

IVG

Ad Andora torna la tradizionale Festa delle erbe aromatiche

di **Redazione**

14 Giugno 2018 - 10:16



Andora. Torna sabato 16 e domenica 17 giugno, la Festa delle Erbe Officinali, nella bellissima Borgata di Rollo di Andora che riunisce i migliori produttori di erbe officinali, florovivaisti e esperti del mondo vegetale.

L'apertura ufficiale dell'esposizione con specialisti eccellenti, vivaisti, floricoltori, giardinieri, agricoltori, produttori di derivati dalle erbe, produttori di alimenti e artigiani che lavorano materiali naturali, sarà sabato pomeriggio, alle 14.30 e darà il via ad una serie di laboratori ed incontri molto interessanti che ruoteranno intorno al tema dell'arte domestica.

“Staremo insieme a persone che ci aiuteranno con la loro bravura e le loro conoscenze: i vivaisti, vorranno stupirci e farci conoscere ciò che non conosciamo. Saranno in esposizione con ogni genere di piante dalle aromatiche le nostre amiche per eccellenza, piante rare, piante perenni dai mille colori dei fiori - spiega Ada Buzzi dell'associazione

Amici della Festa delle Erbe che organizza l'evento con il Comune di Andora - Se vogliamo una pianta dobbiamo imparare a conoscerla e a farla crescere seguendo i consigli dei produttori”.

“Il mondo vegetale è una fonte infinita di risorse naturali da dove si potranno ottenere i prodotti, quelli genuini, buoni: dalla tazza di caffè, allo zafferano, all'infinità di spezie, alle essenza di camelia e alla crema di clematide o di mirto, dalle farine ai semi. E ancora ricette, pentole, conserve. L'orto e il raccolto di giornata. Spazio anche ai bambini con la Favola del pesto, con la tavolata delle merende naturali e con la passeggiata sul sentiero con l'asinella - conclude Ada Buzzi.

Per raggiungere il borgo di Rollo è disponibile un Servizio navetta con partenza dalla Piazza Mercato di Andora. Il “Punto Ristoro” nel Borgo di Rollo è organizzato dalla Pro Loco di Andora che come sempre propone esclusivamente piatti della tradizione locale e ligure.



Programma

Mostra mercato:

Sabato 16 dalle ore 14,00 alle ore 23,00

Domenica 17 dalle ore 9,00 alle ore 20,00

Apertura dell' esposizione

Sabato alle ore 14,00 apertura al pubblico

Inaugurazione: 14,30 nella piazzetta Panoramica del Borgo di Rollo, applicazione della targa al Nuovo Olivo e di seguito davanti alla Canonica: “ Inaugurazione della Festa delle erbe aromatiche, Officinali e Antiche piante”

Presentazione Progetto “THROUGH the trees”, targhe botaniche per i sentieri, di Monica Bispo (Presentazione mostra fotografica “ La Natura in casa ” a cura del Circolo

Fotografico Andora)

Presentazione “ Cucine confidenziali ” mostra pittorica di Andrej Mussa

Sabato

Visite guidate

ore 17,00: “ La favola del pesto ” a cura di Marco Gagliolo. Incontro all’area fontanella

ore 19,00: “ Passeggiata nel borgo, la scoperta del paesaggio, con macchina fotografica”.

Incontro alla fontanella in mostra, visita a cura di un fotografo.

Conferenze

ore 16,30 “ A fuoco lento, la pentola delle conserve” a cura di Ada Frattini, Maria Giulia Scolaro, Brunetti Isabella, Giovanni Cervi.

ore 18,00 : “ Vaso di basilico sulla finestra, le collezioni di basilico ” di Marco Gramaglia

ore 21,00 . “ Le lucciole, alleate degli agricoltori ” a cura dell’entomologo Giovanni Liberti, (presentazione della sfida “ Fotografare le lucciole” e della mostra fotografica “a cura del Circolo Fotografico Andora,) presso la Cappella in Canonica.

Domenica

Nella Parrocchia della S.S. Trinità, alle ore 9,30 Santa Messa e benedizione del nuovo olivo nella piazzetta panoramica del borgo dietro la Chiesa.

Visite guidate:

ore 8,00: “ Raccolta di fiori spontanei per realizzare piccoli centro tavola ” con la decoratrice Luciana Tedeschi

ore 9,30: “ Osservare in paese e nei prati delle fasce le piante tipiche, raccogliere le erbe di campo per riempire il pentolone di erbe da mangiare, e per elaborare in prodotti cosmetici e curativi” Partenza dalla fontanella, con la guida ambientale Doriana Fraschioli. Laboratorio presso lo stand dopo la raccolta.

Conferenze

ore 10,30 “ Della natura non si butta nulla”a cura di Paolo Parlamento, Mimma Pallavicini, Luciana Tedeschi

ore 11,00: “ Le uova e le erbe... dalla raccolta alla spesa ad arte” di Ilaria Fioravanti ed Enrica Monzani

ore 12,00 “ Fiori nel piatto di casa” di Marco Gramaglia “ Il giardino fiorito” di Tiziana Sanna

ore 14,00: “ Frutti antichi e dimenticati, contadini e leggende ” di Vivai Montana

ore 15,00: Presentazione del libro “ La cuoca selvatica” - Bompiani di Eleonora Matarrese e conferenza dell’autrice “ Le risorse del mondo selvatico ”

ore 17,00: “ Una cipolla per uno, per sorridere ” a cura di Marco Gagliolo con “ Gran Galà della Cipolla ”

Domenica ore 18,00: Premio “IL BARATTOLO”

Momenti attrattivi:

nel racconto per i bimbi della favola del pesto,

nella presentazione di gala della Cipolla Belendina: “Una cipolla per uno, per sorridere”

nella pulizia del selciato nella Piazza della Chiesa con un artista,

nell’angolo delle merende naturali con le storie di nonne e nonni,

nella passeggiata sul sentiero con l’asinella Margherita.

Momenti insieme:

Sabato, ore 17,00 e Domenica, ore 11,00 : Racconti sulle piante e le collezioni in mostra e

guida all'acquisto in visita presso gli stand dei vivaisti, a cura della giardiniera Tiziana Sanna, protagonista del documentario "La giungla di Tiziana" in Geo & Geo e blogger del "Furighedda Gardening". Presso il suo stand " Parliamo dei semi, raccolta, conservazione e semina" Prenotazioni e punto di incontro all'info point

Laboratori

Sabato e Domenica:

Laboratorio: " Casa nostra e il raccolto nei campi " a cura di Maddalena Todiere.

Laboratorio: "Pane, erbe, fiori" a cura di Monica Maroglio Slow Food di Albenga-Finale-Alassio

Il Ristoro sarà curato, con un menù tradizionale di cucina quotidiana, dalla Pro Loco di Andora.

"Festa delle erbe aromatiche, officinali e antiche piante"

([Qui](#) il programma dettagliato)