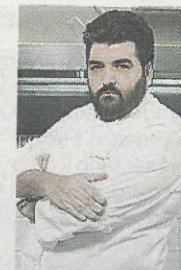


VIVERE
LA
CITTÀ**Piccolo Eliseo**
Cambiare vita con la dieta

Incontro con Rosanna Lambertucci che presenta il nuovo libro «La dieta che ti cambia la vita». Introduce Luca Barbareschi. Interviene Pier Luigi Rossi, medico specialista in Scienze dell'alimentazione. Al Piccolo Eliseo, ore 18, via Nazionale 183. Infoline: 199151173. www.teatroeliseo.com

Eataly
«Il piatto forte» di Cannavacciuolo

Alle 18 lo chef Antonino Cannavacciuolo incontra i lettori e firma le copie del suo nuovo libro «Il piatto forte è l'emozione. 50 ricette dal Sud al Nord» (Einaudi Stile Libero) presso Eataly, piazzale XII Ottobre 1492. Ricette e materie prime mescolate alle storie dello chef convinto che l'ingrediente principale sia sempre l'emozione.

**Via Nazionale**
Poldelmengo, «I pregiudizi di Dio»

Oggi alle 18, nella libreria «Il Libraccio», via Nazionale 254, presentazione del libro di Luca Poldelmengo «I pregiudizi di Dio» (E/O). L'autore dialoga con Giancarlo De Cataldo. Letture di Euridice Axen. Un commissario che soffre segretamente di epilessia, un ispettore dal passato burrascoso e il mistero di un cadavere...

La Storta

A FloraCult fiori da mangiare e orti su ruote

Ultime tendenze e attenzione all'ambiente nella mostra mercato dedicata al vivaismo

In tempi di ossessione per il cibo si punta anche sui «fiori commestibili»: petali, foglie e radici aromatiche che appartengono al mondo naturale e che aprono un campo sterminato e sorprendente di combinazioni, di colori, sapori, profumi e consistenze.

Scommette anche su questa novità la settima edizione di FloraCult, mostra mercato di florovivaismo con una forte attenzione ai temi ambientali: ideato e organizzato da Ilaria Venturini Fendi e imprenditrice agricola e designer, e curato da Antonella Fornai, esperta di giardini, si svolgerà da venerdì 22 a lunedì 25 aprile all'interno della tenuta «I Casali del pino» (via Giacomo Andreassi numero

130

Gli espositori
che partecipano alla settima edizione della mostra mercato FloraCult

30, La Storta, dalle 10 alle 19). Oltre 130 gli espositori presenti che, ognuno a suo modo, daranno un contributo propositivo al tema di quest'anno: «Il Gusto Buono e il Buon Gusto», la stessa parola con due significati diversi a seconda della posizione dell'aggettivo buono.

«Erbe e Fiori in Cucina» sono state pensate per chi vuole avvicinarsi al «foraging», la cultura dell'alimentazione con cibi spontanei e selvatici che consiste nell'andar per boschi e raccogliere piante, fiori e frutti. Così ci saranno laboratori e vendita di piante spontanee commestibili, esposizione di piatti cucinati e riconoscimento delle piante spontanee che si possono

mangiare. Ma si possono anche coltivare: espositori e vivaisti che metteranno in evidenza le loro piante «commestibili» con consigli utili per coltivarle, aiutandoci a mescolarle fra loro con una piacevole e giusta armonia fra bello e buono.

Ci sarà poi un «Orto su ruote»: gli alunni delle elementari e medie delle scuole di Veio e del XV municipio durante i giorni della mostra, con il coordinamento di alcuni insegnanti e genitori, planteranno un orto all'interno di grandi contenitori di legno, appoggiati appunto su ruote, che a fine mostra, ogni scuola porterà via e curerà fino a quando, alla fine dell'anno scolastico, insalate e pomodoro



si potranno raccogliere e portare in tavola. E ancora a FloraCult: piante insolite e rare coltivate da vivaisti alla ricerca di novità botaniche, laboratori di artigiani, oggetti di design per esterni, vintage, oggetti di riciclo ed eco-sostenibili, mobili ed arredi da giardino, presentazioni di li-

bri, mostre di artisti e designer, lezioni e conferenze sul giardino, incontri sull'eco-sostenibilità e l'ambiente. Non mancheranno neppure le lezioni con il vivaista. Per saperne di più: www.floracult.com.

Giardini
Un'immagine di FloraCult, al via da venerdì

Lilli Garrone
© RIPRODUZIONE RISERVATA