

TUTTE LE GIORNATE

Mostra Mercato del Giardinaggio di Qualità con espositori di florovivaismo, arredo giardino, broccatage, attrezzature per il giardinaggio, artigianato artistico, aziende agricole.

Mostra fotografica a cura di **Sergio Piccolo**, naturalista.

Nella 31a edizione di Nel Segno del Giglio spicca una importante novità: la partecipazione di **ALMA**, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, punto di riferimento mondiale per la formazione nei mestieri del gusto e della cultura enogastronomica italiana, che ha sede nelle stanze della Reggia di Colorno.

Animazioni, atelier e attività didattiche presso il **Parco dell'Occhio Sognante**:

Pittori e pittrici del gruppo **Sezione Aurea**, presenti per tutta la durata dell'evento con un'esposizione di opere a tema e momenti di pittura *en plein air* presso gli spazi dei florovivaisti.

Laboratori saranno a cura di **Rachele Cattafesta e Le Farfalle delle Birbe**.

Com'è nato Pinocchio? Appuntamento con **Geppetto**. Scultura e intaglio a cura dello scultore **Mauro Becchi**.

Acqua per tutti. GLU! Il fontanone di **EmiliAmbiente**

VENERDÌ 24 APRILE

ore 10.00
apertura dei cancelli con ingresso del pubblico

ore 11.00
Inizia la visita della Giuria Botanica

- **Carboni Mauro**, agronomo
- **Fiorina Luigi**, capo giardiniere al Giardino Botanico dell'Isola Madre sul Lago Maggiore
- **Ianese Mauro**, agronomo del Servizio Giardini di Roma Capitale
- **Mesini Alessandro**, esperto
- **Panetta Angelo**, Giardiniere del Servizio Giardini di Roma Capitale
- **Pozzetti Elisabetta**, paesaggista

ore 12.00
Conversatio Floreale

INAUGURAZIONE

Saluto delle autorità

A seguire *A spasso con Pinocchio da Mozart a Piovani* - Momento musicale con il **Quintetto Peri** (Matteo Benassi, Pierpaolo Casoni, Caterina Formentelli, Paola Volpi, Bianca Zanetti)

ore 14.30
Conversatio Floreale

Premiazione degli espositori da parte della Giuria Botanica

ore 15.30 - 16.00
Conversatio Floreale

I PINI E PINOCCHIO
A cura del Vivaio Fratelli Neri

ore 15.30 - 18.30
Aranciaia di Colorno (Museo MUPAC)
Via San Rocco 1 Colorno (PR)

IL RESTAURO DEI GIARDINI STORICI
(Credito formativo per Architetti)

Coordina l'incontro **Elisabetta Pozzetti**.

ore 16.00 - 16.30
Conversatio Floreale

Intermezzo Gastronomico

AGRICOLTURA NATURALE COME PROGETTO CULTURALE

Differenze tra agricoltura naturale e agricoltura biologica convenzionale.

A cura di **Alessio Gennari** e **Imma Diana**
Degustazione gratuita fino a esaurimento posti

ore 16.30 - 17.00
Conversatio Floreale

LA DIGITALE OVE DIMORANO LE FATE
Le fiabe popolari inglesi la immaginano come rifugio delle fate.

A cura del Vivaio Fratelli Gramaglia

ore 17.00 - 17.30
Conversatio Floreale

L'ORCHIDEA OPHRYS E LE ALTRE CHE DICONO BUGIE

A cura di **Mauro Carboni**

ore 17.30 - 18.00
Conversatio Floreale

LA FARMACIA DEL GATTO E DELLA VOLPE
Rimedi per animali e umani

A cura di **Laura Storero - Edibio**

ore 18.00 - 18.30
Conversatio Floreale

IL GATTO, LA VOLPE E LA BUGIA DELL'ACQUA CATTIVA

Cultura, digitalizzazione e futuro della risorsa idrica
A cura di **Ilaria Gandolfi - EmiliAmbiente**

ore 20.00

Convivio Quarantatrè

CENA A CURA DEGLI CHEF ALMA

Menù a tema, con **ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana**, in collaborazione con **Moët Hennessy**

SABATO 25 APRILE

ore 10.00

apertura dei cancelli con ingresso del pubblico

ore 10.30 - 11.00

Conversatio Floreale

VISSI D'ARTE VISSI D'AMORE

La Violetta di Parma

A cura di **Francesca Lanzi - Emilia Welcome**

ore 11.00

Ritrovo al Confezionale Botanico

VISITE GUIDATE AI VIVAI

A cura di **Elisabetta Pozzetti**

ore 11.00 - 11.30

Conversatio Floreale

IL SEGRETO DEL NOCE SANTO

Presentazione del libro

A cura di **Ludovico Del Vecchio**

ore 11.30 - 12.00

Conversatio Floreale

COME DIO COMANDA

i prodotti delle Monache che trasformano i frutti rari e antichi del Vivaio Maioli

A cura di **Enzo Maioli**

ore 12.00 - 12.30

Conversatio Floreale

UNA CAPITOZZATURA È PER SEMPRE

A cura del dott. **Giulio Rinaldi - Associazione Pubblici Giardini**

ore 14.30 - 15.00

Conversatio Floreale

A VOLTE RITORNANO.

IL RITORNO DELL'OCCHIALONE DI PARMA

A cura di **Alessio Zanon**

ore 15.00

Al Confezionale Botanico

DOMANDE DI GIARDINAGGIO:

l'esperto risponde

A cura di **Luigi Fiorina**

ore 15.00 - 15.30

Conversatio Floreale

Intermezzo Gastronomico

IL CANAFÈ

La trasformazione applicata alla miscela di semi di canapa e chicchi di caffè

A cura di **Azienda Agricola Landini**

Degustazione gratuita fino a esaurimento posti

ore 15.00 - 17.00

Parco dell'Occhio Sognante

UCCI UCCI SENTO ODOR DI MONELLUCCI!

I CIBI NELLE FIABE

Lecture a cura del Gruppo Semi di Speranza

ore 15.30 - 16.00

Conversatio Floreale

LA ZUCCA, LA CARROZZA DI CENERENTOLA

A cura di **Ort Antigh**

ore 16.00

Ritrovo al Confezionale Botanico

VISITE GUIDATE AI VIVAI

A cura di **Elisabetta Pozzetti**

ore 16.00 - 17.00

Conversatio Floreale

LA QUERCIA DELLE STREGHE

A cura di **Carlo Pagani**

Seguirà il *Confezionale Botanico*

ore 17.00 - 17.30

Conversatio Floreale

CENTO ANNI IN CUCINA. ANTICHE RICETTE DELLA MIA FAMIGLIA

Presentazione del libro di **Mansueto Rodolfo Rodolfi**, casa editrice **Alessandro Farnese**.

Modera **Sabrina Schianchi**, responsabile marketing

Gazzetta di Parma

ore 17.30 - 18.00

Conversatio Floreale

IL CHICCO, LA FERMENTAZIONE E IL FUOCO

A cura di **Gianluca Borlenghi**

Degustazione gratuita fino a esaurimento posti

ore 18.00 - 18.30

Conversatio Floreale

IL CAPPERO, L'ORCHIDEA DEL MEDITERRANEO

A cura di **Alessandro Rosati** e **Gianluca Borlenghi**

Degustazione gratuita fino a esaurimento posti

ore 18.30 - 19.00

Conversatio Floreale

Intermezzo Gastronomico

CHANDON GARDEN SPRITZ:

ELEGANZA E FRESCHEZZA

NEL CALICE

A cura di **Moët Hennessy**

Degustazione gratuita fino a esaurimento posti

DOMENICA 26 APRILE

ore 10.00

apertura dei cancelli con ingresso del pubblico

ore 10.00 - 11.00

Conversatio Floreale

In dialogo con **Paolo Bergamaschi** e **Mahi Ghavami**

Presentazione dei libri:

I CORPI CIVILI DI PACE NELLA PROSPETTIVA DI

ALEXANDER LANGER

A cura di **Piuccia Montanari**

UNITI PER LA PACE

A cura di **Maria Rosa Ronzoni**

ore 10.30

Parco dell'Occhio Sognante

Ritrovo con **Luca Pardini** per raccolta delle erbe eduli

ore 11.00 - 12.00

Conversatio Floreale

Intermezzo Gastronomico

LE ERBE SPONTANEE COMMESTIBILI DEL

GIARDINO DI COLORNO

A cura di **Chef Luca Pardini**

Degustazione a pagamento fino a esaurimento posti

info e prenotazioni: elisa@biebieventi.com

ore 12.00 - 12.30

Conversatio Floreale

MARIA LUGIA D'ASBURGO

Presentazione del libro

A cura di **Tiziana Tridente**

ore 12.30 - 13.00

Conversatio Floreale

JACK E LA PIANTA DI FAGIOLI

Presentazione del libro

A cura di **Fabio Gianì**

ore 14.00 - 14.30

Conversatio Floreale

I PATRIARCHI DELL'EMILIA ROMAGNA E COME

PROTEGGERLI

A cura di **Rossella Ghedini - Associazione Pubblici Giardini**

ore 14.30 - 15.00

Conversatio Floreale

LA VIA DEI BONSAI

l'arte di coltivare pazienza e meraviglia

A cura di **Antonello Bianchini**

ore 15.00 - 16.00

Conversatio Floreale

L'OMINO DI BURRO, IN PINOCCHIO

degustazione di varie tipologie di burro

A cura di **Gianluca Borlenghi, Simona Mannari, Matteo Pessina**

Degustazione gratuita fino a esaurimento posti

ore 15.00 - 18.00

Parco dell'Occhio Sognante

FIABE DI CIBI E DI MAGIA

a cura del Gruppo Semi di Speranza

FARE IL BURRO ALL'OSTERIA DEL GAMBERO

ROSSO

A cura di **Gianluca Borlenghi** e **Simona Mannari**

ore 16.00 - 17.00

Conversatio Floreale

LA METAMORFOSI IN CUCINA, LA

GASTRONOMIA NELLE DIVERSE EPOCHE

A cura di:

Tommaso Zucchi, Consorzio Vini di Parma

Simone Zerbinì, F.I.P.E. (Federazione Italiana Pubblici Esercizi)

Paolo Tegoni, Associazione Gastronomi Professionisti

Enrico Bergonzi, Parma Quality Restaurant

A seguire *Cooking Show* a cura del *Ristorante Antica*

Rocca di San Quirico, **Chef Alberto Rossetti**

ore 17.00 - 17.30

Conversatio Floreale

METAMORFOSI

Un corpo che riconosce e sopporta la malattia, e

spesso guarisce nonostante tutto.

A cura di **Simona Manfredi**, Loto ODV Parma e **Carla**

Verrotti di Pianella, prof.ssa specialista in Ostetricia e

Ginecologia

ore 17.30 - 18.30

Conversatio Floreale

Masterclass

GALÀ LAMBRUSCO

Il fascino sconosciuto dei Lambrusco affinati ed

invecchiati

A cura di **Matteo Pessina**

Degustazione gratuita fino a esaurimento posti

GRAZIE a

