



Testata

Data 20 Settembre 2019



La Conserva della neve: tra biodiversità arte e cultura



strategy

UNO UN PIANO. SEMPRE.

La Conserva della neve: tra biodiversità arte e

cultura



La natura torna al centro: questo il messaggio al pubblico romano che quest'anno tornerà a visitare, oppure scoprirà per la prima volta, **La Conserva della neve** nella sua nuova eccezionale ubicazione situata in quelli che anticamente erano i **giardini di Palazzo Corsini alla Lungara** dove, nel XVII secolo, **Cristina Regina di Svezia** avrebbe ospitato le prime riunioni di quella che sarebbe divenuta **l'Accademia dell'Arcadia**. Dal **1883** questi magnifici giardini costituiscono **Orto Botanico di Roma** che attualmente dipende dal **Dipartimento di Biologia Ambientale dell'Università di Roma La Sapienza**. Arte e architettura del paesaggio saranno presenti con l'obiettivo di far conoscere e diffondere il concetto di biofilia e biodiversità vegetale. Dal **20 al 22 settembre**, all'interno del **Museo Orto Botanico di Roma**, torna il tradizionale appuntamento con La Conserva della Neve, arrivata alla sua diciassettesima edizione, **mostra-mercato florovivaistica** che ospita esclusivamente vivai da collezione scelti tra i migliori del panorama italiano ed europeo. Personaggi internazionali tra artisti, studiosi e architetti del paesaggio, animeranno la kermesse che parla al mondo del verde, con **espositori che arriveranno a Roma da tutto il mondo**. Per tre giorni il verde sarà protagonista: si potranno acquistare piante, trovare tutte le novità del settore e scambiare informazioni difficilmente reperibili nei circuiti tradizionali così da rendere questa manifestazione **un evento unico in Italia e in Europa**.



Quest'anno **la manifestazione darà speciale rilievo alla botanica con conferenze e presentazioni di libri**.

La manifestazione comprende anche **visite guidate all'Orto Botanico** per i visitatori della mostra.

Tutto ciò grazie alla passione e alla coraggiosa caparbia delle sue socie fondatrici **Maria Cristina Leonardi**, Agronoma Paesaggista, e **Lusi Nesbitt**, Presidente dell'Associazione nonché Grande Ufficiale al Merito della Repubblica Italiana.

Gli eventi collaterali

Conferenze e lezioni aperte si susseguiranno durante i tre giorni e avranno luogo nell' **Aranciera** situata vicino alla **Fontana dei Tritoni**.

Conferenze e presentazioni di libri





Venerdì 20 ore 17,00, presentazione del libro della collana **Sulla via delle Grandi Giardiniere d'Italia - Itinerari botanici**.

Definito un romantico viaggio botanico il volume **Grandi Giardiniere d'Italia. I volti, i luoghi, le essenze e la storia** di **Nicoletta Campanella**, pubblicato da Nicla Edizioni, sarà d'ispirazione per un approfondimento sulle essenze coltivate nei giardini di Livorno, nel corso di un gradevole incontro.

Insieme a Nicoletta Campanella, Marcella Montano Musetti presidente del Garden Club Livorno, Laura Barsotti Monicelli botanica e Silvia Menicagli biologa e Floral designer che si esibirà contestualmente in una dimostrazione floreale a tema.

Sabato 21 ore 11,30, presentazione del libro **Il giardino pigro**. Gli autori de "Il giardino pigro" hanno poco tempo ma una grande passione per il giardinaggio, una lunga esperienza e forti appetiti che in qualche modo riescono a saziare. In questo libro raccontano le loro esperienze svelando trucchi e segreti per costruire un giardino sostenibile per l'ambiente ma anche per chi lo accudisce.

Degli autori saranno presenti **Alessandro Benvenuti, Maria Acquaria, Laura Caratti**.

Sabato 21 ore 17,00: Dialoghi su: **I segreti della vita oltre Fibonacci** condotti dall'ing. **Francesco De Santis**. La capacità dei sistemi biologici di generare strutture caratterizzate da forme geometriche è sempre stata di grande interesse per la scienza. In questo avvincente viaggio nella vita delle piante, Francesco De Santis spiegherà la loro relazione con la successione di Fibonacci e altre analogie matematiche.

Domenica 22 ore 11,30: presentazione del libro **Le piante della luce**. I girasoli che ruotano la testa per seguire il percorso del sole, i rami dell'edera che si arrampicano su un vecchio muro, il nostro basilico che sporge le foglie verso il punto più caldo della terrazza: ogni pianta passa la sua intera vita a cercare la luce. La sente, la riconosce, sa come trovare quella migliore. Quanto tempo passiamo noi, ogni giorno, a pensare a ciò che mangiamo, a ciò che beviamo, all'aria che respiriamo? Quanto tempo dedichiamo, invece, all'elemento che ci permette di vivere? La luce non è solo calore, gusto, colori: è vita. Questo volume scritto dal **professor Maurizio Grandi** è uno studio innovativo che spiega come riappropriarci della luce e dei suoi benefici e ci permette di scoprire che i biofotoni splendono già dentro di noi. Una ricerca dettagliata, dalla storia all'antropologia, fino ai più recenti studi medici, con l'approfondimento di schede tecniche e un'appendice di ricette semplici e veloci, per riempire di luce le nostre case passando dalla cucina, dai nostri piatti e portarla finalmente nel nostro corpo.

Attività ludiche e formative



Tra le associazioni presenti alla mostra, sono particolarmente coinvolgenti le iniziative proposte dall'**U.M.A.O.** e dall'**Associazione Italiana Donne dell'Olio**.

Quest'anno l'**U.M.A.O.** (Unione Mediterranea Assaggiatori Olio) da sempre attenta alla corretta alimentazione, durante la manifestazione, accanto alle continue informazioni sugli oli extravergini, presenterà



minicorsi di assaggio continuati per tutta la durata della mostra anche di formaggi e olive da tavola. Tra un assaggio e l'altro sono previsti anche dei giochi sensoriali con: **Avere naso, che senso!** Gara tra i visitatori per il riconoscimento delle sensazioni olfattive con attestati e premi gastronomici.

L'Associazione Nazionale Donne dell'Olio con l'Associazione Olio di Puglia Dialoghi Fluidi, nel pieno rispetto delle proprie mission, hanno ideato e sviluppato una serie di giochi che permetteranno di capire come sia facile e divertente mettere alla prova le proprie capacità, avvicinandosi all'affascinante mondo dell'olio. Olio come ingrediente, come esperienza olfattiva e gastronomica, ma anche come esperienza meramente ludica che si propone di far conoscere ai piccoli e i grandi del pubblico a concetti, terminologia, odori tipici dell'olio. Esperienze che possono essere percorse nella loro interezza o che possono essere fruite in singole tappe.

L'attività ludico-formativa viene svolta in gruppo o come esperienza individuale.

Le **GiocOliere** vi aspettano presso il proprio spazio espositivo:

Venerdì 20 su richiesta del pubblico

Sabato 21 dalle 10 alle ore 13 e dalle ore 16 alle 18

Domenica 22 settembre dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 17.30. Prenotazioni in loco

Il progetto Mediterraneo, vivaio specializzato in piante mediterranee riqualificando professionalmente un gruppo di rifugiati e richiedenti asilo, propone al pubblico romano, in collaborazione con il **Clivo Bistrot**, dalla mattina centrifughe fresche con frutta e ortaggi di propria produzione, dalle 16.00 un tè marocchino alla menta e dalle 18 un aperitivo mediterraneo con le proprie erbe aromatiche!

Per tutta la durata della mostra, un **Garden Tutor** metterà a disposizione del pubblico la propria consulenza gratuita volta principalmente alla risoluzione di problemi legati alle malattie delle piante e alla loro scelta e cura.

I più creativi, grandi e piccoli, potranno partecipare allo spazio ludico artistico **"A cava cieco"** con giochi in legno proposti da Marco Faramelli.

Romana Giardini metterà a disposizione laboratori in cui i più piccoli potranno conoscere la **tecnica del rinvaso delle giovani piante da orto e aromatiche**.

Lo stand **"Fiori & Forchette"** offrirà il **workshop esperienziale "Impronte: foglie e fiori su seta"** dove sarà possibile **realizzare una sciarpa di seta decorata con foglie e fiori** messi a disposizione da tutti i vivaisti presenti alla manifestazione. Ogni persona realizzerà una sciarpa di seta della misura 150x45 di colore neutro che decorerà a piacimento attraverso la tecnica della stampa vegetale.



Il workshop è individuale e costa 40 euro. Ognuno può parteciparvi in ogni momento a partire **dalle 10,30 di Sabato 21 e Domenica 22 Settembre**. Sotto la guida di Luana, dopo una breve presentazione del workshop, sarà consegnata una sciarpa di seta ad ogni partecipante, verranno scelte le piante da usare e verrà effettuata la preparazione del ramage sulla sciarpa. Il rollè con la sciarpa sarà posto nella pentola dove dovrà attendere per la cottura circa 2 ore, nel frattempo i partecipanti potranno visitare comodamente la manifestazione.

Una giornata e un'esperienza trascorse insieme che permetteranno ad ognuno di guardare le piante con più attenzione e di scoprire come la natura nella sua infinita bellezza si presti ad esperienze di magia con le piante divenute nostre amiche.

Lo stand **"Api Romane"** invita il pubblico ad un **viaggio sensoriale alla scoperta del miele**. Accompagnati da Ellen Belardi, iscritta all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele, degusteranno alcune varietà di questo prezioso alimento scoprendone caratteristiche e proprietà".

Orari: sabato 21 e domenica 22, per un massimo di 6 persone alla volta, dalle 11.30 alle 12.10 e dalle ore 17.00 alle 17.40

Costo del laboratorio: € 5,00

Posti limitati. Per iscrizioni: info.apiromane@gmail.com

L'Associazione per le Unità di Cura Continuativa Moby Dik, proporrà attività divulgative con materiale illustrativo/informativo per far conoscere la mission associativa e attività ludiche per bambini e adulti quali: preparazione e decorazione di mascherine a tema botanico e faunistico; attività di gioco con premio finale; laboratorio sul riciclo: illustrazione di riciclo creativo di carta e plastica.

Personale esperto dell'orto Botanico offrirà al pubblico più giovane attività didattiche incentrate sull'osservazione delle forme e dei colori delle foglie in campo e in laboratorio e sui procedimenti per realizzare un campione di erbario. Le attività si svolgeranno nel Padiglione della Didattica.

L'Associazione Studio Arti Floreali, durante i tre giorni della manifestazione, proporrà, all'interno del Centro Visite, magnifiche dimostrazioni sull'arte della decorazione floreale così suddivise:

venerdì 20: Esposizione di **composizioni di Ikebana e di Decorazione Occidentale, acquerelli e stampe di Silvana Volpato e Maria Rita Stirpe e disegni di Pittura Sumi-e di Massimo Gobbi**

Sabato 21: Fiori in Oriente Il Bambu Composizioni di Ikebana Ohara, dimostrazione di come l'Ikebana usa il bambu nelle composizioni. Pittura Sumi-e, dimostrazione di come si dipinge il bambu.

Domenica 22: Fiori in Occidente, composizioni floreali classiche, in stile e moderne. Pittura Botanica, esposizione e dimostrazione.



Per finire in bellezza e omaggiare un luogo così importante ed evocativo, **Domenica 22 settembre alle ore 18,00**, presso la **Sala Conferenze dell'Aranciera**, il **Gruppo Vocale Ottava Rima**, con la **direzione di Marta Zanazzi**, si esibirà con un **programma di musiche** dove l'ascoltatore sarà portato ad immergersi in un "bagno di suono" dal quale lasciarsi trasportare, come nel bellissimo brano di **Samuel Barber** dove il fluire ritmico dell'acqua diventa l'espedito ritmico-melodico che attraversa tutto il brano.

Di seguito i brani scelti:

***Be like the Bird*, Abbie Betinis (1980)**

***Sicut lilium*, Antoine Brumel (1460 - 1513)**

***La Baia Tranquilla*, Lorenzo Donati (1972)**

***To be sung on the water*, Samuel Barber (1910 -1981)**

***Contre qui rose*, Morten Lauridsen (1943)**

***En une seule fleur*, Morten Lauridsen (1943)**

***Northern Lights*, Ola Gjeilo (1978)**

***Quell'augellin che canta*, Claudio Monteverdi (1567 - 1643)**

***Les chant des oiseaux*, Clément Janequin (1485 - 1558)**

A Nightingale Sang in Berkeley Square*, arr. by The *Manhattan Transfer

Ristoro

Il ristrò "**Luna e l'altra**" della Casa Internazionale delle Donne metterà a disposizione, **all'interno della Serra Espositiva** prospiciente all'**Orto dei Semplici**, di visitatori ed espositori della kermesse, un'area raffinata ed originale, in cui sarà possibile, a seconda dell'ora della giornata, fare colazione, sorseggiare un drink o un bicchiere di vino biologico per l'aperitivo, assaporare un pranzo in un corner street food dalla tipica atmosfera da fraschetta romana oppure gustare un gelato artigianale e perfino un caffè biologico.

Di seguito gli orari:

venerdì, sabato e domenica mattina: ore 10,30 ed ore 12,00 venerdì, sabato e domenica pomeriggio: ore 15,00 ed ore 16,30.



La Conserva della Neve: è un'Associazione culturale che promuove e organizza l'omonima manifestazione culturale, allo scopo di far conoscere al pubblico italiano e straniero le nuove forme di arte e architettura del paesaggio e **diffondere il concetto di biofilia e "biodiversità" vegetale**. Oltre a questa finalità, l'Associazione ha posto uguale interesse verso tutte le attività e creazioni rivolte al mondo del verde e del paesaggio sottolineando il valore di figure professionali quali ricercatori, studiosi, architetti del paesaggio, agronomi, associazioni, artisti, scrittori, a cui ha sempre dedicato un posto di primo piano.

L'importanza culturale e divulgativa della manifestazione è ampiamente dimostrata dalla sempre maggiore affluenza di pubblico soprattutto giovane in particolare studenti in Scienze Agrarie, Scienze Forestali, Architettura del Paesaggio, scolaresche, ma anche dalle famiglie e dai numerosi appassionati del verde, sia amatori che professionisti. Dalle 3.000 presenze della I edizione nel 2002 si è giunti a **15.000 visitatori nel 2018**.

Info Utili

Orari: dalle 9.00 alle 19.30

Biglietto: € 10.00 – (ingresso gratuito per i bambini fino ai 13 anni)

Ingressi : Largo Cristina di Svezia,23/A e Via Passeggiata del Gianicolo

All'interno della mostra saranno a disposizione del pubblico macchinine elettriche per raggiungere la zona espositiva dall'entrata su Via Passeggiata del Gianicolo e ritornarvi e per trasportare ciò che di ingombrante verrà acquistato.

Trattandosi di un orto botanico universitario, secondo una norma internazionale, **non sono ammessi i cani**.

Segreteria Organizzativa:

M: info@laconservadellaneve.it

T:+39 339 4388388

Sito de La Conserva della neve :

www.laconservadellaneve.it

La mostra si può visitare anche su Facebook



<https://www.ilprofumodelladolcevita.com/la-conserva-della-neve-tra-biodiversita-arte-e-cultura/>