

# NEL SEGNO DEL GIGLIO

COLORNO, Parco della Reggia

venerdì 25, sabato 26, domenica 27, aprile 2025

## VENERDÌ 25 APRILE

### **DEGUSTAZIONE**

ore 11.00-11.30

Conversatoio Floreale

Aperitivo inaugurale

### **CONVERSAZIONI**

ore 11.30-12.00

Conversatoio Floreale

**-RELAZIONI PERICOLOSE,**

il tavolo istituzionale del Comune di Colorno  
per contrastare le violenze di genere

presenta **Maria Grazia Delmiglio**

**-SHAHRAZĀD**

La protesta delle donne di Teheran

A cura di **Mahi Ghavami**

### **CONVERSAZIONI**

ore 12.00-12.30

Conversatoio Floreale

**ALBERTINE E LE ROSE IN FIORE**

le rose antiche

a cura di **Maurizio Feletig**

### **COOKING SHOW**

ore 12.30-13.30

Conversatoio Floreale

**TORTEL DOLS a cura di La Confraternita Del Tortél Dóls Di Colorno**

*Degustazione gratuita fino ad esaurimento posti*

### **CONVERSAZIONI**

ore 15.00-15.30

Conversatoio Floreale

**BELLE DA MORIRE**

Le piante velenose

a cura dei **Fratelli Gramaglia**

## **PRESENTAZIONE DI UN LIBRO**

**ore 15.30-16.00**

Conversatoio Floreale

### **IL CERCHIO DELLA VITA**

I riti di passaggio

Presentazione del libro di **Fabrizio Rossi**

## **CONVERSAZIONI**

**ore 15.30-18.30**

REGGIA DI COLORNO

PIANO NOBILE

SALA DI MINERVA

### **LE GIARDINIERE**

**Professioniste che si occupano di giardini e paesaggio e alla loro salvaguardia**

(CREDITO FORMATIVO PER ARCHITETTI)

Interventi di :

-**Carla Benocci**, Quasar Design University, docente di "Storia dei Giardini" nel corso di Landscape & Garden Design, publicista

-**Francesca Marzotto Caotorta**

paesaggista, e nota esperta di giardini. Ha fondato e diretto Gardenia, una delle riviste di giardinaggio più lette, e ideato la mostra -mercato Orticola

-**Laura Gatti**, agronoma paesaggista, ha progettato e curato il verde de **Il Bosco Verticale**

-**Silvia Ghirelli**, paesaggista, si occupa di progettazione di verde ornamentale e del paesaggio in ambito privato e pubblico

-**Elisabetta Margheriti**, agronoma, è direttore commerciale del Torsanlorenzo Gruppo Florovivaistico e di Agrilazio Ambiente International, azienda che si occupa di progettazione e realizzazione di aree verdi, opere di ingegneria naturalistica e arredo urbano.

-**Elisabetta Pozzetti**, Editor at Large, già Caporedattore Verde & Giardini della rivista Villegiardini. Si occupa di progettazione e realizzazione di aree verdi

## **COOKING SHOW**

**ore 16.00-17.00**

Conversatoio Floreale

Intermezzo Gastronomico

**IAL Viadana,**

*Degustazione gratuita fino ad esaurimento posti*

## **CONVERSAZIONI**

**ore 17.00-17.30**

Conversatoio Floreale

### **LE GALLINE DALLE UOVA COLOR DEL CIELO**

Le galline Araucana e Ameraucana, originarie del Sud America.

Galline da salotto o in giardino

A cura di **Giordano Rossi e Alessio Zanon**

## **CONVERSAZIONI**

**ore 17.30-18.00**

Conversatoio Floreale

### **IL MOVIMENTO DELLE SLOW FLOWERS**

Movimento americano fondato da Debra Prinzing

Incontro con diverse associate

a cura di **Rosanna Nicoletti**

## **TALK E DEGUSTAZIONE**

**ore 18.00-19.00**

Conversatoio Floreale

intermezzo Gastronomico

### **Film Madame Cliquot a cura di Sabrina Schianchi**

*Degustazione gratuita fino ad esaurimento posti*

# **SABATO 26 APRILE**

## **LABORATORIO**

**ore 11.00-12.00**

Conversatoio Floreale

“**Apinfiore**”, Attività a cura degli studenti

dell'Indirizzo Agrario dell'ITIS G. Galilei di San Secondo Parmense

## **CONVERSAZIONI**

**12.00-12.30**

Conversatoio Floreale

### **L'ARTEMISIA e LA FATINA VERDE**

A cura di **Lorenzo Marini dell'Azienda Sperimentale Stuard**

## **CONVERSAZIONI**

**12.30-13.00**

Conversatoio Floreale

### **QUELLE ACIDE**

Le piante acidofile Azalee, Camelie, Rododendri

A cura di **Cristiano Tibi**

## **TALK SHOW**

**ore 15.00-15.30**

Conversatoio Floreale

Intermezzo Gastronomico

“**Titolo del libro**” A cura di **Ida d'Ippolito, Vegnarock +firmacopie**

## **CONVERSAZIONI**

**15.30-16.00**

Conversatoio Floreale

**LA PEONIA, LA REGINA DEI FIORI**

A cura di **Giovanni Buffa**

### **COOKING SHOW**

**ore 16.00-16.30**

Conversatoio Floreale-Intermezzo Gastronomico

**“Crostatina” a modo mio**

A cura di **Federica Polimeni** (finalista Bake OFF Italia 2024)

### **PRESENTAZIONE DI LIBRI**

**ore 16.30-17.30**

Conversatoio Floreale

**Sabrina Schianchi** presenta i libri:

**-LA MEDICINA ALIMENTARE**

del dottor Domenico Tuttolomondo

**-BUSINESS ETICHET**

di Susan Strauss

### **DEGUSTAZIONE**

**ore 17.30-18.00**

Conversatoio Floreale-Intermezzo Gastronomico

**Chandon Garden Spritz a cura di Moët Hennessy**

*Degustazione gratuita fino ad esaurimento posti*

## **DOMENICA 27 APRILE**

### **CONVERSAZIONI**

**ore 10.30-11.00**

Conversatoio Floreale

**....AVVINTA COME L'EDERA**

a cura di **Fabio Giani**

### **DEGUSTAZIONE**

**ore 11.00-12.00**

Conversatoio Floreale-Intermezzo Gastronomico

**“Bevande fermentate, la nuova era”, a cura di Feral Drinks (Trento)**

*Degustazione gratuita fino ad esaurimento posti*

### **CONVERSAZIONI**

**ore 12.00-12.30**

Conversatoio Floreale

**“FAIRE CATTLEYA”, Marcel Proust**

LE ORCHIdee  
a cura di **Sei Cime d'oro**

### **COOKING SHOW**

**ore 12.30-13.30**

Conversatoio Floreale-  
Intermezzo Gastronomico

**“Cucinare naturale e senza sprechi”, a cura di Hummus bio bakery (Parma)**

*Degustazione gratuita fino ad esaurimento posti*

### **CONVERSAZIONI**

**ore 15.00-15.30**

Conversatoio Floreale

**LE PASTORE, ULTIME CUSTODI DEL PAESAGGIO**

A cura di **Anna Kauber e Alessio Zanon**

### **DEGUSTAZIONE**

**ore 15.30-16.00**

Conversatoio Floreale  
Intermezzo Gastronomico

**“Panificazione ed erbe”, a cura di Gianluca Borlenghi**

*Degustazione gratuita fino ad esaurimento posti*

### **CONVERSAZIONI**

**ore 16.00-17.00**

Conversatoio Floreale

**LE PIANTE DELLE GRANDI MADRI**

Il melograno, il melo, il cotogno, il mirto, il tiglio, il pero, il sorbo, il platano, la zucca, la patata, il sedano, la calendula, il basilico, la pervinca, il gelsomino

A cura di **Carlo Pagani**

### **DEGUSTAZIONE**

**ore 17.00-17.30**

Conversatoio Floreale  
Intermezzo Gastronomico

**“La Micca è la regina del pane”, a cura di Micca, piccola Osteria Parmigiana, in abbinamento vino con Matteo Pessina**

*Degustazione gratuita fino ad esaurimento posti*

### **DEGUSTAZIONE**

**ore 17.30-18:30**

Conversatoio Floreale  
Intermezzo Gastronomico

**“Il nebbiolo”, a cura di Matteo Pessina**

*Degustazione gratuita fino ad esaurimento posti*