

Il mondo nel Parco Reale



Sotto l'egida del Consorzio Parco e Villa Reale e dei Comuni di Monza e Milano, nell'ambito dell'iniziativa *Il mondo nel Parco Reale*, promosso da Novaluna e con la partecipazione di numerose associazioni culturali, la **Delegazione FAI Monza**, in collaborazione con **CREDA onlus**, propone tre eventi culturali su agricoltura sostenibile, biodiversità, valorizzazione del Parco.

Domenica 1 Maggio alle ore 10 **SeMiScambi**, presso Cascina Mulini Asciutti, Viale dei Mulini Asciutti 4, Parco di Monza.

In collaborazione con la Delegazione e il Gruppo FAI Giovani di Cremona, la nostra Delegazione propone una manifestazione dedicata allo scambio libero e gratuito di semi di fiori, piante ornamentali e arbusti, con dimostrazioni pratiche di semina e coltivazione, illustrazione di raccolta e conservazione dei semi. Lo scambio dei semi è sempre appartenuto alla tradizione contadina: è stato così possibile nel tempo conservare e migliorare molte varietà antiche e locali, grazie al costante e paziente lavoro. Le multinazionali del settore agricolo stanno contrastando queste pratiche con la produzione di semi brevettati. Il nostro obiettivo è quello di promuovere la biodiversità e proporre alternative concrete a questi modelli di produzione agricola.

SeMiScambi è basato sullo scambio di semi possibilmente giovani e con una buona germinabilità; chi vorrà contribuire dovrà portare i propri semi preferibilmente divisi in bustine, con l'indicazione del nome della specie e della varietà e di quello botanico, l'anno di raccolta, eventuale provenienza geografica e suggerimenti di coltivazione.

Anche chi non si è mai cimentato nel giardinaggio potrà sperimentarne la semina con soddisfazione, mentre gli appassionati potranno trovare e diffondere nuove varietà.

Domenica 1 Maggio alle ore 14.30 il **Tour del Parco**, con partenza dalla Cascina Mulini Asciutti, Viale dei Mulini Asciutti 4, Parco di Monza.

Visita guidata con il trenino al Parco e ai suoi beni più importanti, Villa Mirabello e Villa Mirabellino, i Mulini e il sistema delle acque, le Cascine e la loro origine di strutture destinate alla produzione agricola e all'allevamento. L'obiettivo è raccontare gli elementi legati alla storia della produzione agricola.

Il Parco di Monza, voluto dal viceré d'Italia Eugenio di Beauharnais come riserva di caccia e tenuta modello a completamento dei Giardini e della Villa Reale, è uno dei più vasti d'Europa, è circondato da mura costruite con il materiale dell'antico castello visconteo. Il progetto fu affidato all'architetto Luigi Canonica e in seguito a Giacomo Tazzini e all'agronomo Luigi Villoresi. L'intento originario era creare un luogo di intrattenimento, una riserva di caccia e area dedicata all'agricoltura, grazie alla presenza del fiume Lambro, utilizzato per l'irrigazione dei campi e come riserva di acqua.

Martedì 10 Maggio alle ore 19 **Al verde, conoscere e degustare erbe selvatiche e fiori eduli** presso la Cascina Mulini Asciutti, Viale dei Mulini Asciutti 4, Parco di Monza

La Delegazione FAI Monza in collaborazione con CREDA onlus organizza un workshop sul tema delle erbe selvatiche e dei fiori e sul loro uso in cucina con degustazione di assaggi a cura della botanica Lucia Papponi e della chef Mariangela Susigan del Ristorante Gardenia di Caluso (TO). Sarà possibile partecipare a un'esperienza che unisce natura, cultura e alimentazione.

L'obiettivo è quello di promuovere una cucina che riscopra il rapporto con la natura, con quello che prati e boschi ci possono offrire nelle diverse stagioni e nei diversi luoghi.

Lucia Papponi, naturalista e botanico, ricercatore e docente, esperta di erbe spontanee e silvestri edibili coniuga la passione per la cucina e le conoscenze botaniche per proporre percorsi di etnobotanica e di cucina del territorio in collaborazione con grandi chef.

Mariangela Susigan, chef 1 Stella, del Ristorante Gardenia di Caluso è raffinata interprete della cucina tradizionale piemontese.

Appassionata cultrice delle materie prime del proprio territorio, ricerca e riconosce le erbe spontanee e silvestri edibili raccolte nei prati e nei boschi incontaminati della Valchiusella. I suoi piatti rivelano una vocazione naturale nel creare nuove e sorprendenti armonie di sapori.