

A Villa Necchi Campigli di Milano torna AgruMI

Pubblicato: Mercoledì 9 Febbraio 2022



Sabato 12 e domenica 13 febbraio 2022 **Villa Necchi Campiglio, Bene del FAI – Fondo per l'Ambiente Italiano a Milano, ospiterà la X edizione di AgruMI**, un fine settimana alla scoperta degli agrumi e dei loro aromi, colori e sapori. La ricca esposizione, allestita tra il giardino e il campo da tennis coperto della villa, permetterà ai visitatori di conoscere un patrimonio di biodiversità tipica dei paesaggi mediterranei, rimanendo nel cuore della città, e di acquistare piante, frutti, mieli, birre aromatizzate, profumi, cosmetici, raffinati decori e altri prodotti selezionati sulla base della loro qualità e particolarità: dal limone di Sorrento al chinotto di Savona; dal lime dei Caraibi al delizioso ibrido siciliano tacle, che nasce – come suggerisce il nome – dal tarocco e dalla clementina; dal dolce “Foglia Allegra”, composto da un croccante su una foglia di limone, alle marmellate di arance del Giardino della Kolymbethra, Bene del FAI nella Valle dei Templi (AG), da cui provengono frutti di varietà rare, molto apprezzate dagli appassionati del settore.

Interessanti incontri arricchiranno la manifestazione. Sabato alle ore 16.30 si parlerà di Orange Fiber, dall'idea all'industrializzazione. La storia dei tessuti ottenuti dalla lavorazione degli scarti di agrumi, un progetto che unisce sostenibilità, innovazione e made in Italy insieme a Enrica Arena, CEO & co-founder dell'azienda. Orange Fiber, nata a Catania nel 2014, è la prima impresa al mondo a produrre tessuti sostenibili di alta qualità a partire dai sottoprodotti dell'industria di trasformazione degli agrumi, scarti che rappresentano il 60% del peso del frutto e che, se non fossero trasformati in fibra tessile, verrebbero smaltiti con significativi costi economici e ambientali. Domenica alle ore 12 protagonista dell'appuntamento sarà il Giardino della Kolymbethra, in occasione del ventennale della sua apertura al pubblico: Giuseppe Barbera, professore di Colture Arboree dell'Università di Palermo, Giuseppe Lo Pilato, referente della gestione agronomica del Bene, il giardiniere Vincenzo Traversa e Maria Ala, forestale paesaggista, racconteranno come il FAI ha contribuito alla rinascita e alla valorizzazione di quest'area agricola, che conserva antichi esemplari di agrumi e rare specie mediterranee e che è incastonata in un sito archeologico patrimonio dell'umanità, la Valle dei Templi, tra il Tempio di Castore e Polluce e il Tempio di Vulcano.

Durante il fine settimana il pubblico potrà ammirare una collezione straordinaria di piante di agrumi raccolte negli anni da Davide Chiaravalli, che presenterà una rassegna tra le più complete delle diverse varietà esistenti. Il florovivaista, inoltre, metterà a disposizione dei visitatori la sua esperienza e li accompagnerà in “percorsi ragionati” tra gli stand – sabato alle ore 15 e domenica alle 14 – offrendo “consigli per gli acquisti” e illustrando curiosità sui prodotti. Infine, nel corso dei due giorni si svolgeranno percorsi olfattivi sensoriali, a cura della consulente d'arredo olfattivo Francesca Giuffrida, e degustazioni di caffè aromatizzato al limone, ideate da Salvatore Iaccarino, ex custode della Baia di Ieranto, Bene del FAI a Massa Lubrense (NA). Per gli amanti della cucina e dei dessert, sabato alle ore 13.30 e domenica alle 10.30 sono in programma laboratori di pasticceria e canditura di agrumi, a cura di Passion Cocoa. Con il Patrocinio del Comune di Milano.

AgruMI a Villa Necchi Campiglio, Milano

Giorni e orari: sabato 12 febbraio, dalle ore 12 alle 18; domenica 13 febbraio, dalle ore 10 alle 18

Biglietteria: Intero: 7€; manifestazione e visita alla villa: 15€

Ridotto 6-18 anni: 4€; manifestazione e visita alla villa: 7€

Studenti 19-25 anni: 4€; manifestazione e visita alla villa: 10€

Iscritti FAI: 4€

Informazioni e dettagli su programma ed espositori su www.faiagrumi.it

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it