Mara Andreotti** si potranno invece scoprire i liquori d'erbe di produzione artigianale (domenica ore 15.30).

Per chi fosse interessato, durante la kermesse, sarà possibile scoprire la **Rocca di San Secondo** in occasione delle visite guidate.

**NEL SEGNO DEL GIGLIO 2024 - 29ª EDIZIONE**  
**GIARDINO DELLA REGGIA DI COLORNO (PARMA)**  
**Da giovedì 25 a domenica 28 aprile 2024**

#### **INFORMAZIONI**

**BieBi Eventi tel. 0521 313300 - fax 0521 521524**

[www.nelsegnodelgiglio.it](http://www.nelsegnodelgiglio.it) – [info@artourparma.it](mailto:info@artourparma.it)

Facebook: [nelsegnodelgigliocolorno](https://www.facebook.com/nelsegnodelgigliocolorno)

Instagram: [nelsegnodelgiglio](https://www.instagram.com/nelsegnodelgiglio)

#### **Biglietti di ingresso in loco:**

**Intero** € 10 **Ridotto** € 6: Studenti universitari muniti di tesserino - gruppi (minimo 15 persone) – possessori Carta Verde Vita in Campagna - **Gratuito** under 14, persone con disabilità e accompagnatore

**Cumulativo** Visita con **audioguida** alla Reggia + Ingresso Mostra € 16

*(Il biglietto cumulativo include la visita con audioguida, al Complesso Monumentale Reggia di Colorno e l'ingresso alla Mostra-Mercato)*

#### **Biglietti di ingresso online:**

**Intero** (online) € 12 **Ridotto** (online) € 8

**Cumulativo:** Visita con **audioguida** alla Reggia + Ingresso Mostra (online) € 18

*(Il biglietto cumulativo include la visita con audioguida, al Complesso Monumentale Reggia di Colorno e l'ingresso alla Mostra-Mercato)*

**Orari Reggia di Colorno:**

Dal 25/04 al 28/04 apertura dalle 10 alle 18\*

*Ultimo ingresso ore 17.30*

Il biglietto cumulativo non include la visita guidata che dovrà esser prenotata in loco con supplemento

**CONVENZIONI**

Ai possessori del biglietto de “**Nel Segno del Giglio**” prezzo speciale ridotto di € 12 per la partecipazione al Parma City Tour. Un tour con partenza dall’Ufficio Turistico di Parma in compagnia di una guida turistica per scoprire il centro storico di Parma (non sono previsti ingressi nei monumenti). La visita guidata terminerà con una piccola degustazione di **Parmigiano Reggiano**.

**Rocca dei Rossi di San Secondo**

Ingresso con visita guidata al prezzo ridotto di € 6.00

Visite guidate a cadenza oraria dalle 10 alle 18.00

**Rocca dei Terzi di Sissa-Trecasali**

Giovedì 25 e domenica 28 aprile mattina ingresso con visita guidata ogni 30 minuti

Visite guidate ogni 30 minuti

**Info turistiche**

**COLORNO – SORBOLO MEZZANI - UFFICIO INFORMAZIONI E ACCOGLIENZA  
TURISTICA (IAT-R)**

**[ufficio.turistico@comune.colorno.pr.it](mailto:ufficio.turistico@comune.colorno.pr.it) tel. + 39 0521 313790**

**CAMPERISTI:** ampio parcheggio via Farnese 26 N 44.926300, E 10.377940 sterrato, illuminato

**Gli amici a quattro zampe sono i benvenuti!**