

7-8 MAGGIO 2016

UN GIARDINO INCONTRA UN ORTO

WEEK END ALLA SCOPERTA DELLE MERAVIGLIE DEL GIARDINO DELLE ARTI (VIA PALESTRO 8, MILANO), ACCOMPAGNATI DALLA POESIA CULINARIA DI ORTO ERBE E CUCINA.

Un week end per festeggiare la primavera e scoprire un giardino privato di fine Ottocento, che per due giorni aprirà le sue porte per svelarne i segreti. **Alberi secolari e piante aromatiche profumate** sono immersi in un luogo poetico, ricco di storia e di fascino, in cui sostare, respirare e sognare.

Un'area di circa duemila metri quadrati ospita quarantanove specie arboree diverse, tra le quali spiccano esemplari di faggio selvatico, magnolia, olmo bianco, ailanto (noto come l'albero del paradiso), cedro deodara, acero montano, oltre a diverse tipologie di piante aromatiche, di cui una in particolare colpisce il visitatore con il suo profumo forte e caratteristico: l'Aglio Ursino, meglio noto come aglio selvatico.

Tra le cime degli alberi e i cespugli si nascondono diverse specie di uccelli: gheppi, piccoli rapaci del genere dei falchi, rondoni, fringuelli, passeri, pettirossi, cinciallegre e taccole. **Un paradiso nascosto dove riscoprire la bellezza della natura, un'oasi dove fermarsi e prendersi una pausa dalla frenesia della città.**

L'occasione per un *déjeuner su l'herbe*, accompagnati dalla poesia culinaria di **Orto Erbe e Cucina**, bottega di piante aromatiche, nata dall'incontro tra natura e rispetto delle materie prime, che per due giorni, porterà le delizie della sua cucina all'interno del giardino di via Palestro. Un angolo all'aperto per gustare bontà dolci e salate, partecipando a lezioni e laboratori sulla stagionalità delle erbe aromatiche. Ma anche un luogo dove ascoltare consigli e curiosità su aromi e piante che quotidianamente scegliamo per i nostri angoli verdi e per la nostra tavola. Lezioni del vivaista su come creare un balcone profumato, insegnare la stagionalità delle piante, e incontri tematici.

Durante il week end del 7 e 8 maggio, oltre al picnic a cura di Orto Erba e Cucina, sono previste varie attività:

Sabato 7 maggio

alle 12.00 Alessandra Porro, nutrizionista, spiega il potere curativo e detossinante delle erbe;

alle 15.30 *Il balcone profumato*, a cura del blog "Conversazioni tra Orto e Giardino";

alle 17.00 incontro con Stefania Nascimbeni, scrittrice.

Aperitivo

Domenica 8 maggio

alle 12.00 Experience smell Tasting, percorso evocativo tra gli odori a cura di Tiziana Ponzio, designer;

alle 15.00 Il food design a tavola: la presentazione contemporanea guidata da Raffaele Iannello, designer

alle 17.30 Giuliano Cairoli, flower designer, insegnerà l'arte dei fiori attraverso il centrotavola (incontro a numero chiuso, con possibilità di iscriversi sul posto);

Aperitivo.

Per maggiori informazioni: <http://www.ortomilano.it/news/>

Ufficio comunicazione Bastogi: Franca Reginato e Rossella Tripodi, stampa@bastogi.com
– tel. 02 7398.3231/3232.

Un progetto a cura di: Bastogi, JVM Concept Show, Palazzo del Ghiaccio

Partners: Ferrarelle, Fat Boy