

## MONFERRATO GREEN FARM, TRE GIORNI A CASALE MONFERRATO CON LA FIERA DEL VERDE E DELL'AGRICOLTURA RICCA DI NOVITA' E OSPITI DI PRIMO PIANO COME EDOARDO RASPELLI E RAFFAELE PAGANINI

Dall'11 al 13 Ottobre prossimi il Polo Fieristico Riccardo Coppo di Casale Monferrato ospiterà Monferrato Green Farm 2° edizione.

Si tratta dell'innovativa Fiera del Verde e dell'Agricoltura che vede il coinvolgimento al loro 'servizio' degli altri comparti produttivi, artigianato, industria e commercio in una prospettiva di crescita del territorio sostenibile per l'ambiente. La scelta di Casale Monferrato, nel cuore di un territorio rurale patrimonio dell'Umanità Unesco, non è casuale, per la sua storia e le sue tipicità.

L'evento è organizzato da D&N Eventi S.R.L. in collaborazione con il Comune di Casale Monferrato, l'Unione dei Comuni della Valcerrina e Confartigianato Imprese Alessandria, con il patrocinio del Comune di Casale Monferrato, della Provincia di Alessandria, Provincia di Mantova, Camera di Commercio di Alessandria Asti, Unione dei Comuni della Valcerrina, Associazione dei Comuni del Monferrato, Unione Collinare Terre di Vigneti e Pietra da Cantoni e di diversi altri Enti, Istituzioni ed Associazioni tra cui Asproflor Comuni fioriti, Confagricoltura Alessandria, Coldiretti Alessandria, Associazione APS Madre Selva di Villadeati, Istituto Tecnico Vincenzo Luparia, oltre alla sponsorizzazione di AMC e COSMO

“Salutiamo con piacere la seconda edizione di Monferrato Green Farm – afferma il Sindaco di Casale Monferrato Emanuele Capra – Questo evento unisce approfondimenti scientifici a momenti di intrattenimento aprendo letteralmente a tutte le porte del Palafiere per immergersi nel modo della natura a tutto tondo”.

Monferrato Green Farm è un evento che coniuga le peculiarità della mostra-mercato floro-vivaistica e della fiera agricola arricchendole di contenuti culturali e scientifici volti a porre l'accento sulle prospettive della green-economy.

Sono ben cinque le aree all'interno della Fiera che si potranno visitare:

-  Agricoltura
-  Vivai
-  Area di esposizione e mostra di animali
-  Salone delle Eccellenze Alimentari
-  Benessere e cura naturale della persona

**DUE IMPORTANTI NOVITA' PER L'EDIZIONE 2024**

**“Nell'edizione di Monferrato Green Farm 2024 – dicono Nicoletta Cardillo e**

**Daniela Cattaneo, amministratori di D&N Eventi - ci saranno altre due le ampie zone espositive molto importanti da evidenziare: quella riservata ai Produttori, Artigiani e Commercianti territoriali provenienti dai Comuni dell'Unione della Valcerrina tra cui ringraziamo la Tenuta San Bernardo, azienda produttrice Vitivinicola che sarà partner di alcuni eventi enogastronomici che si svolgeranno nell'area Campus durante la Manifestazione e quella dedicata al progetto : “Fontane, Vigneti e Tradizioni di Monferrato” a cura dell'Associazione Aps Madre Selva di Villadeati che con altri illustri partner sarà presente svolgendo numerosi convegni ed incontri a tema “green” e dando rilievo al prodotto Principe del nostro territorio:” Il Vino”. ( scopri il progetto riportato su [www.monferratogreenfarm.it](http://www.monferratogreenfarm.it) )”**

Le aziende espositrici partecipanti alla Green Farm, frequentatrici di Fiere Nazionali importanti del settore, provengono da altre Regioni, oltre a quelle locali e piemontesi, e riguardano tutte le cinque principali categorie della Fiera.

Come nel caso dei **VIVAI** con la presenza di importanti aziende provenienti anche dal Veneto e dalla Liguria e nelle macro aree ad essi assegnate, si potranno ammirare tipologie di piante che spaziano dalle Aromatiche, ai Bulbi, Piante Fruttifere, Piante Grasse, Frutti Antichi, Rose Antiche, Foglie Grigie, Orchidee ,fiori ed altre tipologie.

L'eco design dell'allestimento interno ispirato al mondo del verde che verrà realizzato e che caratterizzerà la Fiera, è a cura del garden designer, Marco Marinone in collaborazione con importanti realtà commerciali del territorio: Vivai Varallo, l'azienda Provera ed Ediltecnica con il marchio Ferrari Bk.(Quest'ultima con alcuni suoi relatori in sinergia con altri ospiti qualificati, svolgeranno nella giornata di venerdì 11 Ottobre un importante convegno sul BK RICE di FERRARI BK: la rivoluzionaria soluzione edilizia che coniuga sostenibilità e innovazione, con la collaborazione e la partecipazione del Collegio dei Geometri e dei Geometri Laureati di Casale Monferrato)

Lo stile sopra citato riguarderà soprattutto alcune zone focus della Manifestazione: il Campus, dove si svolgeranno gli eventi scientifici e culturali e lo spazio “Arte” a cura del maestro Pier Giorgio Panelli e dell'Associazione Echorama.

**L'AREA FOOD** prevede: Salone delle Tipicità, Punto Ristoro ed il Birrificio Baladin.

Nel corso dei tre giorni, sarà possibile degustare ed acquistare svariate tipicità ed "Eccellenze alimentari" Regionali e Nazionali, con “chicche” a sorpresa, e assaporare piatti caldi di qualità nel ristorante interno, che proporrà pietanze della tradizione contadina e piemontese ed utilizzerà, all'occorrenza, per realizzare i piatti dei menu proposti, anche prodotti di eccellenze enogastronomiche partecipanti e presenti in Fiera.

Le aziende che cureranno il punto ristorazione sono due eccellenze artigiane alimentari territoriali: Panisium e Farm Bio Lab, espositori specializzati in ristorazione di qualità della tradizione Piemontese e Nazionale. Si potranno anche degustare birra e pregiati vini durante i pasti.

Per tutte e tre le serate verrà anche servita la tradizionale "merenda sinoira", caratteristico "apericena" Monferrino, degustando ottima birra artigianale del famoso Birrificio Baladin.

Lo chef Christian Ruocco è titolare di quattro ristoranti in Piemonte tra cui Pantheon a Vercelli e l'innovativo e conosciuto locale sempre vercellese, Secret Club, tutti gestiti all'insegna del brand f@rm bio-lab, la cui filosofia propone un interessante slogan "dalla terra al cuore"; una nuova idea di ristorazione, un modo più attento e rispettoso di intendere l'arte culinaria, basato sulla sostenibilità, sul rispetto ambientale e con una visione su un futuro migliore.

Alla Green Farm 2024 somministrerà per tutte le tre giornate Pizze e Pinse Gourmet Artigianali realizzate con prodotti DOP Italiani, mentre con il brand "Panisium" lo staff di Orazio, Cory e Vinicio, faranno degustare al pubblico deliziosi piatti della nostra tradizione regionale tra cui spiccano incontrastati la Panissa, gli Agnolotti Monferrini, la Polenta Concia e altre sorprese.

Tra le "chicche" proposte anche deliziosi particolarissimi cocktail botanici e composte biologiche

Nella zona riservata all'**AGRICOLTURA**, oltre ad aziende rivenditrici di macchinari ed attrezzature agricole dei più conosciuti marchi del settore, dedicati anche al giardinaggio, si potranno visitare gli stand riservati all'esposizione e vendita di animali nel pieno rispetto di questi.

Alcuni espositori di questa zona partecipano a fiere importanti del settore.

In queste aree si potranno trovare animali da cortile (coniglietti, pulcini, galline, polli) ed altre specie tra cui canarini, pappagalli, uccellini e anfibi coloratissimi, animali esotici (cincillà, ricci, lumache marine, petauri da zucchero, rettili e molto altro ancora). Saranno presenti anche un maneggio, Animali da Parco, Falchi e Volatili da esposizione.

Il pubblico potrà anche ammirare in un'ampia area espositiva, conigli di razze rare a cura dell'associazione Arca e visitare la fattoria didattica del Toce di Verbania.

Si ringrazia anche per la collaborazione : l'Associazione "Compagni di Viaggio", Il maneggio "Occhio con Occhio" e l'associazione Yabadabadoo che gestirà l'area bimbi.

Altra zona di interesse è quella dedicata al **BENESSERE** e alla cura naturale della persona, infatti, anche qui espositori locali ed extra regionali esporranno prodotti di cosmesi naturale ed olistica, integratori e di altri articoli inerenti al tema.

Tra le importanti realtà che parteciperanno in questo settore si menzionano “ l'Associazione ligure “Riviera dei Fiori “di Imperia, “Le Rose di Antonia” appartenente al marchio Dufour, l'azienda produttrice mantovana “la Bavetta”, l'Azienda “Sisagro”, le “Terme di Agliano” e l'azienda “Cascina Gelosia “ tutte specializzate nella ricerca e innovazione per il benessere naturale.

Tra i graditi ritorni, sempre per il settore Benessere, si segnala la partecipazione della Scuola di estetica Sidep di Alessandria, importante azienda associata a Confartigianato Imprese Alessandria

Sono anche previsti corsi e laboratori, tra cui uno dedicato all'arte della “pasta” grazie alla presenza dell'Azienda “A Tavola!” al centro del Salone delle Tipicità, conferenze e convegni su temi specifici legati al mondo agricolo e del verde. con la partecipazione di nomi illustri del settore e nella giornata di sabato 12 Ottobre saranno anche presenti ospiti del mondo dello spettacolo a livello nazionale.

## **GLI OSPITI**

Anche quest'anno Monferrato Green Farm presenta un parterre di ospiti di alto livello.

Per il giornalismo spicca il nome di una delle ‘stelle di prima grandezza’ Edoardo Raspelli, che nato come giornalista di cronaca, assunto nel 1971 dall'allora direttore Giovanni Spadolini nella cronaca dell'edizione del pomeriggio ‘Il Corriere di Informazione’. In questa testata, accanto ad articoli di forte impatto nel periodo degli Anni di Piombo, tenne a battesimo il 7 febbraio 1976 il ‘Faccino Nero’ - allora era direttore Cesare Lanza – dedicato al ristorante peggiore della settimana. Da lì ha preso il volo un percorso che lo ha visto scrivere sulle maggiori testate nazionali (La Stampa, Espresso, Quotidiano Nazionale, Il Manifesto soltanto per citarne alcuni) tenendo rubriche di alto profilo qualitativo in qualità di ‘cronista della gastronomia’ come lui stesso si definisce. E' stato il giornalista più letto sulla carta stampata in Italia. Da luglio 2019, su iniziativa di Stefano Piavani, editore a Romano di Lombardia è nato il mensile online Raspellimagazine e dal 2021 i suoi pezzi sono passati sul portale [ilgusto.it](http://ilgusto.it) e si 13 quotidiani del gruppo GEDi e 9 quotidiani locali.

Edoardo Raspelli sarà in Monferrato Green Farm dalle 18 alle 20 di sabato 12 ottobre. Dopo un breve talk show parteciperà ad una merenda sinoira e farà successivamente un giro negli stand della Fiera.

Nella serata di sabato tornerà un altro volto amato dal pubblico, il cantautore romano giunto al successo nel 2010 in seguito alla partecipazione della nona edizione del

Talent Show Amici di Maria De Filippi. Inoltre ha preso parte nel 2012 al Festival di Sanremo insieme a Lucio Dalla, classificandosi al quinto posto. Per Carone non è la prima volta a Casale Monferrato. Già a marzo era stato in visita alla Mostra di San Giuseppe e aveva raccolto un buon successo tra il pubblico improvvisando anche un paio di canzoni. Per Monferrato Green Farm sarà al Polo Espositivo Riccardo Coppo nella serata di sabato insieme ad alcuni amici, a disposizione dei suoi sostenitori e visiterà anch'egli gli stand. Nella stessa serata saranno anche presenti alcune modelle e modelli che hanno preso parte al concorso Fotomodelli dell'Anno by "Paolo Formia".

Infine a dimostrazione del legame tra i temi toccati dalla Fiera e il mondo dell'arte, in particolare della danza, sarà presente sempre sabato Raffaele Paganini, che è stato stella di primissima grandezza come primo ballerino ed étoile del Teatro dell'Opera di Roma negli anni passati, oltre che attore teatrale. Personaggio di notorietà mediatica, collabora con numerose scuole di danza e a Roma ha fondato una propria scuola chiamata 'L'atelier della danza di Raffaele Paganini'.

Per avere informazioni sugli eventi scientifici-culturali e gli ospiti presenti in Fiera, consultare il programma sul sito [www.monferratogreenfarm.it](http://www.monferratogreenfarm.it)

L'ingresso al pubblico è gratuito e a percorso libero.

 **ORARI:**

Venerdì 17:00 - 23:00

Sabato/Domenica 10:30 - 23:00

**✓SITO WEB**

<https://www.monferratogreenfarm.it>

 **Per info**

D&N Eventi srl

cell. 335.7404114 - 366.2829982

[info@monferratogreenfarm.it](mailto:info@monferratogreenfarm.it)

Casale Monferrato 3 Ottobre 2024