

**AgruMI**

***Un viaggio nella storia e nei sapori degli agrumi***

**sabato 15 e domenica 16 febbraio 2020**

**Villa Necchi Campiglio - via Mozart 14, Milano**

Un **“albero genealogico” lungo 8 milioni di anni**, che affonda le sue radici **ai piedi dell’Himalaya, in Cina, India e Myanmar** eche racconta l’**origine degli agrumi**, dai “primitivi” a oggi: si scopre così che il **cedro**, come noi lo conosciamo, è un “fossile vivente”, il padre preistorico dei limoni, sopravvissuto al trascorrere dei secoli, e che il **pummelo** è un frutto ancestrale, antichissimo antenato delle arance e dei mandarini. É questa la novità al centro dell’edizione 2020 di **AgruMI**, la grande fiera che si svolgerà **sabato 15** *dalle ore 12 alle 19* **e domenica 16 febbraio** *dalle 10 alle 18*a **Villa Necchi Campiglio**, Bene del **FAI – Fondo Ambiente Italiano** a **Milano**. La **vera storia del *Genus Citrus*** sarà, infatti, il tema della **tavola rotonda aperta a tutti** e **fulcro della manifestazione**, in programma **domenica 16 *alle ore 12***e curata da **Giuseppe Barbera**, Professore di Colture Arboree dell’Università di Palermo, e da **Vicente Todolì**, direttore artistico di Pirelli Hangar Bicocca, grande collezionista ed esperto coltivatore.

Durante l’incontro **Manuel Talon**, capo del Centro de Genomica presso l’Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (Valencia, Spagna), e **Marco Caruso**, ricercatore presso il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria (CREA, Italy) di Acireale (CT), illustreranno le scoperte cui hanno contribuito, nell’ambito dell’*International Citrus Genome Consortium*: dalla **prima sequenza completa del genoma di una clementina**, al **sequenziamento e confronto di diversi DNA**, fino alla **ricostruzione del “viaggio nel tempo” degli agrumi**, dalla loro nascita in Estremo Oriente alle nostre tavole.

**AgruMI** non sarà, però, solo un’occasione di conoscenza. Molti dei frutti protagonisti della tavola rotonda si potranno incontrare in prima persona passeggiando tra gli stand della **mostra mercato** con **oltre 30 espositori** **selezionati** **provenienti da tutta Italia**. Si potranno ammirare e acquistare **piante ed esemplari insoliti**, ma anche **prodotti e manufatti d’eccellenza**, tra cui mieli, mostarde, profumi e raffinati decori. Ancora, **prelibatezze a base di bergamotto e chinotto di Savona**, presidio Slow Food dal 2004; **foglie di agrumi per la preparazione di dolcetti tipici siciliani**, ripieni di mandorle, noci, uva sultanina e miele; e poi, **cosmetici a base di olio essenziale di pompìa**, varietà tra le più rare al mondo, caratteristica della Sardegna, con proprietà antinfiammatorie, antibiotiche e antimicotiche. Nel giardino di Villa Necchi, accanto alla piscina, sarà allestita la **straordinaria collezione** **di piante di agrumi** raccolte dal **vivaista Davide Chiaravalli** in quasi vent’anni di attività. Dalla Valle dei Templi, in particolare dagli **agrumeti del Giardino della Kolymbetra, Bene del FAI**, proverranno frutti rarissimi, che gli appassionati avranno l’opportunità eccezionale di vedere: tra gli esemplari particolari, l’**arancia *Ingannaladri***, così chiamata perché il suo aspetto simile all’arancia amara cela un gusto straordinario; l’**arancia** **vaniglia**, in una rara varietà sanguinea; l’**arancia sanguinella**, capostipite delle arance rosse; l’**arancia brasiliana** e il **limone dolce**, dall’inatteso sapore non aspro; il **limone *Cedrato*** denominato *nsalatuaru*, cioè da insalata. Sono solo alcuni esempi di un patrimonio genetico molto prezioso, risalente al Settecento, tanto importante e unico che a ottobre 2019 è entrato a far parte dell’Orto Botanico di Palermo.

Arricchiranno la manifestazione numerose iniziative. Tra queste, **laboratori di cucina e pasticceria, dedicati a ricette a base di agrumi e alla loro canditura**, interessanti incontri come quello su ***L’arrivo degli agrumi in Italia e i cambiamenti del paesaggio*** a cura di**Giuseppe Barbera**, in programma **sabato *alle ore 16.30***, la performance ***Musica da cucina* -** progetto di Fabio Bonelli a cura di Buji **- sabato** ***alle ore 18***, durante la quale l’ambiente della cucina si trasformerà in magia e suono accompagnato da spremiagrumi, chitarra, clarinetto e voce, e gli **approfondimenti sulla corretta coltivazione degli agrumi in vaso e in piena terra**, previsti **domenica *dalle 15.*** Nel corso delle due giornate si susseguiranno **percorsi didattici** **e olfattivo sensoriali** e **laboratori creativi per bambini**, che potranno realizzare mascherine di Carnevale ispirate a mandarini, arance, pompelmi…, **assaggi di caffè aromatizzato al limone** e **degustazioni guidate di spremute**. Per il programma completo visitare **www.fondoambiente.it/agrumi**.

In concomitanza con *AgruMI*, infine,**Lilla Tabasso**, biologa e designer milanese, presenta alcune **sorprendenti composizioni in vetro di ispirazione floreale**. Questi lavori, straordinariamente veristi, presentano le **fioriture in divenire** come massima espressione della bellezza del mondo naturalee come metafora di caducità e fragilità esistenziale. Si ringrazia per l’iniziativa la **Galleria di vetro contemporaneo di Caterina Tognon**.



Con il Patrocinio del **Comune di Milano**.

Il calendario “Eventi nei Beni del FAI 2020” è reso possibile grazie al fondamentale sostegno di **Ferrarelle**, partner degli eventi istituzionali e acqua ufficiale del FAI, e al prezioso contributo di **PIRELLI** che conferma per l’ottavo anno consecutivo la sua storica vicinanza alla Fondazione. Per il terzo anno si conferma la prestigiosa presenza di **Radio Monte Carlo** in qualità di Media Partner.

**AgruMI** è realizzato in collaborazione con **Gusto di Campagna**. Villa Necchi Campiglio è museo riconosciuto da **Regione Lombardia**.

**Biglietti:** manifestazione: intero **7 €**; iscritti FAI, ridotto 6-18 anni e studenti fino a 25 anni **4 €**

Villa e manifestazione: intero **18 €**; iscritti FAI **4 €**; ridotto e studenti **8 €**

Promozione valida fino al 14 febbraio (solo online per tariffa intera) *AgruMI* + *Un soffio di primavera* (sabato 7 e domenica 8 marzo 2020) **10 €**;*AgruMI* + *Un soffio di primavera* + villa **20 €**

[**www.fondoambiente.it**](http://www.fondoambiente.it) **– www.villanecchicampiglio.it**

*FAI – Fondo Ambiente Italiano*

*Ufficio comunicazione stampa e new media: Francesca Decaroli tel. 02.467615276;* *f.decaroli@fondoambiente.it*

*Ufficio comunicazione tv e radio: Novella Mirri tel. 06.68308756; 334.6516702;* *n.mirri@fondoambiente.it*