

APERITIVI SCIENTIFICI ALL'UNIVERSITA' DELLA TUSCIA

[Comunicato stampa del 03.05.2015]

Nell'ambito delle attività divulgative organizzate per la primavera, l'Orto Botanico "Angelo Rambelli" dell'Università degli Studi della Tuscia, si propone in una nuova veste. Per la prima volta vengono proposte delle "apericene" scientifiche a tema. Si inizia con un seminario (ogni volta diverso) e si conclude con una degustazione.

Il primo appuntamento, del prossimo del 6 maggio, si intitola "I giardini storici: recupero e valorizzazione" e vedrà coprotagonisti l'architetto Sofia Varoli Piazza, e Gerardo Fernández Medina, curatore di parchi, giardini e orti botanici. Il seminario è accreditato dall'Ordine degli architetti, pianificatori, paesaggisti e conservatori di Viterbo e riconosce 2 crediti formativi professionali.

L'Italia è una nazione che vanta una grande ricchezza di giardini pubblici e privati di grande valenza architettonica e botanica. In parte ancora poco noti, la loro conoscenza deve essere incentivata al fine della loro valorizzazione, salvaguardia e migliore fruizione. Nella prima relazione, tenuta da Sofia Varoli Piazza, che dagli anni '80 si occupa del recupero di paesaggi e giardini d'Italia, vengono presentate le problematiche relative al recupero dei giardini storici. L'intervento successivo, tratterà della conservazione e gestione dei giardini storici, traendo spunto da casi concreti, per fornire una nuova interpretazione del concetto di conservazione del giardino. I prossimi appuntamenti:

Il 22 maggio: "*I segreti delle orchidee*", a cura della dottoressa Sara Magrini che sarà seguito da "*Tecniche di coltivazione delle orchidee*", a cura del dottor Ugo Laneri. Un'apericena scientifica dedicata alla scoperta dei segreti delle orchidee: dalle stravaganti strategie di impollinazione (mimetismo, inganno sessuale, trappola) ai suggerimenti per coltivare e far rifiorire le splendide specie tropicali che abbelliscono le nostre case.

Il 17 giugno si parla di un argomento molto attuale: gli insetti da mangiare. "*Entomofagia, alimento sostenibile o moda*" è questo il titolo del seminario che vedrà protagonisti il professor Stefano Speranza e Claudia Storcè di Slow Food Viterbo. In molte parti del mondo, come l'America centrale e meridionale, l'Africa, l'Asia, l'Australia e la Nuova Zelanda, gli insetti rappresentano un cibo di ampio consumo umano. In altre culture, invece, l'utilizzo di insetti per l'alimentazione è poco diffuso se non addirittura un tabù. Questo incontro consentirà a tutti di capire meglio cosa sono gli insetti, chi se ne nutre e perché potrebbero rappresentare il cibo del prossimo futuro.

Il ciclo delle apericene si conclude il **24 giugno** con il professor Luca Santi, che terrà il seminario "*Noi e tè*", un percorso guidato di degustazione alla scoperta dei diversi colori e sapori del tè. L'incontro - che si avvarrà della partecipazione di Daniela Ferraresi titolare di Namastey, punto di riferimento per i cultori del tè a Roma - sarà accompagnato da suggestive immagini e filmati. Sarà un vero e proprio viaggio nel mondo del tè tra storia, botanica, coltivazione, lavorazione e proprietà delle diverse varietà.

Al termine dei seminari sarà possibile degustare una ricca apericena. Nel corso delle giornate sono previste visite guidate alle collezioni botaniche. Dato il numero limitato dei posti è gradita la prenotazione. **L'iscrizione dovrà pervenire alla segreteria dell'Orto Botanico almeno 3 giorni prima di ciascun incontro o telefonicamente (tel. 0761 357028), o mediante modulo on-line, o per e-mail (ortobot@unitus.it).** Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito www.hortus.unitus.it e sui profili FB Orto Botanico di Viterbo.

Viterbo, 3 maggio 2016