



GIARDINI DELLA LANDRIANA

PROGRAMMA "PRIMAVERA ALLA LANDRIANA" 2025 - 29^ EDIZIONE

28/29/30 MARZO 2025

Al centro del prato degli ulivi, è attivo un punto informativo e divulgativo, **"I Consigli della Landriana"**, con il nostro Garden Tutor, che darà consulenze singole gratuite per progettare giardini e terrazze o consiglierà come prendersi cura di piante e fiori.

Attività Speciali e Laboratori

- Laboratorio per bambini "Creazioni di lanterne e tele ricamate - Semina e talee", a cura di Ilaria Vari, per tutti i giorni della mostra, presso il suo stand (materiali forniti in loco con piccolo contributo)
- Laboratorio didattico sulle api e i loro straordinari prodotti", per tutti i giorni della mostra dalle 12,00 alle 13,00 e dalle 15,00 alle 16,00 a cura di Maria Capocchetti di Miele & Miele. Presente un'arnia didattica
- "Dimostrazioni di tornitura artistica del legno" - per tutti i giorni della mostra, a cura di Salvatore Capocchetti di Hobby del legno, presso il suo stand. In particolare, dalle 11,00 alle 12,00 e dalle 16,00 alle 17,00 dimostrazione dal tema "Come nasce una trottola".
- "Green days nel verde per il verde" - Gli chef di Apici e dell'Ass. Amici di Ratatouille saranno protagonisti di show cooking dal vivo, con piatti unici che celebrano l'approccio sostenibile e green alla cucina.

Attività svolte presso lo "Spazio Incontri" sotto il tendone centrale:

Venerdì 28 Marzo

Ore 11:30 - Show cooking: "Racconti di Primavera: Tradizioni in cucina e colori della stagione": un incontro con gli Amici di Ratatouille e gli chef di Apici Lazio, per esplorare i tesori che la terra ci regala in questa stagione, all'insegna di un approccio green e senza sprechi.

Ore 15:00 - Nicoletta Campanella, titolare della Nicla Edizioni, presenta l'ultima pubblicazione della sua casa editrice: "Pinocchio Giardiniere" di Mag Burbatti. Relatrici della presentazione, per un incontro tutto al femminile, **Alberta Campitelli**, Vicepresidente di APGI - Associazione Parchi e Giardini d'Italia e **Marina D'Amato**, Presidente dell'Associazione La Via Europea della Fiaba.

Ore 16:00 - **“Tutela dei parchi e giardini storici, sta finalmente cambiando qualcosa?”** Incontro con **Alberta Campitelli**, Storica dell’Arte e dei Giardini, responsabile fino al 2016 della gestione e della conservazione di 42 complessi, tra ville nobiliari, passeggiate pubbliche e giardini storici, docente di Master universitari, Vicepresidente di APGI, membro del direttivo di ICOM Italia, è stata nominata, con decreto del Ministero della Cultura del marzo 2022, presidente della commissione per la valutazione dei progetti da finanziare mediante il bando pubblico PNRR, destinato alla conservazione e valorizzazione dei Parchi e Giardini storici.

Sabato 29 Marzo

Ore 11:30 - **Show Cooking: “La primavera nei piatti: ingredienti freschi e naturali per una cucina green”.** Unisciti agli Amici di Ratatouille e agli chef di Apici Lazio per scoprire come la natura arricchisca la tavola primaverile, con ingredienti locali e un impegno verso uno stile di vita sostenibile.

Ore 15:00 - **“L’utilizzo di piante mediterranee e xerofite per realizzare giardini senz’acqua”** Incontro con **Petro Giusti**, agronomo e titolare del Vivaio Mola della Badia a Roccasecca dei Volsci. Il vivaio, nato dalla passione per le piante mediterranee, forestali ed esotiche, che Pietro condivide con la moglie Niussea, è un importante punto di riferimento per lavori di riforestazione e per la realizzazione di giardini con scarse disponibilità idriche, condizioni sempre più ricorrenti.

Ore 16:00 - **“Realizzare un giardino. Le regole fondamentali e qualche segreto...”** Incontro con **Giuseppe Dionisi**, titolare del vivaio Green & Services di Albano Laziale ed anche colui che da circa trent’anni realizza i giardini progettati dal noto architetto Paolo Pejrone. Una chiacchierata informale nel corso della quale cercheremo di carpire a Giuseppe tutti i segreti che derivano da una straordinaria carriera nel mondo del giardinaggio professionale d’eccellenza.

Domenica 30 Marzo

Ore 11:30 - **Show Cooking: “Colori e sapori di Primavera: un viaggio attraverso i sapori genuini del nostro territorio”.** Gli Amici di Ratatouille e gli chef di Apici Lazio ti guideranno in un’esperienza sensoriale, alla scoperta di piatti preparati con ingredienti a Km 0, per uno stile di vita sano e consapevole.

Ore 15:00 - **“Le rose nel giardino di oggi e domani: tecniche e strategie per contrastare gli effetti dei cambiamenti climatici”** Incontro con **Cecilia Lucchesi** del vivaio Mondorose e Fiori, esperta rodologa, ci guiderà nel suo modo di pensare e ripensare il giardino, in funzione dei cambiamenti climatici, con un occhio puntato, naturalmente, sulle sue amatissime rose.

Ore 15:45 - **“Le bulbose nell’ottica della sostenibilità”** Incontro con **Christian Shejbal**, titolare dell’azienda Floriana Bulbose, che da oltre vent’anni si occupa di bulbi da fiore a livello professionale, ci darà indicazioni su quelle che sono le bulbose più adatte al giardino sostenibile.

Ore 16:30 - **“Il prato è ancora possibile. Perché sostenibilità non vuol dire rinuncia”** Incontro con **Dario Beccia**, titolare di Beccia Prati di Aprilia, azienda all’avanguardia nella produzione di prato e tappeti erbosi a pronto effetto. Con Dario parleremo di come stia cambiando l’interpretazione del prato all’interno di un giardino e di tutte le novità di un settore, che si sta rinnovando velocemente.