



GIARDINI DELLA LANDRIANA

PROGRAMMA "PRIMAVERA ALLA LANDRIANA" 2026 - 30^ EDIZIONE

28 e 29 MARZO 2026

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".
- **Laboratorio: "Tra lana e sapone: piccoli gesti di natura"**. "Il sapone naturale, avvolto nella lana, diventa una carezza per la pelle: deterge, massaggia e dura più a lungo. Un piccolo incontro tra artigianato, natura e benessere". 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 Lazio 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 28 marzo

- ore 12.30** **Premiazione.** Consegna dei premi ai vivaisti vincitori delle due categorie del **"Premio Landriana" - Primavera 2026.**
- ore 13.00** **"La Primavera nei Piatti: Ingredienti freschi e naturali per una cucina green."** Scopriamo come la natura arricchisce la tavola primaverile, con ingredienti locali e un impegno verso uno stile di vita sostenibile. A cura dell'Ass. Amici di Ratatouille e degli Chef di Apci Lazio.
- 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** **"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.

Domenica 29 marzo

- ore 12.30** **"Colori e Sapori di Primavera: un viaggio attraverso i sapori genuini del nostro territorio".** Gli Amici di Ratatouille e gli Chef di Apci 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** **"Trent'anni di Primavera alla Landriana, ricordi e bilanci".** **Piero Berardi**, esperto di piante e di giardini, vera memoria storica del giardino e del pensiero paesaggistico della Marchesa Lavinia Taverna, dialoga con il titolare del vivaio **Le Camelie del Generale**, unico espositore presente in tutte e 30 le edizioni della mostra.
- ore 16.00** **"Le infrastrutture verdi e blu come corridoi ecologici".** Mai come oggi, il patrimonio idrico e vegetale costituisce una risorsa strategica per la qualità dell'ambiente e la vivibilità delle città contemporanee. Incontro con la prof.ssa **Barbara Invernizzi**, agronoma paesaggista, che opera come progettista in ambito paesaggistico, naturalistico ed agronomico, in Italia e all'estero.