Immagine che contiene testo, Carattere, simbolo, Elementi grafici

Descrizione generata automaticamente

Il **FAI-Fondo per l’Ambiente Italiano ETS**

presenta la **XII edizione** di

**Agrumi**

***Saperi e sapori dal Mediterraneo***

*Milano - Villa Necchi Campiglio*

*Sabato 10 e domenica 11 febbraio 2024*

**Per dettagli e prenotazioni:** [**www.faiagrumi.it**](http://www.faiagrumi.it)

**Sabato 10 e domenica 11 febbraio 2024** **Villa Necchi Campiglio**, Bene del **FAI-Fondo per l’Ambiente Italiano ETS** a Milano, ospiterà la **XII edizione di *Agrumi***, un fine settimana **alla scoperta degli agrumi e dei loro aromi, colori e sapori**. L’esposizione, allestita tra il giardino e il campo da tennis coperto della dimora, 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**. **Per la prima volta in mostra mercato** si troveranno **originali oggetti e arredi di design sostenibile** per la casa e l’ufficio, realizzati con un biomateriale innovativo, organico e resistente, ottenuto dalla trasformazione di bucce d’arancia, scorze di limone e scarti di caffè.

**Due importanti novità** caratterizzeranno l’edizione 2024: per la prima volta nel contesto della manifestazione, si terranno **quattro speciali corsi di cucina dedicati agli agrumi**, a cura di Lady Chef, associazione che fa parte della Federazione Italiana Cuochi. Durante ogni sessione, della durata di tre ore circa, i partecipanti potranno preparare un **menu completo**, dedicato a Puglia, Campania, Sicilia e Calabria con gli agrumi caratteristici di ciascuna regione, la cui consumazione costituirà il momento finale e conviviale dell’incontro. Inoltre, il pubblico potrà cimentarsi nel **laboratorio di fotografia botanica** a cura di **Marco Beck Peccoz**, professionista specializzato nelle immagini di dettagli naturalistici (*le attività sono su prenotazione e a pagamento*).

Il fine settimana sarà arricchito da **interessanti incontri**: la **presentazione del libro di Francesco Pavesi, *Gli Agrumi dei Medici***, sulla collezione appartenuta alla corte medicea, e una **conversazione a quattro tra Giuseppe Barbera**, autore del libro *Agrumi. Una storia del mondo*, **Giorgia De Pasquale**, architetto paesaggista, **Fabio Moschella**, imprenditore agricolo e già presidente del consorzio Limone di Siracusa IGP, e **Davide Chiaravalli**, vivaista: il dialogo verterà sugli agrumi in diversi ambiti, dalla cucina alla storia, dall’economia alla cultura, fino al paesaggio.

\* \* \*

**IL PROGRAMMA DETTAGLIATO DI “AGRUMI 2024” A VILLA NECCHI CAMPIGLIO, MILANO**

**Sabato 10, *dalle ore 12 alle 18*; domenica 11 febbraio, *dalle ore 10 alle 18***

**Sabato 10 e domenica 11 febbraio, *alle ore 10.30 e 14.30***

**Quattro speciali corsi di cucina dedicati agli agrumi**, a cura di Lady Chef, associazione che fa parte della Federazione Italiana Cuochi. Durata: 3 ore. Costo: 120€ intero; 100€ iscritti FAI. Attività su prenotazione, posti limitati, 20 partecipanti

**Sabato 10 *alle ore 12.30, 14.15 e 16.45*; domenica 11 febbraio *alle ore 10.45, 12.15, 14.15 e 16.45***

**Workshop di fotografia con Marco Beck Peccoz**

Il workshop intende analizzare gli aspetti della macrofotografia botanica applicata agli agrumi e toccherà i temi dell’illuminazione, della composizione e della gestione della post-produzione di *still life* di agrumi. Ogni partecipante potrà portare la propria attrezzatura fotografica Format. Durata: 1 ora e 30. Costo: 60€ intero; 50€ iscritti FAI. Attività su prenotazione, posti limitati, 10 partecipanti

*Si ringraziano Fowa spa e FCF Foto&Video Gear Supplier per la sponsorizzazione tecnica*

**Domenica 11 febbraio, *alle ore 12***

**Conversazione a quattro tra Giuseppe Barbera**, autore del libro *Agrumi. Una storia del mondo*, **Giorgia De Pasquale**, architetto paesaggista, **Fabio Moschella**, imprenditore agricolo e già presidente del consorzio Limone di Siracusa IGP, e **Davide Chiaravalli**, vivaista.

**Domenica 11 febbraio, *alle ore 15***

**Presentazione del libro di Francesco Pavesi, *Gli Agrumi dei Medici***, sulla collezione appartenuta alla corte medicea. Ne parla con **Gianni Simonti**, curatore della collezione di agrumi del Giardino di Boboli a Firenze.

**Entrambi i giorni, tutto il giorno**

***Percorso olfattivo sensoriale*** a cura di **Francesca Giuffrida**, consulente d’arredo olfattivo - Catania e ***degustazione di caffè aromatizzato al limone*** a cura di **Salvatore Iaccarino**, FAI – Baia di Ieranto (NA).

**\* \* \***

**Biglietti:**

***Ingresso solo manifestazione***: Intero **7 €**; Ridotto (6-18 anni), Iscritti FAI e altre convenzioni **4 €**; Bambini fino a 5 anni e disabili **gratuito**.

***Ingresso manifestazione + visita alla villa***:Intero **16 €**; Studenti 19-25 anni e Ridotto (6-18 anni) **10 €**; Iscritti FAI e altre convenzioni **4 €**; Bambini fino a 5 anni e disabili **gratuito**.

**Per informazioni e prenotazioni**:

Villa Necchi Campiglio, via Mozart 14, Milano. Telefono: 02 76340121; email: [fainecchi@fondoambiente.it](mailto:fainecchi@fondoambiente.it)

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

**[www.faiagrumi.it](http://www.faiagrumi.it)**

*Grazie alla collaborazione con l’associazione “****L’abilità”*** *all’interno del progetto “Bene FAI per tutti”, l’evento “Agrumi” è accessibile alle persone con disabilità intellettiva.*

*In particolare, “L’abilità” ha redatto una brochure accessibile, scritta in linguaggio semplificato, che facilita la partecipazione all’evento di questo tipo di pubblico. La guida è composta da schede di introduzione all'evento e a Villa Necchi, un'agenda visiva che esplicita le attività che verranno proposte e una carta check-in da ritagliare e portare con sé all'evento. Testi facilitati e immagini garantiscono la comprensione dell'esperienza che si vivrà, permettendo la partecipazione delle persone con disabilità intellettiva in modo attivo.*

*Oltre al materiale accessibile, l’équipe di “L’abilità” ha formato il personale del FAI dedicato all’evento affinché sia pronto ad accogliere e a interagire con questo tipo di pubblico.*

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

Il calendario “Eventi nei Beni del FAI 2024” è reso possibile grazie al fondamentale sostegno di **Ferrarelle**, partner degli eventi istituzionali e acqua ufficiale del FAI e al contributodi **Pirelli**, accanto al FAI dal 2006,che rinnova per il dodicesimo anno la sua storica vicinanza all’iniziativa.

Gli espositori sono stati selezionati in collaborazione con l’associazione **Gusto di Campagna.**

Villa Necchi Campiglio è museo riconosciuto da **Regione Lombardia**.

*FAI – Fondo Ambiente Italiano*

*Ufficio comunicazione stampa e new media: Francesca Decaroli tel. 338.1229565;* [*f.decaroli@fondoambiente.it*](mailto:f.decaroli@fondoambiente.it)

*Ufficio comunicazione tv e radio: Novella Mirri tel. 06.68308756; 334.6516702;* [*n.mirri@fondoambiente.it*](mailto:n.mirri@fondoambiente.it)