VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Agrumi di Cannero Riviera: dieci giorni tra profumi, sapori ed eventi

Redazione Varese News · Monday, March 5th, 2018

Agrumi di Cannero Riviera: dieci giorni tra profumi, sapori ed eventi

CANNERO RIVIERA – E' quasi tutto pronto per una nuova edizione, l'undicesima, de "**Gli agrumi di Cannero Riviera**", la manifestazione che apre la stagione turistica nell'alto lago, mettendo in vetrina e proponendo approfondimenti sugli agrumi più settentrionali d'Italia. Le arance, i cedri, i limoni, il canarone e tutte le varietà profumate e coloratissime che crescono nei giardini sul lago. In vista della manifestazione, in programma il 10 e l'11 marzo, con replica il weekend successivo (17-18), la Pro loco ha intanto provveduto anche a rinnovare i pannelli indicativi alla "**rotonda del gatto**", che in maniera esplicita aiutano i visitatori a riconoscere i punti d'interesse. Un punto informativo sulla rassegna è stato inoltre montato all'IperCoop di Gravellona dove attira l'interesse di numerose persone.

Cedro... e non solo!

«L'edizione 2018 segna l'inizio di una nuova serie, nella quale verrà proposto, ogni anno, un approfondimento tematico su una specie o varietà. La prima "star" sulla quale verranno puntati i riflettori sarà il cedro (Citrus medica), una delle tre specie considerate progenitrici del variegato e multiforme popolo degli agrumi.

Il numero di eventi è cresciuto ancora e sarà distribuito nell'arco di dieci giorni. Esposizioni artistiche e didattiche, incontri scientifici e divulgativi, installazioni paesaggistiche, presentazioni, degustazioni guidate, animazioni, laboratori, musica, sala da tè, menù a tema nei ristoranti, visite guidate, mostra mercato di piante, prodotti agroalimentari di qualità, artigianato artistico e, persino, una mostra internazionale di arte postale...».

IL PROGRAMMA

Atmosfere d'Oriente

Fu il cedro il primo agrume che arrivò dall'Asia in Europa, trasportato dai mercanti arabi sull'antica via delle spezie? In una sorta di viaggio a ritroso nel tempo e nello spazio vi porteremo nel cuore delle origini degli agrumi grazie a suggestioni e atmosfere d'Oriente con l'allestimento artistico di frutti provenienti dai giardini dei canneresi. I giardini orientali si ispirano alla millenaria tradizione asiatica, dove lo spazio esterno viene concepito come un luogo di meditazione, serenità e cammino interiore. Nei giardini orientali si fondono gli elementi aria, acqua, terra e fuoco. Ogni

elemento è accostato all'altro con semplicità ed eleganza. Gli elementi possono variare da un giardino orientale all'altro, perché differenti sono le culture che li hanno ispirati, dal Buddismo dei giardini zen al Feng Shui, dai giardini del thè al Shakkei, in cui il paesaggio circostante fa parte del giardino stesso.

Stand con punti vendita piante, libri, dolci e profumi

Esperti a disposizione per consigli sulla coltivazione

Sala Pietro Carmine – Zona Lido

10/11 e 17/18 marzo ore 10.30-18

Inaugurazione e degustazione prodotti tipici

sabato 10 marzo ore 10.30

Nei due fine settimana si troveranno come di consueto diversi giardini privati con piante d'agrumi eccezionalmente aperti al pubblico.

Speciale da lunedì 12 a venerdì 16 marzo e lunedì 19 marzo

Percorso guidato con esperto bilingue con partenza alle ore 14.30 dall'Ufficio Turistico (visita alle mostre, al Parco Agrumi e a giardini privati).

Prenotazioni Ufficio Turistico: tel. 0323 788943; proloco@cannero.it

OrangeArancio

Installazione paesaggistica

Spiaggia Lido

Dal 10 al 19 marzo

Sabato 10 marzo ore 14

Incontro di presentazione del progetto

Ritornano mille e più sfere, dipinte in tante sfumature di arancio, per suggerire ai visitatori le emozioni legate a un'idea: quella di un ricamo prezioso, un mandala che invita alla meditazione, un parterre antico, che rappresenta l'essenza stessa dell'idea di giardino, kepos e paradiso, luogo protetto e dominato dall'uomo che trasforma la natura selvaggia in luogo coltivato e ordinato, sintesi perfetta di utilitas e venustas.

L'installazione è il risultato del lavoro dei partecipanti al "workshop" di progettazione e realizzazione condotto a Cannero Riviera da Michela Pasquali, paesaggista e fondatrice dell'Associazione Culturale Linaria per la bio e biblio-diversità, in collaborazione con l'Associazione Culturale Gabaré.

Prodotti dal territorio

Mostra mercato di prodotti tipici

Zona Lido – via M.G. Lombardi

10/11 marzo e 17/18 marzo – ore 10.30-18

Artigianato artistico

Via Massimo D'Azeglio

10/11 marzo e 17/18 marzo – ore 10.30-18

Esposizioni

Agrumi, dal fiore al frutto

Casa Parrocchiale

10/11 marzo e 17/18 marzo – ore 10.30-18

Mostra fotografica a cura del Circolo Fotografico Arci Cannerobiettivo.

ore 14.00-17.00

Set fotografico con stampa immediata di simpatiche foto ricordo per i visitatori.

Angolo “agrumi e profumi”

Museo etnografico Villa Laura

10/11 marzo e 17/18 marzo – ore 15-18

Angolo speciale con la collaborazione di Casa del Profumo Feminis-Farina di Santa Maria Maggiore L'Acqua di Colonia, storia dell'incontro tra agrumi e arte profumiera, raccontato attraverso la documentazione storica e i prodotti della linea Aqua Mirabilis.

Esperidia

Casa Parrocchiale

10/11 marzo e 17/18 marzo – ore 10.30-18

Mostra pomologica, dedicata alla divulgazione delle caratteristiche dei frutti coltivati sulla nostra riviera. Un luogo appartato e tranquillo, suggerito per coloro che desiderino osservare forme e colori e, nello stesso tempo, approfondire le proprie conoscenze.

Foglie d'oro & Ritratti di Agrumi

Casa Barone S. Agabio – Hotel Cannero

10/11 marzo e 17/18 marzo – ore 10.30-18

Il cuore verde delle foglie dei nostri agrumi viene nuovamente racchiuso e illuminato da una doratura a 24K. La collezione, nata da un'idea di Ester Miramonti, è stata realizzata dalla bottega artigiana della sua famiglia, sulle rive del fiume Ticino.

I gioielli sono, come sempre, accompagnati dai Ritratti di Agrumi di Carlo Bava.

AgruMail 2018

Mostra internazionale di arte postale

Biblioteca Castelli di carta – Via Schultze

10/11 marzo e 17/18 marzo – ore 10.30-18

11 marzo ore 11 Aperitivo con gli artisti

In esposizione le creazioni di “mail art” degli artisti che hanno risposto all’appello delle Associazioni Siviera e Gabarè, facendosi ispirare dal tema degli agrumi di Cannero e di tutte le suggestioni date da frutti, sole, luce, colore, profumi, lago, leggende, storia, fantasia, tradizioni, natura, cultura, biodiversità, giardini, turismo... Un mix che ha stimolato come pochi altri la sensibilità di creativi sparsi in tutto il mondo.

Cedro e dintorni

Juliette, i cedri di Cannero e ... altre storie

Sala Hapimag

Sabato 10 marzo – ore 15

Uno storico, un’artista-chef e un fotografo stanno scrivendo un libro sulle “Donne senza tempo” (vite e ricette raccontate), dedicato alle figure femminili più significative della Valsesia. Lungo il loro cammino di ricerca incontrano (casualmente, ma non troppo) i cedri di Cannero Riviera. Nascono così quattro originali ricette, nelle quali gli agrumi dei nostri giardini sono co-protagonisti. Sergio Monferrini (lo storico) e Carlo Olivero (il fotografo) ci racconteranno storia e storie, aneddoti e curiosità intorno alla realizzazione di questa interessante opera.

Il cedro: cibo delle sirene

Sala Hapimag

Sabato 10 marzo – ore 16

Storia, proprietà e utilizzi di uno dei più antichi e versatili agrumi. Un breve ma intenso viaggio attraverso religione, letteratura, tradizioni popolari, gastronomia, nutrizione, etnomedicina, etnobotanica e farmacologia. Ci accompagneranno gli esperti dell’Accademia del Cedro di Calabria.

Prof. Franco Galiano (Presidente dell’Accademia del

Cedro di Santa Maria del Cedro)

Antonio Miceli (Consorzio Produttori Cedro)

Dr. Antonella Presta (Biologa)

Al termine gli esperti risponderanno alle domande di approfondimento da parte dei potenziali coltivatori di cedri.

Agrumi e legalità

Iniziativa speciale Novacoop

Catamarano a energia solare

presso attracco Hapimag

Sabato 10 e sabato 17 marzo

Dalle 15.30 sul catamarano sarà visitabile la mostra fotografica “L’impegno di Coop per una filiera Etica e Responsabile”

ore 16.30 merenda per i bambini con pane, marmellata di arance e limoni e succhi d’arancia (prodotti Terra Libera)

ore 18 aperitivo con musica

Profumi & Sapori

Laboratorio creativo per i più piccoli

Museo etnografico Villa Laura

10/11 marzo e 17/18 marzo – ore 15-18

Laboratorio creativo “bombe da bagno agli agrumi” mescolando gli ingredienti e le essenze sotto la guida dei nostri operatori potrai creare la tua speciale sfera effervescente e profumata da sciogliere nell’acqua del bagno per ricordare l’aroma degli agrumi di Cannero.

Una giovane sala da tè

Salone Oratorio Sant’Agnese

10/11 marzo – ore 15-18

Si rinnova l’appuntamento con il Bercencione! La miscela (preparata con tè biologico del commercio equo e solidale, bergamotto, cedro, arancia e limone di produzione locale) nasce da un’attività didattica sperimentale iniziata nel 2003. È una piccola produzione dimostrativa, ma potrebbe, nel tempo, diventare uno dei “prodotti simbolo” dell’integrazione tra locale e globale.

Agrumi cioccolatosi

17/18 marzo – ore 15-18

Lasciatevi tentare dai nostri agrumi immersi in una calda crema di cioccolato...

Assaporare...Slow

Sapor di marmellata

Hotel La Rondinella

11 marzo – ore 14.30

Come riconoscere e dare un nome agli aromi presenti in una buona marmellata? Quali parole utilizzare per raccontare le sensazioni regalateci da un cucchiaino di gelatina di limone? Come descrivere le caratteristiche organolettiche di prodotti casalinghi, artigianali e industriali? Esistono indizi sensoriali che ci possano guidare alla ricerca di un prodotto più sano?

Un affascinante viaggio alla riscoperta delle marmellate, guidato dall'esperta Dr Barbara Vico (responsabile del settore agro alimentare dello Studio di Analisi e Ricerca Bi.LAB. di Guarene-CN).

Incontro a numero chiuso, realizzato in collaborazione

con la Condotta Slow Food Lago Maggiore e Verbano. Info e iscrizioni +39 349 1272672

Agrumi cucinati...ad arte!

Hotel La Rondinella

14 marzo – ore 19.30

Quando gli agrumi di Cannero Riviera incontrano l'estro creativo di un'artista che è anche chef, possono nascere ricette davvero sorprendenti! Enrica Pedretti, famosa per la sua capacità di coniugare tradizione e innovazione, saperi antichi e scienze gastronomiche, conoscenza del territorio e suggestioni dal mondo, si è innamorata dei nostri frutti. Ha quindi voluto creare nuovi piatti (alcuni dei quali inseriti nel volume "Donne senza tempo", presentazione anche il 10.03 alle ore 15) che saremo lieti di far conoscere al pubblico nell'ambito di una serata colorata, profumatissima e... molto saporita!

Incontro a numero chiuso, realizzato in collaborazione con la Casa degli Artisti di Ghemme e la Condotta Slow Food Lago Maggiore e Verbano.

Info e iscrizioni +39 0323 788098

Giardini in musica

Blues D'ance

Villa Zanetti – Sala Hapimag

Domenica 11 marzo – ore 15

Un repertorio di classici del jazz del XX secolo, da Ellington a Niehaus, Gillespie, Gershwin...

eseguito da un quintetto di clarinetti (Stefano Rapetti, Walter Ticozzi, Gabriele Oglina, Mario Biasio, Giancarlo Ellena) con pianoforte (Massimo Falda), contrabbasso (Massimo Erbetta) e batteria (Andrea Palumbo).

Bandella Cannerese

Per le vie del paese

Domenica 11 marzo – dalle ore 14

La musica itinerante della Bandella rallegra le vie e i giardini.

Corpo Filarmonico di Hurlach

Zona Lido

Sabato 17 marzo – ore 14.30

Appuntamento con la formazione musicale tedesca in visita a Cannero Riviera.

Siete Lunas

Villa Zanetti – Sala Hapimag

Domenica 18 marzo – ore 15

Il gruppo, strumentale e vocale, fondato da Astrid Quintero Reyes e composto da Elisa Lomazzi, Maggie Pitzalis, Lisa Odelli, Matilde Zanni e Giulio Tosatti, propone un viaggio tra i profumi e i sapori dell'America Latina fatto di canti, ritmi, danze e poesia tradizionale.

Gite e visite guidate

Escursioni naturalistiche

Ritrovo Sala Pietro Carmine, zona Lido

Domenica 11 marzo – ore 10 (rientro circa 12.30)

Escursione naturalistica a Cassino, alla scoperta del piccolo borgo e dei suoi orti-giardini di origine medioevale, lungo un'antica mulattiera che tra lago, boschi e prati racconta la storia di un paesaggio ricco di suggestioni.

Domenica 18 marzo – ore 10 (rientro circa 12.30)

Escursione naturalistica a Ronchè, piacevole camminata nel verde con visita al giardino d'agrumi e di antichi ulivi dell'Hotel Rondinella per poi raggiungere i terrazzamenti coltivati a vigneti e frutteti e affacciarsi sul lago da un suggestivo giardino coltivato a limoni.

Iniziative gratuite, si consigliano scarpe comode.

Gite in catamarano a energia solare

Punto d'imbarco presso Hapimag

Dal 10 al 19 marzo

Per ammirare i giardini dal lago

Prenotazioni Ufficio Turistico tel. 0323-788943

proloco@cannero.it

Un museo a cielo aperto

Parco degli Agrumi

10/11 e 17/18 marzo – ore 15-18

Gli operatori della Rete Museale Alto Verbano accompagnano in visita alla collezione di agrumi e alla “casetta di documentazione” sugli agrumi di Cannero.

Soluzioni trasporto

Da quest'anno a disposizione dei visitatori, grazie ad accordi con la Navigazione e VCO Trasporti, una serie di soluzioni per arrivare a Cannero con i mezzi pubblici dal lago o via terra da Cannobio e da Verbania, valevoli sabato 10, domenica 11, sabato 17, domenica 18 marzo 2018, e poter così godere appieno dell'iniziativa senza la preoccupazione del parcheggio.

Per informazioni: Pro Loco Cannero Riviera – Ufficio turistico

tel. +39 0323 788943 proloco@cannero.it – www.cannero.it e www.agrumidicannero.altervista.org

Comune di Cannero Riviera tel. 0323/788091 int. 6.

This entry was posted on Monday, March 5th, 2018 at 4:00 pm and is filed under [Primo piano, Verbano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.