



LA PRESENTAZIONE La conferenza di annuncio della manifestazione: da sinistra Paola Bertolotti di Casa Monza, Stefania Cardil dell'associazione Thuja Lab e Elisabetta Viganò di Slow food Monza e Brianza

L'EVENTO La manifestazione, giunta alla terza edizione, porta in paese anche cibi «antichi»

Da tutta Italia per «Frutti rari a La Santa»

VILLASANTA (dvt) Giunge quest'anno alla sua terza edizione «Frutti Rari alla Santa», la manifestazione di Thuja Lab che dal 2013 riscuote un ampio consenso di pubblico e che nella scorsa edizione ha visto la presenza di circa 3mila visitatori accolti da qualificati operatori del settore e di una varietà incredibile di piante, fiori e frutti che hanno regalato colori, profumi ed una nuova vita ai giardini di Villa Camperio, anche grazie a diverse attività collaterali come laboratori, lezioni sull'orto e sul frutteto e presentazioni di libri. «Frutti Rari alla Santa», che si svolgerà sabato 12 e domenica 13 settembre, è una manife-

stazione florovivaistica che mette in mostra piante, fiori, frutti e semi dimenticati con l'intento di offrire un punto di incontro tra le essenze antiche perse nel tempo, il lavoro e l'arte dell'uomo. Per l'occasione sono in programma una mostra fotografica, laboratori, presentazione di libri, lezioni e workshop, installazioni d'arte moderna nei giardini. Inoltre i temi chiave saranno: la salvaguardia delle essenze antiche dimenticate, la valorizzazione delle produzioni biologiche, l'educazione all'ambiente, il crescente interesse per uno stile di vita a contatto con la natura, l'incontro tra i coltivatori per me-

stiere e i coltivatori per passione. Alla mostra mercato saranno presenti vivaisti d'eccellenza provenienti da tutta Italia con proposte di piante rare e autoctone, frutti antichi, erbacee perenni, collezioni botaniche «a tema», piante aromatiche, orchidee, rose, ortensie, agrumi, succulente. L'evento ha la collaborazione di Slow food Monza e Brianza.

In particolare, avranno ampio spazio i prodotti di alcuni orti biologici del territorio e lo zafferano coltivato in Brianza. Non mancheranno i colori ed i profumi delle spezie curcuma, vaniglia, caffè, peperoncino e le aromatiche mediterranee.