

# Frutti Antichi ha fatto centro: 10mila visitatori al Castello di Paderna

Una notorietà che ha superato i confini nazionali, presenze dall'estero

## PONTENURE

● Frutti antichi, manifestazione florovivaistica dedicata alla biodiversità e alle antiche varietà autoctone, non conosce flessioni: giunta alla 23<sup>a</sup> edizione e condizionata nel pomeriggio di sabato da una pioggia insistente ha fatto comunque il pieno di visitatori, circa diecimila, per la soddisfazione degli espositori e degli organizzatori, Castello di Paderna e FAI.

Anzi, si può senz'altro dire che ormai la sua notorietà ha superato i confini nazionali. Ieri infatti il famoso chef nipponico Hidaka Yoshimi, con una comitiva di connazionali, ha fatto tappa al castello di Paderna. «Sono venuto per studiare, è tutto estremamente interessante» ha detto HidaKa Yoshimi tra un assaggio di crema di nocciolate, una conversazione sulle erbe aromatiche che entrano nella ricetta del vermouth, domande sugli usi del mais e sul farro e alcuni scatti fotografici alle oltre 400 varietà di patata esposte. Allievo di Gualtiero Marchesi, titolare del ri-

storante Acquapazza a Tokio, è oggi sicuramente uno dei maggiori ambasciatori della cucina italiana nel paese del Sol Levante.

Nella due giorni al castello di Paderna è confluato un pubblico davvero composito per tipologia e interessi. Appassionati cultori di prodotti biologici e dei presidi 'slow food', ormai fedeli all'appuntamento annuale di Frutti antichi, hanno avuto l'occasione di fare acquisti di qualità ma anche di approfondire temi come la biodiversità, la coltivazione biologica e la salvaguardia dei sapori tradizionali. Tante famiglie hanno scelto il castello come meta per trascorrere una giornata domenicale all'aria aperta con bambini e cani ed hanno scoperto un mondo di cose belle e buone. E poi c'è chi ha deciso di ritornare perché ha avuto modo di apprezzare la qualità dell'aglio rosso di

**Il titolare di un noto ristorante di Tokyo: vengo per studiare**

**«Un impegno umile e misconosciuto per tramandare tesori»**

Sulmona, del porro di Cervere dolce e delicato, della patata quarantina o dalla mela Calvilla succosa e aromatica e vuole farne scorta.

A spiegare il successo intramontabile della manifestazione forse bastano le parole di Cristina Parisio Pettorelli, che con Giovanna Caddani del FAI e Claudia Marchionni cura il progetto: «Frutti Antichi da sempre valorizza l'impegno umile e spesso misconosciuto con cui tante persone salvaguardano e tramandano autentici tesori di conoscenza ed esperienza».

Una sensibilità per per la conoscenza e la tutela della natura a tutto campo che ha portato al castello anche le volontarie di Piacenza Wild Life Rescue Center impegnate nella cura di fauna selvatica locale, gli esperti dell'Ordine degli agronomi, dell'Ispettorato Micologico, del Dipartimento di Scienze delle produzioni vegetali sostenibili dell'Università Cattolica di Piacenza, della Banca del germoplasma dell'Università di Pavia, del Muse di Trento, l'Associazione Internazionale Studio del peperoncino, il Corpo provinciale guardie ecologiche volontarie, l'Itas Raineri, il Museo della civiltà contadina di Piacenza.

**Cristina Maserati**

Alcuni scorci della mostra Frutti Antichi FOTO MASERATI



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.