

TUTTE LE QUATTRO GIORNATE

Mostra mercato del giardinaggio di qualità con espositori di florovivaismo, arredo giardino, brocantage, attrezzature per il giardinaggio, artigianato artistico, aziende agricole. Animazioni, incontri, laboratori, attività didattiche presso la Serra delle Farfalle e presso il gazebo Epipetee, letture animate nel parco.

Nella lista degli anniversari letterari 2024 troviamo quello che celebra i 100 anni dalla morte di Franz Kafka, autore di opere immortali. Al centro di questa edizione il tema della metamorfosi.

GIOVEDÌ 25 APRILE

ore 11.00

apertura dei cancelli con ingresso del pubblico

ore 11.30

Conversatorio Floreale

Breve saluto delle istituzioni

A seguire un momento musicale del Coro Novecentum – Rocco Meneghello

Aperitivo inaugurale offerto dall'organizzazione - BieBi Eventi

ore 12.00

Inizia la visita agli espositori:

- Giuseppe Baldi, paesaggista
- Silvia Ghirelli, paesaggista
- Mauro Ianese, agronomo del Servizio Giardini del Comune di Roma
- Alberto Locatelli, giornalista di Vita in Campagna
- Costanza Lunardi, scrittrice e pubblicista
- Alessandro Mesini, scrittore del verde
- Angelo Panetta Servizio Giardini del Comune di Roma

ore 12.30-13.30

Conversatorio Floreale - Intermezzo Gastronomico

IL TORTÉL DÓLS a cura di La Confraternita Del Tortél Dóls Di Colorno

Degustazione gratuita fino ad esaurimento posti

ore 14.00-14.30

Conversatorio floreale

Premiazione degli espositori da parte della Giuria Botanica





ore 14.30-15.00

Conversatoio Floreale - Intermezzo Gastronomico

Incontro Botanico sulle note della canzone di De Andrè (La guerra di Piero)

“MA SON MILLE PAPAVERI ROSSI”

I PAPAVERI a cura di Fratelli Gramaglia Paolo e in collaborazione con Gianluca Borlenghi

Degustazione gratuita fino ad esaurimento posti

ore 15.00-15.30

Conversatoio Floreale

VOGLIAMO IL PANE MA ANCHE LE ROSE

A cura di Alessio Nerozzi della Società agricola Barni

ore 15.30-16.00

Conversatoio Floreale - Intermezzo Gastronomico

I PANI DI GRANI ANTICHI a cura di Gianluca Borlenghi e Podere Stuard

Degustazione gratuita fino ad esaurimento posti

ore 16.00-16.30

Conversatoio Floreale

IL POLLICE VERDE NON ESISTE

Presentazione del libro di Pietro Bruni, yougardener

ore 16.30-17.30

Conversatoio Floreale - Intermezzo Gastronomico

“ALL’OPERA” A tavola coi maestri: Puccini e Verdi
a cura di Ilaria Bercini e Gianluca Borlenghi

Degustazione gratuita fino ad esaurimento posti

17.30-18.00

Conversatoio Floreale - Incontro Botanico

SIRINGA E PAN DALLE METAMORFOSI DI OVIDIO

La Canna palustre e la vegetazione stagnale e palustre per gli specchi d’acqua

a cura di Christian Piccaluga di Arborea Farm

ore 18.00-19.00

Conversatoio Floreale - Intermezzo Gastronomico

I VINI ANCESTRALI: DEGUSTAZIONE DI VINI NATURALI E RISOTTO...IN FERMENTO!

A cura di Matteo Pessina e Ilaria Bercini

Degustazione gratuita fino ad esaurimento posti



VENERDÌ 26 APRILE

ore 12.30-13.30

Conversatorio Floreale - Intermezzo Gastronomico

“NOTE TRA MUSICA E CUCINA”

a cura di IAL Scuola di cucina (Chef Omar Torresani e Chef Gianluigi Salvato)

Degustazione gratuita fino ad esaurimento posti

ore 15.00-15.30

Conversatorio Floreale

I “SUBBURCHI” E LA PASQUA: dai giardini di Adone a quelli di Cristo

Felicia di Floricoltura Fenix parlerà di anemoni, aquileghe, ecc

ed Andrea Mora di La Bio Mora parlerà di germogli

ore 15.30-16.00

Conversatorio Floreale

PEONIA, ODALISCA NUDA E VOLUTTUOSA

presentazione del libro Peonie ed. Edagricole

a cura di Lucia Romani del vivaio Peonia Mia

Peonia deve il suo nome a Peone, che nella mitologia era il medico degli dèi.

I romani l’avevano soprannominata Erba beata in quanto la utilizzavano per curare diverse malattie

ore 15.30-18.30

REGGIA DI COLORNO | PIANO NOBILE | SALA DI MINERVA

ZEPHIRO TORNA, E 'L BEL TEMPO RIMENA

Francesco Petrarca

LA CURA ED IL RESTAURO DEL VERDE

(credito formativo per architetti)

Interventi di:

- Carla Benocci, Quasar Design University, docente di “Storia dei Giardini” nel corso di Landscape& Garden Design, pubblicista
- Luigi Fiorina, capo giardiniere del giardino botanico dell’Isola Madre nell’arcipelago delle Borromee e del giardino medievale della Rocca di Angera
- Francesca Marzotto Caotorta, paesaggista e nota esperta di giardini. Ha fondato e diretto Gardenia, una delle riviste di giardinaggio più lette, e ideato Orticola, di cui ora è vicepresidente, da alcuni anni una delle più frequentate mostre-mercato di fiori e piante (Milano)
- Christian Piccaluga di Arborea Farm, vivaio specializzato in piante acquatiche, piante palustri e da terreno umido, rare e di difficile reperibilità





ore 16.00-16.30

Conversatorio Floreale - Intermezzo Gastronomico

IL SIGNOR PARMIGIANO REGGIANO a cura di Debora, Azienda Agricola Rizzi

ore 16.30-18.00

Conversatorio Floreale

FILEMONE E BAUCI dalle metamorfosi di Ovidio

Quercia e Tiglio varietà e tecniche di coltivazione a cura di CARLO PAGANI

Quercus L., 1753 è un genere di piante appartenente alla famiglia delle Fagaceae comprendente alberi comunemente chiamati querce. Le querce sono specie chiave in un'ampia gamma di habitat, dal mediterraneo alla foresta pluviale subtropicale.

SABATO 27 APRILE

ore 11.00-11.30

Conversatorio Floreale

UNA ROSA È UNA ROSA È UNA ROSA

A cura di Annalisa Glorio

11.30-12.00

Conversatorio Floreale

IL TARTUFO, creazione degli dei ctoni

a cura dell'Associazione Tartuficoltori Emiliani

ore 12.00-13.00

Conversatorio Floreale - Intermezzo Gastronomico

TORTELLI VERDI "NEL SEGNO DEL GIGLIO"

a cura di Soj | vino e cucina (Parma) e in collaborazione con Matteo Pessina

Degustazione gratuita fino ad esaurimento posti

ore 15.00-16.00

Conversatorio Floreale - Intermezzo Gastronomico

La natura in pasticceria, a cura di Ester Azzola

Un laboratorio per scoprire le erbe e i fiori commestibili, osservare la loro forma, texture, geometria e colore.

Attività di decoro professionale sui biscotti, come utilizzare la natura e la conservazione.

Laboratorio gratuito fino ad esaurimento posti, si prega di prenotare tramite mail a:

elisa@biebieventi.com entro il 23/04/2024





ore 16.00-16.30

Conversatoio Floreale

SACRA MENTA, la menta, erba infera e santa ed altre aromatiche
a cura di Nadia Rizzuto del vivaio Aromatiche ClaGia

ore 16.30-17.00

Conversatoio Floreale

CIPARISSO dalle metamorfosi di Ovidio

Il cipresso e le piante con portamento colonnare
a cura di Roberto Neri del Vivaio Neri

ore 17.00-18.00

Conversatoio Floreale - Intermezzo Gastronomico

OGNI GIORNO È UNA FESTA, a cura di Ester Azzola

Un laboratorio dinamico per scoprire le erbe e i fiori commestibili, osservare la loro forma, texture,
geometria e colore. Trucchi e metodi come utilizzare la natura e la conservazione.

Laboratorio gratuito fino ad esaurimento posti, si prega di prenotare tramite mail a:
elisa@biebieventi.com entro il 23/04/2024

ore 18.00-18.30

Conversatoio Floreale

PIANTE D'OLTREMARE LE DALIE

a cura di Rosanna Nicoletti

ore 18.30-19.00

Conversatoio Floreale - Intermezzo Gastronomico

CHANDON GARDEN SPRITZ. Aperitivo offerto da "Maison Moët Hennessy"

in collaborazione con Gianluca Borlenghi

Degustazione gratuita fino ad esaurimento posti

DOMENICA 28 APRILE

ore 11.00

dal Conversatoio Floreale

Partenza per la visita guidata alla

Rocca dei Rossi di San Secondo

a cura di Antonella Balestrazzi





ore 11.00-11.30

Conversatorio Floreale

PIANTE RARE D'OLTREMARE

a cura di Marco Trovato

ore 11.30-12.00

Conversatorio Floreale

IL CASTAGNO, paterno e generoso

a cura di Saverio Biagini di Vivai Piante Biagini

ore 12.00-13.00

Conversatorio Floreale - Intermezzo Gastronomico

AGÀ AL MORBÉN a cura di Associazione Anolino Morbino

Degustazione gratuita fino ad esaurimento posti

ore 14.30-15.30

Conversatorio Floreale

UN BEL DI VEDREMO

CAMELIE a cura di Cristiano Tibi del Vivaio Tibi

ore 15.30-16.00

Conversatorio Floreale - Intermezzo Gastronomico

I liquori d'erbe, a cura di LiquoMar di Mara Andreotti

Degustazione gratuita fino ad esaurimento posti

ore 16.00-17.00

Conversatorio Floreale

METAMORPHOSEON

Ciclo di affreschi nella Rocca di San Secondo

riguardanti l'Asinus Aureus di Apuleio attribuito a Vincenzo Tamagni

da San Gimignano, artista del '500, allievo di Raffaello.

a cura di Elisa Bertuccioli - Associazione Everelina

LA CUCINA DI APICIO

A cura di Gianluca Borlenghi

Degustazione gratuita fino ad esaurimento posti

NUNC EST BIBENDUM (Orazio) I VINI DELL'ANTICA POMPEI

a cura di Matteo Pessina in collaborazione con Gianluca Borlenghi

Evento a pagamento o gratuito, prenotazioni tramite mail a: pesso@calicivivi.org entro il 20/4/2024



ore 17.00-17.30

Conversatorio Floreale - Intermezzo floreale

ATLANTE DELL'AGROBIODIVERSITA'

A cura di Mauro Carboni, Alessio Zanon, Cristina Piazza, Enzo Melegari

In collaborazione con il quotidiano Gazzetta di Parma

TUTTI I GIORNI:

dalle 16.00 alle 18.00

nel gazebo delle favole

C'ERA DUE VOLTE

racconti e fiabe

“Kafka e la bambola viaggiatrice”

Pinocchio di Collodi

La bella e la Bestia

ed altre fiabe

Degustazione di pasticcini di Pasticceria Donelli

ore 10.00-19.00

A fianco della Serra delle Farfalle

LE CASE DEGLI UCCELLI

a cura di Gabriella Meo dell'Oasi LIPU di Torrile

GAZEBO EPIPETEE: ARACNIDI, CREATURE PREISTORICHE e CURIOSE

a cura di Andrea Rampini

dalle 16.30 alle 18.30

nel Parco

IL PAESAGGISTA RISPONDE

Silvia Ghirelli e il suo studio

giovedì 25, sabato 28 e domenica 29

nel Parco

I DOTTORI DELLE PIANTE

Mauro Carboni

VISITE GUIDATE alla Reggia di Colorno

agli edifici religiosi di Colorno

ed alla rocca di San Secondo

