



GARDEN CLUB BIELLA
Socio U.G.A.I. Unione Garden Club e Attività similari d'Italia



Biella, 26 aprile 2024

I Grandi giardini italiani



Villa Melzi d'Eril - Bellagio

I Giardini di Villa Melzi d'Eril, sul lago di Como a Bellagio, sono un armonioso esempio di giardino all'inglese che si estende lungo la riva est/ovest del lago, ai piedi dell'omonima Villa. Costruiti all'inizio dell'800 con il contributo di insigni artisti, tecnici, decoratori, architetti e botanici, hanno rappresentato nel tempo e rappresentano tutt'oggi un luogo di rara bellezza, ispirazione per scrittori, artisti e poeti e luogo dell'anima per chi viene ad ammirarne il perfetto equilibrio botanico, storico e paesaggistico.

I Giardini sono aperti al pubblico da marzo a ottobre e al suo interno sono presenti diversi percorsi botanici, un museo e un percorso storico-artistico.

Maggio - Giugno

Carissimi Soci ed Amici

Maggio è arrivato ... Il mese è dedicato alla divinità latina Maia – dea dell'abbondanza e della fertilità che rappresenta la grande madre terra. Una bellissima poesia di Giosuè Carducci: Maggiolata

*Maggio risveglia i nidi,
maggio risveglia i cuori;
porta le ortiche e i fiori,
i serpi e l'usignol.
Schiamazzano i fanciulli
in terra, e in ciel li augelli:
le donne han ne i capelli
rose, ne gli occhi il sol.*

*Tra colli prati e monti
di fior tutto è una trama:
canta germoglia ed ama
l'acqua la terra il ciel.
E a me germoglia in cuore
di spine un bel boschetto;
tre vipere ho nel petto
e un gufo entro il cervel.*

Eccovi gli appuntamenti di Maggio e Giugno prossimi:

MAGGIO

8

Mercoledì

CIRCOLO SOCIALE

Ore 18.45

Assemblea e approvazione del Bilancio

Riservato ai soci - (la prima convoca 8 maggio alle 9.00)

Ore 19.30

Cena e conferenza - Euro 30

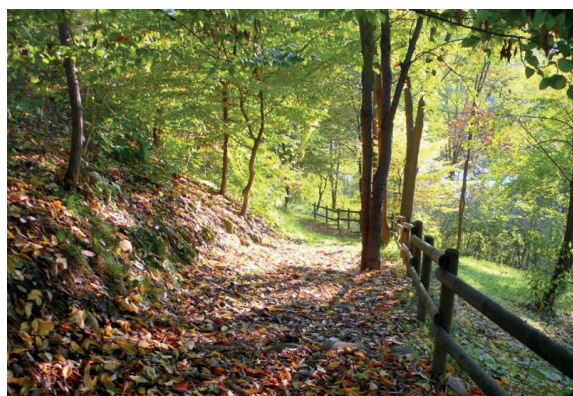
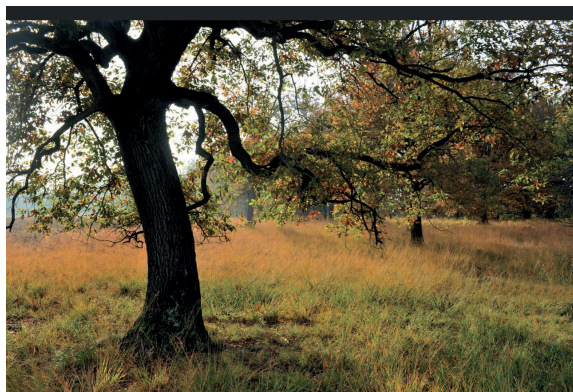
prenotarsi presso Maria Rosa Fogliano - cell. 340 92 33 014 - entro il 6 maggio.

Si possono portare ospiti.

**Ente di gestione delle aree protette del Ticino e Lago Maggiore:
BI+NO+VC+VCO - 4 province con un Parco nel cuore.**

Presenta la Presidente Erika Valera

Erika Vallera, 41 anni, avvocato, biellese. Attenta alle politiche di parità e tutela ambientale. Negli anni ha ricoperto ruoli diversi in Enti ed Amministrazioni accumulando esperienza che da luglio 2022 mette a disposizione dell'Ente G.A.P. Ticino e Lago Maggiore come Presidente.



MAGGIO

18

Sabato

GENOVA

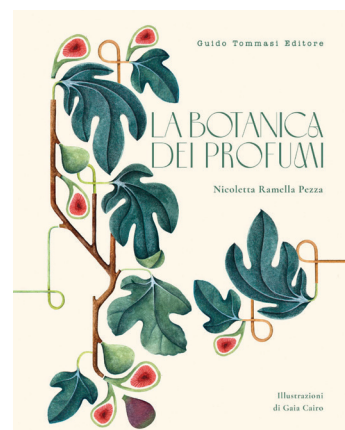
Incontro allo Yacht & Garden per la presentazione in anteprima del libro di Nicoletta Ramella Pezza: LA BOTANICA DEI PROFUMI.

Partenza dai giardini Zumaglini alle ore 7,45
Ore 11. Presentazione del libro di Nicoletta Ramella Pezza
Trasferimento a Genova centro e pomeriggio libero

Ore 17 rientro a Biella

Quote di partecipazione Euro 50,00.
Caparra obbligatoria di Euro 25,00 entro lunedì 6 maggio
presso Franca Borello o direttamente a Nicoletta

Si possono portare ospiti



YACHT & GARDEN

APPUNTAMENTI 2024



Sostenibilità

Sabato 18 maggio, ore 10.30
SeaYou Pavilion - Marina Genova

IL MEDITERRANEO IN UN PROFUMO viaggio olfattivo tra varietà botaniche e sentori marini

in collaborazione con il Garden Club di Genova e il Garden Club di Biella

Introduzione

10.30 **Daniela Cavallaro**, curatrice Yacht & Garden

Vittoria Gondi, presidente nazionale AGI (Associazione Giardini Italiani)

Alfreda Rebizzo, presidente nazionale UGAI (Unione Nazionale Garden Club e Attività Similari d'Italia)

Intervengono

Il potere evocativo del profumo: la creatività del “naso” e la scelta delle materie prime

10.50 **Maria Candida Gentile**, maître parfumeur

Evocare le atmosfere del Mediterraneo attraverso un profumo di qualità

- Composizione del profumo
- La scelta delle materie prime naturali e sintetiche
- Curiosità e credenze da sfatare

Presentazione del libro “Botanica dei profumi”

11.10 **Nicoletta Ramella Pezza**, vicepresidente Garden Club di Biella

Autrice del libro, presentato in anteprima a Yacht & Garden 2024

Presentazione del libro

- In particolare, la botanica “mediterranea” del profumo

Macchia e giardini mediterranei: essenze inusuali profumate

11.30 **Elena Mora**, curatore Orto Botanico Hanbury di Genova

Lavande: le nuove varietà più profumate

11.50 **Franco Stalla**, ibridatore, Azienda Agricola Biologica “I fiori nel cuore” (Albenga)

La magia della sinestesia: il profumo del Mediterraneo nella musica, nei colori e nelle composizioni floreali.

Una preview delle iniziative in programma a Yacht & Garden 2024

in collaborazione con l'Accademia Ligustica di Belle Arti, il Conservatorio Niccolò Paganini e l'E.D.F.A. (Ente Decorazione Floreale per Amatori) di Genova.

12.10 **Tiziana Canfori**, docente Conservatorio Niccolò Paganini di Genova

12.30 **Conclusioni**

MAGGIO
25
/
26

Candelo in fiore

Storia e Natura - Omaggio agli alpini

Come sempre da anni avremo una nostra cantina dove confezioneremo mazzolini da offrire ai visitatori: per questa edizione il ricavato andrà a favore della **Mensa del povero**.

Sabato 25 alle ore 15,30 sarà nostra ospite l'amica Paola Zattera che gentilmente realizzerà - come sempre per beneficenza - alcune composizioni floreali a tema.

Si richiederà la vostra presenza per i due giorni con orari da definire ... seguirà mail per dettagli.



GIUGNO
5
Mercoledì
Ore 19.30

CIRCOLO SOCIALE

Conferenza e apericena.

Euro 25.00 prenotare presso Simonetta Stasi cell. 393 5547 660 entro il 3 giugno. Si possono portare ospiti

Serata di chiusura attività del Club inverno 2024

La nostra **Vice Presidente Nicoletta** presenterà il suo libro:

LA BOTANICA DEI PROFUMI

Motivo di orgoglio per il nostro club e gioia per i futuri lettori.

La storia delle materie prime vegetali è un viaggio infinito, attraverso botanica, mitologia, storia, religioni, esplorazioni e ricerche non ancora terminate.

L'evoluzione delle piante, che hanno affinato nei millenni le loro essenze, creando ingredienti unici e irripetibili, nel profumo palese dei loro fiori o nel patrimonio nascosto di semi, rizomi e radici, porta con sé tutta la ricchezza che è alla base di ogni creazione profumata.

La ricerca di questo libro mette in luce quanto il legame tra il mondo botanico e quello profumiero sia profondo, quanto un seme piantato nella terra sia il fondamento di ogni creazione, senza dimenticare che essenze e profumi hanno percorso la storia del mondo, accompagnando l'uomo fin dai tempi più antichi, rendendo più leggero il suo passaggio sulla terra e spesso facendo da tramite verso il mondo oltre la morte.



Vi segnaliamo inoltre

MUSEO DELL'ORO E DELLA PIETRA - SALUSSOLA

DAL 4 AL 12 MAGGIO 2024

Inaugurazione dell'erbario nella nuova sala restaurata "Le collezioni exiccata"
Mostra di acquerelli naturalistici

Sabato 4 maggio

Ore 15,30 apertura e saluto del Presidente del Museo e delle Istituzioni

A seguire "storia evolutiva dell'erbario nel tempo, a cura di **Mimma Pallavicini**

Partecipano: Mauro Vercellotti, Mattia Sella, Livia Iracà, Irene Molle, Monica Fanara, Francesco De Pasquale e Paola Merlin

Visita alle collezioni di exiccata

Visita alla mostra di acquerelli naturalistici di Paola Merlin

Ore 18.00 aperitivo

Domenica 5 maggio

Ore 10,00 - 17,00 mercatino delle erbe e dei fiori a cura dell' A.V.P.S. , ANFFAS e Amici del Piccolo Carro

Lunedì 6 maggio

Ore 15,30 "Erbe del nostro passato e della Regina" a cura di **Maria Rosa Fogliano**

Giovedì 9 maggio

Ore 15,30 "Realizzazione di un erbario con i fiori e le erbe del nostro territorio" a cura di Livia Iracà

A seguire "In cucina e in medicina" a cura di **Mina Novello**

Domenica 12 maggio

Ore 14,00-18,00 "Andar per erbe" escursione alla ricerca di erbe selvatiche commestibili a cura di Mauro Vaglio - quota di partecipazione € 10

Il Museo e la mostra di acquerelli naturalistici saranno visitabili dal 4 a 12 maggio nei seguenti orari:

Domenica 5 maggio	10,00-12,00	15,00-19,00
Sabato 11 maggio	10,00-12,00	15,00-19,00
Domenica 12 maggio	10,00-12,00	14,00-19,00
Feriali	15,00 - 18,00	





Domenica
26.05

Dare forma al tempo

VISITE GUIDATE ED ESPOSIZIONE A VILLA ERA

In occasione della **XIV Giornata Nazionale dell'Associazione Dimore Storiche Italiane** in collaborazione con Garden Club Biella

Sarà possibile visitare Villa Era liberamente
o con visite guidate ogni ora.

All'interno della Villa saranno esposti:
I **Bonsai** di Luca de Rosa, Lorenzo
Marchesi, Gianluca Spilinga, Riccardo Valle
Le **Ceramiche** di Roberto Castellano e
Simone Stefani
I **Frutti di cera** di Davide Furno.

Degustazione vini a pagamento

Visite guidate

Ingresso gratuito

Dalle ore 10 alle 13
e dalle 14.30 alle 18



@villaera

Via G. Rivetti, 56 Vigliano Biellese (BI)
info@villaera.it | www.villaera.it

ADSI
Associazione Dimore Storiche Italiane



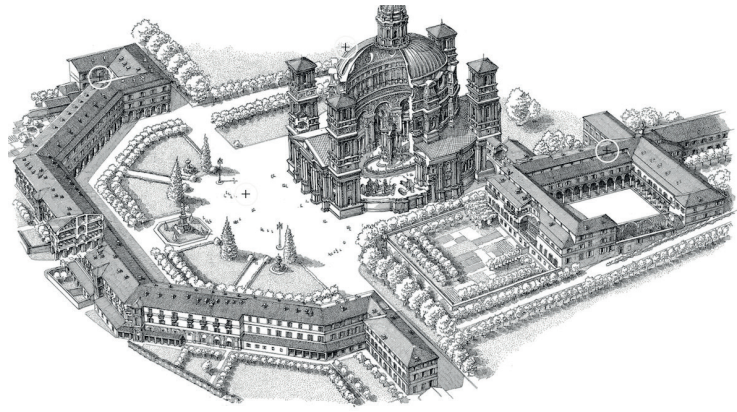
SABATO 4 MAGGIO

Il Museo dell'emigrante di Roasio riaprirà le porte con una mostra nel salone polivalente al piano superiore del Museo, intitolata

'Bocia: il lavoro minorile nel Biellese tra Otto e Novecento'

La mostra, curata da Danilo Craveia per il DocBi - Centro Studi Biellesi nel 2014 e gentilmente concessa in prestito al Museo, rimarrà esposta fino a domenica 2 giugno e sarà visitabile tutti i sabati e le domeniche dalle 15:00 alle 18:00. Ingresso libero.

Si ricorda inoltre che il Museo viene aperto su prenotazione per gruppi anche in settimana.



1 E 2 GIUGNO A VICOFORTE (CN)

Attorno al sagrato del famoso santuario barocco si svolgerà la sesta edizione della mostra mercato di giardinaggio **Florete Flores**. **Voluta dal Comune di Vicoforte e organizzata da Mimma Pallavicini**, manifestazione quest'anno avrà come tema "**La vita è anche gioco**".

Sono previsti "giochi verdi", attività, laboratori, conferenze per grandi e bambini attorno a questo tema, sul filo di piante, fiori e giardini.

Il Garden Club di Biella ha acconsentito che venga usata la sua tombola dei fiori per una tombolata nel pomeriggio

In programma nello stesso pomeriggio la presentazione del libro fresco di stampa "**La botanica dei profumi**", scritto dalla socia del Garden Nicoletta Ramella Pezza.

Per tutta la giornata di **sabato 1 giugno** il maestro giardiniere **Carlo Pagani** animerà la zona dedicata ai laboratori e alle conversazioni.

Un fine settimana alla scoperta di un luogo grandioso del Piemonte Meridionale, delle piante da giardino, di una dimensione di festa e di gioco, di un territorio che è abbracciato dalle Langhe e dalle Alpi Marittime e già sente il profumo del mar Ligure, nascosto in fondo a una valle...Vicoforte si trova a pochi chilometri da Mondovì.

Per informazioni: Comune di Vicoforte, tel. 0174 563010 interno 5





In cucina con Mina Novello

Garofolato in salsa rossa

Ingredienti (per 8 persone) 1 kg di girello di vitello o di manzo, 400 g di passata di pomodoro, 80 g di prosciutto crudo, 50 g di lardo a bastoncini, 50 g (ciascuno) di carota, sedano e cipolla; aglio, prezzemolo, maggiorana, chiodi di garofano, noce moscata, vino rosso, olio, sale e pepe.

Con la punta di un coltello fare dei fori nella carne. Tritare lo spicchio di aglio con un mazzetto di prezzemolo e due rametti di maggiorana, passare nel trito i bastoncini di lardo e steccare la carne, quindi legarla con spago da cucina; tritare il prosciutto, uno spicchio di aglio, le verdure e alcune foglie di prezzemolo e sistemare tutto in casseruola con un filo di olio, unire la carne e far lacolorire lentamente. Cospargerla con sale, pepe, con la polvere ricavata da tre chiodi di garofano pestati e da 1/4 di noce moscata grattugiata. Quando l'insieme sarà ben rosolato bagnare con un bicchiere di vino e far evaporare a fuoco vivace, aggiungere poi il pomodoro e un poco di acqua calda, coprire e cuocere per circa un'ora e 1/4 se vitello, due ore se manzo. Servire con purè o patate al forno.



Puré verde

Ingredienti: 800 g di patate farinose, una grossa manciata di erbe selvatiche dolci (versole, masuchet,...) o di bietoline da taglio, 1 manciata di foglie di basilico e 1 di foglie di prezzemolo, latte, burro, sale.

Mettere a scaldare 1/4 di litro di latte intero e quando bolle unirvi le erbe selvatiche (o le bietole) ben lavate e sgrondate e lasciar bollire circa 10'. A parte lessare le patate in acqua bollente salata.

Unire al latte ormai tiepido il basilico e il prezzemolo e con un frullatore ad immersione ridurre il tutto ad un composto omogeneo. Schiacciare le patate come per un normale purè, aggiungere il burro a piacere, diluire e amalgamare con il latte alle erbe, aggiungendo se occorre altro latte bianco fino alla giusta consistenza. Servire ben caldo.



Con la speranza di vedervi numerose partecipi alle nostre belle iniziative e augurandovi una felice estate, vi diamo appuntamento per l'ottobre prossimo. I più cari saluti

Il Consiglio Direttivo