



SABATO 28 E DOMENICA 29 SETTEMBRE 2019
A GUASTALLA (RE), APPUNTAMENTO CON LA XXIII EDIZIONE DI
“PIANTE E ANIMALI PERDUTI” SULLA BIODIVERSITÀ

Nel centro di Guastalla (RE) a pochi chilometri da Mantova, Parma e Reggio Emilia la mostra - mercato di varietà tradizionali di fiori e frutti, sementi e razze di animali rurali. Prodotti eno-gastronomici, biologici, tipici e dimenticati, artigianato, laboratori e attività per bambini. 500 gli espositori.

La piccola capitale gonzaghesca posta sul fiume Po lancia sfide e trova arditi incroci disciplinari per un confronto aperto sulla protezione della biodiversità alimentare e agricola. Il tratto medio del Grande Fiume “PoGrande” è stato riconosciuto di recente a Parigi come Riserva Biosfera Mab (Man and the Biosphere) UNESCO.

Guastalla, agosto 2019

Sabato 28 e domenica 29 settembre si rinnova l'appuntamento con la mostra - mercato **“Piante e Animali Perduti”**: ventitreesima edizione di una delle più attese manifestazioni dell'agenda verde italiana. Organizzata, a cura dell'architetto Vitaliano Biondi - Arvales Fratres, dall'Associazione Guastallese Gemellaggi ed Eventi, con il patrocinio del Comune di Guastalla, la manifestazione, **dedicata alla biodiversità e al mondo rurale**, si svolge nel centro di **Guastalla, (RE)**, piccola capitale del Rinascimento, rifondata come città ideale da Ferrante Gonzaga.

Posta sul fiume Po, la cittadina, con gli altri **84 comuni**, distribuiti lungo il tratto medio del Po (**3 regioni**: Lombardia, Emilia Romagna e Veneto, e **8 province** (Cremona, Lodi, Pavia, Mantova, Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Rovigo) ha ottenuto a giugno un importante riconoscimento: **il PoGrande, ossia il tratto medio padano del Grande Fiume, è stato riconosciuto Riserva Biosfera Mab (Man and the Biosphere) UNESCO**. Uno strumento di straordinario valore per la salvaguardia dell'ambiente e per lo sviluppo del territorio fluviale. Il progetto, coordinato dall'Autorità Distrettuale del Fiume Po e sostenuto dal Ministero dell'Ambiente, ha preso forma a partire da settembre 2015 per iniziativa dei sindaci della Bassa reggiana e parmense, mantovana e cremonese, con l'Autorità Distrettuale del Fiume Po, Legambiente, e l'Università di Parma.

Piante e animali perduti 2019 cerca una volta di più di offrire spazi, lanciare sfide, trovare arditi incroci disciplinari per un confronto aperto, a volte imprevedibile, sulle questioni sentite come più urgenti e vicine dalla comunità di visitatori che si dà appuntamento a Guastalla: la perdita costante di biodiversità a causa dei comportamenti dell'uomo e dei cambiamenti climatici, l'agricoltura familiare e contadina, il recupero di varietà tradizionali e di razze animali che un tempo animavano le aie e i cortili, la difesa del territorio, del buon cibo, delle tradizioni e degli antichi mestieri.

La mostra - mercato, che lo scorso anno ha sfiorato le **40 mila presenze** vede la partecipazione di circa **500 espositori** e l'organizzazione di un denso programma di **attività gratuite**: convegni, incontri, mostre, concerti, spettacoli, attività per bambini, workshop sulle tecniche di giardinaggio, agricoltura e cura degli animali, visite guidate e laboratori



gratuiti che dipanano un gomitolo multicolore di fili che legano piante e animali all'uomo. (www.pianteanimaliperduti.it ingresso 4 euro).

LA MOSTRA MERCATO - In esposizione il meglio della produzione di **vivaisti selezionati**: rose antiche e da collezione, camelie, orchidee, piante acquatiche, erbacee, piante perenni a fioritura autunnale come l'aster, piante aromatiche e officinali. E ci sono anche piante da frutto assieme a frutti antichi e rari, presenti nella nostra Penisola, la cui coltura è stata progressivamente abbandonata (l'uva fogarina, la prugna zucchella di Lentigione, il melo campanino, le pere passa crassana, il giuggiolo e molte altre). Non mancano le spezie e un grande mercato di sementi e ortaggi.

Inoltre uno spazio sempre più importante della mostra è dedicato all'esposizione e alla vendita delle eccellenze enogastronomiche del Bel Paese: prodotti tipici, in alcuni casi biologici, e presidi Slow Food. Si intende così valorizzare le produzioni provenienti dal territorio e dall'agricoltura biologica, favorire un rapporto diretto fra produttore e consumatore, rappresentare un nuovo approccio all'educazione alimentare. Piante e animali perduti è anche una festa della cucina del Po. Sono destinati ai buongustai i menù, proposti nei numerosi punti ristoro, che spaziano dalla tradizione della terra a quella del fiume.

Un cibo povero, un vero miracolo in cucina, una esperienza gastronomica ma anche sociale per l'Emilia: è quel tipo di pasta fritta chiamata lo gnocco fritto nella provincia di *Reggio Emilia* e *Modena* e "torta fritta" nella provincia di *Parma*. Ebbene a questa prelibatezza, espressione della cucina povera, Guastalla, dedica "Strutto struggente", una tenzone fra la torta fritta di Parma proposta dal forno Borlenghi di Colorno (PR) e il gnocco fritto di Reggio Emilia servito dalla Proloco di Guastalla. Il gnocco fritto o più propriamente come vuole la lingua italiana lo gnocco fritto, famosa variante del pane, tipica dell'Emilia, di origine longobarda, basata su abbondanti quantità di strutto, va servito caldo accompagnato da un piatto di affettato misto con prosciutto crudo, coppa, salame e pancetta e da un buon lambrusco secco e frizzante reggiano

Sempre più ampia anche l'affascinante sezione dedicata all'**artigianato artistico**: l'eccellenza italiana nella lavorazione del legno, del ferro, della ceramica, del pellame, dei tessuti, oltre all'esposizione di attrezzature per la cura del giardino e dell'orto, arredi e complementi che variano dalle nostalgiche atmosfere di un tempo al design contemporaneo. È possibile inoltre assistere a dimostrazioni di impagliatura, di intreccio del salice e delle erbe palustri, dell'arte del truciolo e delle tecniche costruttive con materiali naturali.

CONVEGNI - Tra le tante iniziative ormai consolidate del festival, **sabato 28 settembre** dalle 9.30 alle 13.30, a **Palazzo Ducale si svolge il convegno annuale dell'associazione RARE dedicato alle "Razze autoctone italiane e formaggi storici"**. La XVII edizione vede l'introduzione di Daniele Bigi dell'Università di Bologna e di Roberto Zalambani, presidente UNAGA (Unione Nazionale Associazione Giornalisti Agricoltura Alimentazione Ambiente Territorio Forestale Pesca Energie Rinnovabili) - FNSI (Federazione Nazionale Stampa Italiana), e le relazioni su "Produzioni casearie tradizionali delle razze autoctone piemontesi" di Riccardo Fortina e Sonia Tassone - Università di Torino, "Razze autoctone e formaggi tipici del promontorio garganico" di Antonio Contessa, "Razze autoctone e formaggi tradizionali della Sicilia, attualità e prospettive" di Stefano Simonella,



“Produzioni casearie tradizionali per il recupero di razze bovine a rischio di estinzione” di Alessio Zanon, “Formaggi storici o tradizionalmente fabbricati della Calabria - La legge regionale 5/2004” di Floro De Nardo, presidente di RARE.

Una interessante anticipazione di **Piante e Animali Perduti** è costituita dal **seminario** dedicato al tema sempre più urgente della biodiversità e cambiamenti climatici dal titolo “La sesta estinzione” in programma a Guastalla, a Palazzo Ducale **venerdì 27 settembre** dalle ore 16.30. Il modello attuale di agricoltura, industriale ed estensivo, alla base dei nostri sistemi alimentari è al collasso, con gravi ripercussioni anche per la nostra salute. È questa la conclusione del rapporto Stato della biodiversità mondiale per l’alimentazione e l’agricoltura che la FAO ha pubblicato il 22 febbraio 2019 illustrando prove preoccupanti del danno irreversibile e catastrofico sulla biodiversità del nostro pianeta, in particolare legata al cibo. Il rapporto denuncia, tra le altre cose, la riduzione nella diversità delle coltivazioni e delle razze da cui dipende la nostra alimentazione, la distruzione di habitat e terre destinate alla coltivazione e la gestione insostenibile delle risorse naturali.

Restano solo 10 anni per invertire lo stato attuale delle cose oppure il rischio è quello di un collasso totale e irreversibile. Questo cambio di rotta si può innescare unendo le conoscenze e le tecnologie moderne ai saperi tradizionali, ridefinendo il nostro approccio all’agricoltura e alla produzione di cibo, ponendo la tutela della biodiversità e l’ecologia al centro delle agende politiche.

BAMBINI E FAMIGLIE - Vera e propria festa della natura, **Piante e animali perduti** propone un calendario specifico di **laboratori con materiali naturali** come l’argilla, la carta e il cartone per far esercitare ai bambini le proprie capacità manuali, motorie e creative e un **insieme di attività** organizzate per favorire la conoscenza della natura, il rispetto dell’ambiente e degli animali, l’interesse per uno stile di vita più rispettoso della natura e dell’ambiente. A Guastalla oltre ai **giochi antichi**, che l’UNESCO ha dichiarato bene immateriale e patrimonio dell’umanità. Alle spalle di Palazzo Gonzaga nel cuore della città, una vera e propria fattoria accoglie galli, galline, oche, anatre, capre, pecore, colombi, asini, cavalli, e vacche di antiche razze e l’arena frequentata da selezionati mattinieri per il concorso di canto da gallo, un serrato confronto di virtuosismi canori! Il re del pollaio infatti (domenica 29 settembre???) sarà il protagonista nell’area verde di Palazzo Ducale della XXI gara canora nazionale, riservata ai galli italiani, organizzata da A.E.R.Av Associazione Emiliano Romagnola Avicoltori. Alle sei del mattino a darsi battaglia a colpi di chicchirichì saranno preziose razze avicole come la Polverara, celebrata da poeti e scrittori e raffigurata in quadri ed opere conservati addirittura nei Musei Vaticani, l’Ancona, la Livorno, la Padovana, la Siciliana, la Bionda piemontese, presidio Slow Food, la Modenese, la Robusta maculata, e tante altre.

Il rischio della scomparsa degli asini a seguito della meccanizzazione agricola ne ha fatto una specie da tutelare, particolarmente adatta alle attività con i bambini. Grazie alla collaborazione con **Massimo Montanari** dell’asineria didattica “Aria Aperta” per tutte e due giornate è presente un’area interamente destinata ai bambini e alle **attività con gli asini**.

CONVERSAZIONI, INCONTRI, PRESENTAZIONI DI LIBRI - Una pluralità di proposte permeano la due giorni di Guastalla. Le conversazioni, gli incontri e la presentazione di libri affrontano le tematiche portanti della manifestazione spaziando dalla tutela dell’ambiente e degli animali, dall’agricoltura familiare e contadina al recupero di varietà tradizionali, dal



buon cibo alle tradizioni. Tra i numerosi appuntamenti una segnalazione merita (**29 settembre**) l'incontro con **Clark Anthony Lawrence** che presenterà il libro **Mezzo Giardiniere (Officina Naturalis)**. Clark Lawrence ripercorrerà la sua straordinaria avventura di promotore culturale, fra ville, palazzi e castelli italiani, attraverso una galleria dei personaggi, dei temi e degli ambienti a essi legati. Libri, quadri e musica scandiscono il viaggio dell'autore fra le dimore della Pianura Padana, luoghi in cui nasce e si esprime l'irresistibile attrazione per il giardino e per la sua creazione. **Clark Anthony Lawrence** è nato a Manassas, Virginia (USA). Vive e lavora in Italia, alla Macchina Fissa, un'antica idrovora lungo il Fiume Mincio (Borgo Virgilio, Mantova) e fino al 2012 ha vissuto nel Castello di Galeazza con uno spettacolare giardino pubblicato su diverse riviste e raccontato in programmi televisivi. Nel 1996 fonda l'Associazione Culturale "Reading Retreats in Rural Italy" che organizza mostre, concerti, spettacoli, e coinvolge migliaia di persone da tutto il mondo. Negli ultimi vent'anni è diventato, per passione e per caso, giardiniere. Scrive per il trimestrale inglese "Hortus", pubblicato da David Wheeler.

Inoltre **Ugo Pellini**, conosciuto botanico e docente svelerà la storia avvincente dei patriarchi, gli alberi secolari nella provincia di Reggio Emilia, mentre **Assunta Ligustri** darà spazio a un materiale naturale e performante: la paglia, una materia che permette di costruire edifici salubri e resistenti, operando una scelta favorevole per l'ambiente.

Clementina Santi invece condurrà alla scoperta dell' "erbazzone", il principe della nostra cucina, che si può consumare in ogni momento della giornata, così come non può mancare nelle occasioni di festa. Questa specialità che le nostre 'razzore' hanno perfezionato e tramandato custodendone la tipicità e che i migliori chef del territorio hanno affinato o magistralmente reinterpretato, come illustrerà **Luigi Benassi**, hanno dato origine anche a esperienze imprenditoriali.

IN BOCCA AL LUPO! - Accanto agli animali da cortile la manifestazione offre un omaggio di **Rosalba Matassa** e **Davide Celli** al lupo, all'orso e agli animali selvatici. "In bocca al lupo!" Un augurio che si fa a grandi e piccoli quando si deve affrontare un esame e serve per superarlo anche una buona dose di fortuna. Ma cosa c'entra il lupo con la fortuna? E perché a questa formula augurale si risponde "Crepi!" facendo infuriare quanti amano gli animali? Questo modo di dire risalirebbe alla cultura dell'antica Roma. Si diceva 'In Ora Lupis', per augurare a qualcuno di avere la stessa fortuna di Romolo e Remo salvati dai gorghi del Tevere da quella lupa che per tirarli fuori dall'acqua li aveva presi con la bocca. Per spiegare la nascita della risposta "crepi il lupo" ci si deve rifare invece al mondo della caccia. Tutti i cacciatori usavano questo augurio, poiché per andare a caccia di lupi e venderne le pellicce integre, ci si doveva avvicinare abbastanza da trovarsi "nella bocca del lupo" e i parenti del cacciatore si auguravano che quest'ultimo 'crepasse'.

FILM - Piante e animali perduti è anche difesa delle antiche tradizioni. Guastalla (sabato 28 settembre, alle ore 20.30, Palazzo Ducale?) si trasformerà in una grande festa di musica, ballo e tradizioni popolari con la proiezione del film "L'Appennino che Suonava" di **Alessandro Scillitani**, autore di documentari, musicista e cantante. Il vulcanico regista reggiano, che da anni collabora con Paolo Rumiz, proporrà la sua ultima fatica "L'Appennino che Suonava", frutto di un'appassionata ricerca tra musica, ballo e tradizioni popolari che lo ha impegnato negli ultimi due anni. "Il film è un viaggio ideale nei luoghi dell'Appennino Reggiano in cui vissero e operarono i suonatori popolari tra fine Ottocento e metà degli anni Settanta" - spiega Alessandro Scillitani - che ha progettato e realizzato il film coadiuvato dai musicisti e ricercatori Emanuele Reverberi e Paolo Simonazzi, dal fotografo Riccardo Varini e dal critico cinematografico Paolo Vecchi. Attraversando luoghi, case, osterie,



dall'evocazione dei suoni e delle musiche, dal racconto dei testimoni viene tracciato il profilo di un periodo in cui la musica era al centro della vita della comunità. Il cuore del film è basato sulle ricerche sul campo condotte alla fine degli anni Settanta da Bruno Grulli, che ha condotto il regista nei luoghi della sua ricerca. La colonna sonora comprende le musiche, registrate degli esecutori originali o riproposte oggi da musicisti che reinterpretano quei brani: Emanuele Reverberi, Paolo Simonazzi, Filippo Chieli, Remo Monti, Riccardo Varini".

W IL VINTAGE - Infine è riservato ai curiosi e ai cultori di cose del passato il **mercato del vintage**, a cura di **Armando Nocco**, originale mercatino dell'antiquariato e del collezionismo che presenta porcellane, attrezzi agricoli, arredi, oggetti di design, strumenti musicali, quadri d'autore e strumenti musicali.

CAMPERISTI

sosta 44°55'27.65"N 10°39'10.95"E(4) AA Via U.Foscolo. Camper service, WC Wash, elettricità 3 euro x 12 ore per 6 camper, pista ciclabile, illuminazione, parzialmente ombreggiata con distributore acqua refrigerata gratuita.

PIANTE E ANIMALI PERDUTI - GUASTALLA (RE)

Ingresso 4 euro. Info: www.pianteanimaliperduti.it facebook: Piante Animali Perduti Guastalla instagram: [piante_animali_perduti](https://www.instagram.com/piante_animali_perduti)

Info: Associazione guastallese gemellaggi ed eventi Artemio Santini tel. 335 1462200 artemiosantini@libero.it papguastalla@gmail.com

Espositori: arch. Vitaliano Biondi - Arvales Fratres tel. 0522 922111, officinageo@gmail.com www.pianteeanimaliperduti.it

UIT Informazione e Accoglienza Turistica, strada Gonzaga 37/e, Guastalla (RE), tel. 0522 839763 uit@comune.guastalla.re.it