



GIARDINI DELLA LANDRIANA

PROGRAMMA "AUTUNNO ALLA LANDRIANA" 2025 - 24^ EDIZIONE

11 e 12 OTTOBRE 2025

Al centro del prato degli ulivi, è attivo il punto gratuito **"I Consigli della Landriana"** con la nostra **Garden Tutor, Cristiana Mancinelli Scotti**, esperta di piante e giardini, che darà consulenze singole gratuite per progettare giardini e terrazze o consigliare sulla cura di piante e fiori.

Ci saranno alcune attività e laboratori svolti presso lo stand di alcuni espositori ed altre sotto il gazebo centrale nello spazio dedicato.

Attività svolte presso gli stand degli espositori:

- **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 Capocetti di Miele & Miele. Presente un'arnia didattica
- **"Dimostrazioni di tornitura artistica del legno"**, per tutti i giorni della mostra, a cura di Salvatore Capocetti 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".
- **"Dimostrazione sulla realizzazione del feltro"**. "Dal filo di lana nasce una pietra immaginaria: il feltro si modella, si compatta e sulla sua superficie affiora la memoria di un ciottolo di fiume. Una texture che evoca acqua e tempo, morbida al tatto, ma antica come la roccia". A cura di Grazia Bambino di Elementi Naturali, presso il suo stand, per tutti i giorni della mostra.
- **"Green Days nel verde per il verde."** Gli chef di Apici e dell'Ass. Amici di Ratatouille saranno protagonisti di showcooking dal vivo, con piatti unici che celebrano l'approccio sostenibile e green alla cucina. Presso il loro stand al tendone centrale.

Attività svolte presso lo "spazio incontri", sotto il tendone centrale:

Sabato 11 ottobre

- ore 12.30** **"L'Autunno nei Piatti: Ingredienti freschi e naturali per una cucina green."**
Scopriamo come la natura arricchisce la tavola autunnale, con ingredienti locali e un impegno verso uno stile di vita sostenibile. A cura dell'Ass. Amici di Ratatouille e degli Chef di Apici Lazio.
- ore 14.30** **Premiazione.** Consegna dei premi ai vivaisti vincitori delle due categorie del **"Premio Landriana" - Autunno 2025.**
- ore 15.00** **"Sfide e complessità nella gestione di un Orto Botanico".** Incontro con il prof. **Fabio Attorre**, dell'Università La Sapienza di Roma, direttore dell'Orto Botanico di Roma.
- ore 16.00** **"E se le piante avessero inventato gli uomini?"** Un tempo c'erano solo le piante. Poi decisero di inventare gli uomini: servivano occhi per guardare il cielo, mani per seminare, piedi per diffondere i semi nel mondo. Noi crediamo di dominarle, ma in realtà siamo la loro storia che cammina. A cura di **Luca Catalano**, Architetto Paesaggista socio fondatore dello Studio **OSA Open Space Architecture di Roma.**

Domenica 12 ottobre

- ore 12.30** **"Colori e Saperi d'Autunno: un viaggio attraverso i sapori genuini del nostro territorio".** Gli Amici di Ratatouille e gli Chef di Apici Lazio ci 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** **"Ma quanto la fai lunga..."** **Christian Shejbal** titolare del vivaio **Floriana Bulbose**, ci guiderà nella scelta dei bulbi più adatti per avere, a scalare, delle bellissime e prolungate fioriture primaverili.
- ore 16.00** **"Resistenza botanica e cambiamento climatico",** incontro con **Filippo Marroccoli**, agronomo paesaggista, nonché vivaista, presente anche alla manifestazione con il suo stand de I Giardini della Moscatella.