



HERBARIA[®]

segreti e magie del mondo della natura



24-27 maggio 2012

ABBADIA DI FIASTRA (MC)

www.herbaria.it

equilibrio in tutti i sensi

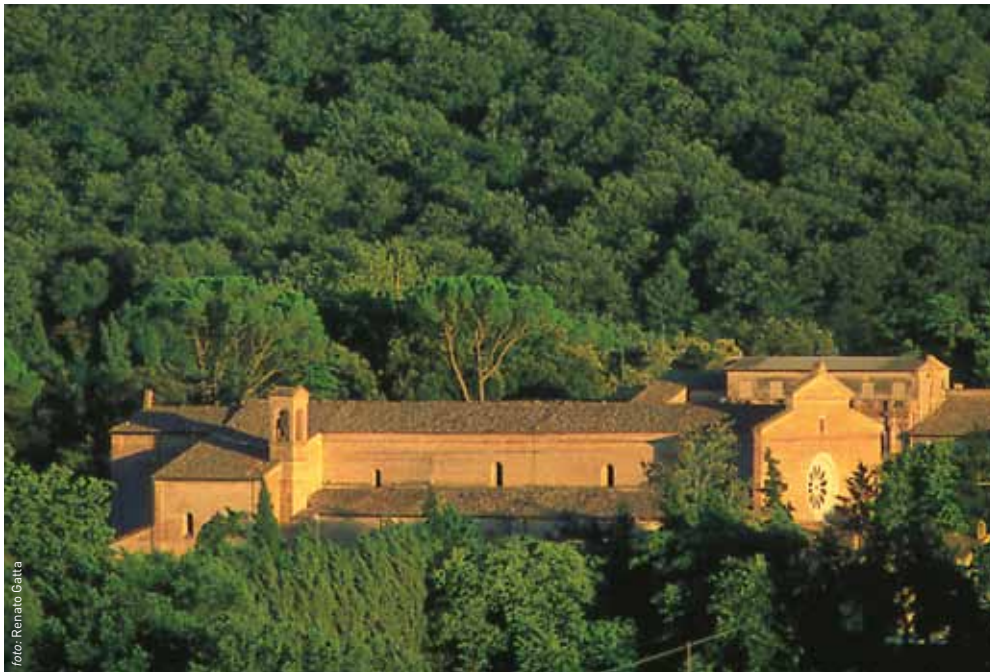


foto: Renato Galta

I numeri della precedente edizione

60.000 visitatori

50 laboratori per **2.000** partecipanti

8 conferenze per **4.000** spettatori

3 spettacoli per **5.000** persone

100 operatori professionali di settore

Torna Herbaria e riporta al centro dell'attenzione il rapporto che lega l'uomo alla natura. Il sipario si alza sul palcoscenico naturale dell'Abbazia di Santa Maria di Chiaravalle di Fiastra con la scenografia del "maggio odoroso": fiori, erbe e alberi nel loro momento migliore, silenzio e atmosfere che invitano a guardare il mondo da altri punti di vista. A scoprirne i lati in ombra, a sperimentare nuove strade. Herbaria, tra sapere e saper fare, propone uno stile di vita che si misura con l'ambiente, che riscopre la sobrietà, che guarda alla tradizione con occhi nuovi.

Lezioni magistrali, conversazioni, spettacoli, laboratori e mostre sono gli ingredienti di un racconto che prenderà forma nelle quattro giornate seguendo il *fil rouge* dell'equilibrio, idea-guida di questa edizione.

Equilibrio in tutti i sensi

Al pari dei funamboli, che sfidano il pericolo camminando sul filo sospesi nel vuoto, tutti procediamo incerti sulla corda metaforicamente tesa tra le fragilità della vita. L'equilibrio è dunque, insieme, un concetto fragile e forte: può spezzarsi in qualunque momento ma porta con sé la capacità di adattarsi ai cambiamenti, di ricominciare.

È questo equilibrio dinamico il protagonista di Herbaria 2012.



giovedì 24 maggio

Apertura della manifestazione

con la partecipazione di Michele Serra

ore 17.30 Palaconvegni

Têtes en l'air

Spettacolo itinerante sui trampoli della compagnia Saupalin.

ore 18.30

Aperitivo musicale in piazzetta

con l'orchestra Salvadei Brass

ore 19.30

Lella Costa in *Recital*

Con ironia e intelligenza l'attrice tesserà il sottile filo dell'equilibrio che attraversa le relazioni del vivere quotidiano.

ore 21.00 Palaspettacoli



LELLA COSTA



OBLIVION



STEFANO BOLLANI

SPETTACOLI SERALI**Gli Oblivion in *Far finta di essere G***

Una passeggiata nel repertorio del grande Giorgio Gaber, dalle prime canzonette ai brani più impegnati. Per ridere o riflettere su problemi di ieri che si rivelano ancora oggi di estrema attualità.

venerdì 25 maggio ore 21.30 Palaspettacoli

Stefano Bollani in *Piano Solo*

Un concerto-spettacolo che condensa la maestria e la versatilità di uno dei pianisti più conosciuti in Italia e all'estero, eccellente musicista e abile intrattenitore.

sabato 26 maggio ore 21.30 Palaspettacoli

ARTISTI DI STRADA**Alto Livello**

Performance di trasformismo e illusionismo sui trampoli della compagnia Terzo Studio.

da venerdì 25 a domenica 27 maggio ore 10.30 e 16.30 Piazzale dell'Abbazia

Têtes en l'air

Spettacolo itinerante sui trampoli della compagnia Saupalin.

da venerdì 25 a domenica 27 maggio ore 11.30 e 17.30

Nafraghi per scelta

Spettacolo di teatro su filo teso della compagnia Los Filonautas.

da venerdì 25 a domenica 27 maggio ore 12.30 e 18.30 Piazzale dell'Abbazia

a cura di Giovanna Zucconi

venerdì 25 maggio

CARLO PETRINI

Mangiare, consumare, sprecare

Anche in tempo di crisi, che dovrebbe stimolare una maggiore consapevolezza, lo spreco di cibo è impressionante. Con costi formidabili in termini di danni all'ambiente, alla salute, all'etica collettiva, all'economia individuale e pubblica. Eppure, evitare lo spreco significherebbe mangiare e vivere meglio, in equilibrio con sé stessi e con la natura. Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, "eroe del nostro tempo" per il settimanale *Time*, è un visionario di estrema, appassionata concretezza. Mentre traccia lo scenario dello squilibrio agricolo e alimentare di noi italiani, fornisce esempi di quotidiana praticità e contemporaneamente disegna un futuro che non spreca sé stesso.

ore 18.00 Palaconvegni

CARLO PETRINI



LUCA MERCALLI



VITO MANCUSO

sabato 26 maggio

LUCA MERCALLI

L'ambiente siamo noi

Luca Mercalli, il meteorologo di *Che tempo che fa*, presiede la Società Meteorologica Italia e dirige la rivista *Nimbus*. Il suo ultimo libro si intitola *Prepariamoci*. Già, ma a che cosa? "A vivere in un mondo con meno risorse, meno energia, meno abbondanza... e forse più felicità", dice lui. Oggi il pianeta, con i suoi sette miliardi di abitanti, vive tante crisi tutte insieme: clima, energia, cibo, risorse, economia. Perché l'emergenza ambientale non sia più un'emergenza, occorre informarsi e fermarsi. Almeno il tempo necessario ad ascoltare questo grande divulgatore mentre fornisce dati, lancia riflessioni, offre approfondimenti.

ore 12.00 Palaconvegni

VITO MANCUSO

Equilibrio tra le religioni?

In questo mondo ormai ampiamente globalizzato le religioni possono aumentare la crisi o contribuire a diminuirla, possono generare instabilità oppure equilibrio, possono portare allo scontro di civiltà oppure al dialogo interreligioso. Ma quali sono le condizioni per un dialogo realmente equilibrato tra le religioni, ognuna delle quali è sempre più tesa a rivendicare la propria specifica identità? Secondo il teologo Vito Mancuso si potrà raggiungere l'equilibrio interreligioso solo a condizione che ogni religione consideri la dimensione etica e la ricerca spirituale come più importanti di sé stessa e delle proprie codificazioni.

ore 18.00 Palaconvegni



venerdì 25 maggio

MARGHERITA OGGERO

Provaci ancora Prof!

La scrittrice racconterà gli oltre trent'anni trascorsi tra i banchi di scuola come insegnante di lettere, continua fonte di ispirazione per i suoi romanzi, riflettendo sul particolare rapporto che si instaura tra professori e studenti.

ore 10.00 Palaconvegni

EVELINA FLACHI E SIMONE RUGIATI

In forma con gusto

Per mettere a fuoco l'idea moderna di cucina naturale, in equilibrio fra mangiare e nutrirsi, uno chef e una nutrizionista propongono la loro ricetta per star bene senza privarsi del piacere della tavola.

ore 16.00 Palaconvegni



LUCA MONTERSINO



EVELINA FLACHI



SIMONE RUGIATI

sabato 26 maggio

LUCA MONTERSINO CON MANUELA E LUCILLA DI CHIARA

Ricette, ricordi, racconti. La collana si arricchisce di un nuovo libro

Marmellate, conserve e liquori sono i protagonisti dell'ultima opera di Manuela e Lucilla Di Chiara, che verrà tenuta a battesimo da Luca Montersino, ambasciatore dell'alta pasticceria italiana nel mondo e autore della prefazione del volume.

Un appuntamento da vedere e da... gustare!

ore 10.00 Palaconvegni

**FRANCESCO PETRETTI, ENRICA BONACCORTI, MARIA GRAZIA CAPULLI
E ANDREA SPATERNA**

Star bene con i nostri amici animali

Chi possiede un cane o un gatto non può fare a meno di sapere tutto ciò che serve per avere un buon rapporto con il proprio amico a quattro zampe. Imparare ad avere cura nel modo giusto degli animali da compagnia, nel rispetto dei ruoli, è importante non solo per la loro salute ma anche per il nostro benessere.

ore 16.00 Palaconvegni

domenica 27 maggio

MARILENA ZANARDI

I protocolli floriterapici che aiutano a ritrovare l'equilibrio psicofisico

Curarsi con i fiori è una tradizione antica che oggi continua ad essere ampiamente utilizzata nell'ambito delle terapie dolci. L'incontro è un viaggio alla scoperta dei molteplici protocolli floriterapici e degli effetti benefici dei rimedi floreali.

ore 11.00 Aula Verde



Il Mercato Verde è il cuore pulsante di Herbaria. Un villaggio esclusivo per fare acquisti di qualità nei settori del Benessere, dell'Alimentazione, del Vivaiismo e dell'Artigianato. Il percorso espositivo è in grado di soddisfare gli acquirenti più esigenti e curiosi, ma anche di offrire spunti di riflessione su tematiche importanti come il rispetto dell'ambiente, la salubrità dei prodotti, la riscoperta di antichi saperi e la qualità di vita. A farlo sono 90 aziende provenienti da tutta Italia, ciascuna con la sua storia da raccontare e i propri prodotti da presentare, in un rapporto diretto con il consumatore che rappresenta il valore aggiunto dell'iniziativa.

giovedì 24 maggio dalle ore 17.30 alle 20.00
da venerdì 25 a domenica 27 maggio dalle ore 10.00 alle 20.00
Tensostruttura



a cura di *Terra in Cielo* e di *Aboca Museum*

Dalla tradizione monastica ci sono stati tramandati insegnamenti e pratiche terapeutiche che ancora oggi, nel confronto con la modernità, mantengono il loro valore e la loro efficacia. Monastica è la vetrina di questo sapere e lo propone con una scelta accurata di prodotti dei monasteri italiani ed europei per star bene e prendersi cura di sé, in una suggestiva cornice di antichi erbari da ammirare, erbe e fiori essiccati rigorosamente da toccare e da annusare.

giovedì 24 maggio dalle ore 17.30 alle 20.00

da venerdì 25 a domenica 27 maggio dalle ore 10.00 alle 20.00

Cellarium



Im-perfetto equilibrio

di Federica Amichetti

La mostra è un omaggio all'arte dei funamboli che, sfidando il pericolo sospesi nel vuoto, mettono in scena la vita di ognuno di noi. Federica Amichetti, ispirandosi al concetto di equilibrio, rappresenta, attraverso una moltitudine di sagome in bilico e di fili rossi, l'uomo che procede incerto sulla corda metaforicamente tesa sopra le fragilità dell'esistenza, alla ricerca profonda di sé stesso. L'installazione della giovane artista marchigiana esprime visivamente, anche attraverso la proiezione di un video tematico, l'idea-guida di questa edizione di Herbaria e si snoda attraverso il Chiostro e la Sala del Capitolo.

giovedì 24 maggio dalle ore 17.30 alle 20.00

da venerdì 25 a domenica 27 maggio dalle ore 10.00 alle 20.00

Chiostro dell'Abbazia



Foto: Renato Gatta

Museo della civiltà contadina

Attrezzi agricoli, utensili da cucina e manufatti di falegnameria provenienti dalle case coloniche della zona, a vocazione prevalentemente agricola, mostrano come si svolgeva la vita in campagna tra il XIX e il XX secolo.

Museo del vino

Oggetti e strumenti usati in passato per la lavorazione delle uve testimoniano ancora oggi, nella suggestiva cornice delle cantine del monastero, l'importante ruolo che la viticoltura ha rivestito per la comunità monastica e per il territorio circostante.

Raccolta archeologica

All'interno del chiostro, la Sala delle Oliere ospita pregevoli reperti di epoca romana che raccontano al visitatore la storia della vicina città di *Urbs Salvia*, attuale Urbisaglia, dove si trova uno dei parchi archeologici più importanti delle Marche.

giovedì 24 maggio dalle ore 17.30 alle 20.00

da venerdì 25 a domenica 27 maggio dalle ore 10.00 alle 20.00



Corpo, riequilibrio e cambiamento

a cura di Elisabetta Baccanti

Esercizi e consigli per liberare la tensione, riarmonizzare la postura e restituire equilibrio al corpo.

venerdì 25, sabato 26 maggio ore 10.00 e 16.00 Ex Ospizio dei Pellegrini

Respiro, suono e rilassamento

a cura di Elisabetta Baccanti e Sabina Glorio

Come usare il respiro e la voce per scaricare lo stress e aumentare l'energia vitale.

venerdì 25, sabato 26 maggio ore 12.00 e 18.00 Ex Ospizio dei Pellegrini

Equilibrio a passo di danza

a cura di Amadéo e Barbara Albasio

Ritrovare ed esprimere sé stessi attraverso la danza, il ritmo e la musica, guidati da un coreografo di fama internazionale.

venerdì 25, sabato 26 maggio ore 11.00 e 17.00 Salone delle Vetrate

Un bouquet di fiori per il tuo benessere

a cura di Marilena Zanardi

Conoscere le proprietà e i benefici delle essenze floreali per superare gli squilibri emozionali e i disordini alimentari legati allo stile di vita moderno.

venerdì 25, sabato 26 maggio ore 10.00 e 15.00 Aula Verde

I segreti dei colori naturali

a cura di Alessandro Butta

Sperimentare la composizione dei colori, utilizzando la tavolozza della natura, per scoprire come sia possibile produrre un'infinita gamma cromatica.

venerdì 25 maggio ore 16.00

sabato 26 maggio ore 11.00 e 16.00

domenica 27 maggio ore 11.00

Velaria



Marmellate, conserve e liquori tradizionali

a cura di **Manuela e Lucilla Di Chiara**

Le autrici della collana *Ricette, ricordi, racconti* presenteranno alcune preparazioni dolci tratte dal loro ultimo libro.

venerdì 25 maggio

ore 12.00 - Gelatina di mele, confettura al profumo di menta e liquore tradizionale centerbe.

ore 16.00 - Ciliegie in sciroppo, frutta sotto spirito e confettura di primavera.

sabato 26 maggio

ore 16.00 - Realizzazione di un dolce insieme allo chef pasticciere **Luca Montersino**.

Cucina dei Frati

L'equilibrio dei sapori in cucina

a cura di **Simone Rugiati**

e dell'Istituto "G. Varnelli" di Cingoli

I consigli e i segreti dello chef di *Cuochi e fiamme* per preparare piatti equilibrati, dalle proprietà organolettiche dei cibi all'uso delle spezie e delle erbe aromatiche in cucina.

venerdì 25 maggio ore 10.00 e 18.00

sabato 26 maggio ore 10.00, 12.00, 16.00, e 18.00

Cucina del Palazzo

Il mio tè. Come preparare miscele personalizzate

a cura di **Fabiola Ruggiero**

Un viaggio sensoriale nel mondo del tè per imparare l'arte di creare la propria miscela ideale.

venerdì 25, sabato 26 maggio ore 11.00 e 17.00

domenica 27 maggio ore 11.00

Sala delle Tenute

a cura di Meridiana srl

Raccolta delle erbe mangerecce

Imparare a riconoscere e a raccogliere le erbe spontanee commestibili ed officinali legate alle tradizioni locali.

sabato 26, domenica 27 maggio ore 15.30

Fattoria didattica

Visita a una fattoria tipica per scoprire il mondo contadino e vedere da vicino gli animali domestici.

sabato 26, domenica 27 maggio ore 10.00 e 16.00

VISITE GUIDATE

La Selva

Un'escursione per conoscere le caratteristiche ecologiche e botaniche del bosco della Riserva Naturale, ultimo esempio dell'antica foresta che copriva l'intera fascia collinare maceratese.

sabato 26 maggio ore 10.00

Il Fosso dell'inferno

Un percorso che si snoda in un suggestivo ambiente naturale all'intero della Selva, costeggiando il *Fosso dell'inferno*, alla scoperta di rare specie vegetali che si sono sviluppate grazie alla presenza di un particolare microclima.

sabato 26 maggio ore 15.30

Dove era Villa Magna

Una passeggiata lungo i crinali più alti delle colline condurrà al sito archeologico di *Villa Magna*, insediamento romano recentemente riportato alla luce.

domenica 27 maggio ore 10.00

La migliore escursione nella storia

Percorrendo gli antichi itinerari che collegano l'Abbazia di Fiastra alla città romana di *Urbs Salvia* sarà possibile apprezzare le ricchezze storiche e paesaggistiche del territorio.

domenica 27 maggio ore 15.30

a cura dell'associazione La Carovana

Asino in selva

Passeggiata naturalistica con gli asini alla scoperta della fauna e della flora della Riserva Naturale.

sabato 26 maggio ore 9.30

Archeosomaro

Percorso lungo-fiume fino al parco archeologico di *Urbs Salvia* con visita dell'anfiteatro romano in compagnia degli asini.

domenica 27 maggio ore 9.30

Labonotorio (per bambini da 5 a 12 anni)

Laboratorio creativo e di animazione dedicato ai più piccoli per conoscere gli asini e imparare a realizzare oggetti utilizzando materiali naturali e di riciclo.

da venerdì 25 a domenica 27 maggio ore 15.00 e 16.30

Recinto degli Asini

Asino chi gioca (per bambini da 5 a 12 anni)

Gara con giochi a squadre riservata ai bambini per familiarizzare e prendere confidenza con gli asini attraverso prove di conduzione, abilità e velocità.

da venerdì 25 a domenica 27 maggio ore 18.00

Recinto degli Asini



Assaggiando per l'Abbadia

Un itinerario del gusto che propone golose specialità artigianali: crêpes biologiche, gelato naturale, erbe e fiori fritti, birra cruda e tante altre bontà.

da giovedì 24 a domenica 27 maggio

Fior di menù

Cena degustazione di piatti inediti a base di erbe spontanee e fiori del territorio.

venerdì 25 maggio ore 20.30 Ristorante La Foresteria

Prenotazione al numero 0733 201125

Wine bar biologico

a cura dell'associazione CiSEI e del movimento *Vivi la tua Terra*

Degustazione di vini biologici locali.

da giovedì 24 a domenica 27 maggio Cortile dei Frati

Aperitivo musicale in piazzetta

con l'orchestra Salvadei Brass

venerdì 25, sabato 26 maggio ore 19.00



Indicazioni stradali

Da Ancona – Pescara

Dall'autostrada A14 prendere l'uscita di Civitanova Marche, quindi imboccare la SS 77 in direzione Foligno e proseguire fino all'uscita di Macerata Ovest. Da qui seguire le indicazioni per l'Abbadia di Fiastra.

Da Roma

Raggiungere Foligno, quindi seguire la SS 77 in direzione Civitanova Marche fino all'uscita di Macerata Ovest. Da qui seguire le indicazioni per l'Abbadia di Fiastra.

Ulteriori informazioni per raggiungere l'Abbadia di Fiastra in autobus, treno e aereo sono disponibili sul sito internet www.herbaria.it alla pagina *Come arrivare*.

Mangiare e dormire

Nella pagina *Ospitalità* del sito internet www.herbaria.it sono indicati i *Ristoranti delle erbe*, che propongono menù degustazione a tema per l'intera durata della manifestazione, e le strutture ricettive convenzionate per soggiornare vicino all'Abbadia di Fiastra.

Privacy

I visitatori di Herbaria, in quanto pubblico, autorizzano e acconsentono all'uso presente e futuro, anche attraverso internet, delle riprese audio e video e delle fotografie effettuate durante la manifestazione a fini promozionali della stessa.



1 Palaconvegni
INCONTRI
con illustri personaggi
del mondo della cultura
e dello spettacolo

2 Chiostro dell'Abbazia
MOSTRA D'ARTE
Federica Amichetti
Im-perfetto equilibrio

3 Sala delle Tenute
LABORATORI
Il mio tè

4 Cucina del Palazzo
CORSI DI CUCINA
Equilibrio dei sapori
in cucina

5 Salone delle Vetrate
LABORATORI
Danza

6 Cellarium
MONASTICA

7 Ex Ospizio dei Pellegrini
LABORATORI
Postura e Respirazione

8 Aula Verde
CORSI
Floriterapia

9 Velaria
LABORATORI
Tintura naturale

10 Cucina dei Frati
CORSI DI CUCINA
Marmellate, conserve
e liquori


11 Mercato Verde
MOSTRA MERCATO
delle erbe e dei prodotti
naturali


12 Palaspettacoli
SPETTACOLI


13 Piazzale dell'Abbazia
ARTISTI DI STRADA


14 Recinto degli Asini
GIOCHI E ATTIVITÀ


15 Piazzetta
APERTIVO MUSICALE


 Parcheggio


 Area sosta camper

 Informazioni


 Hotel

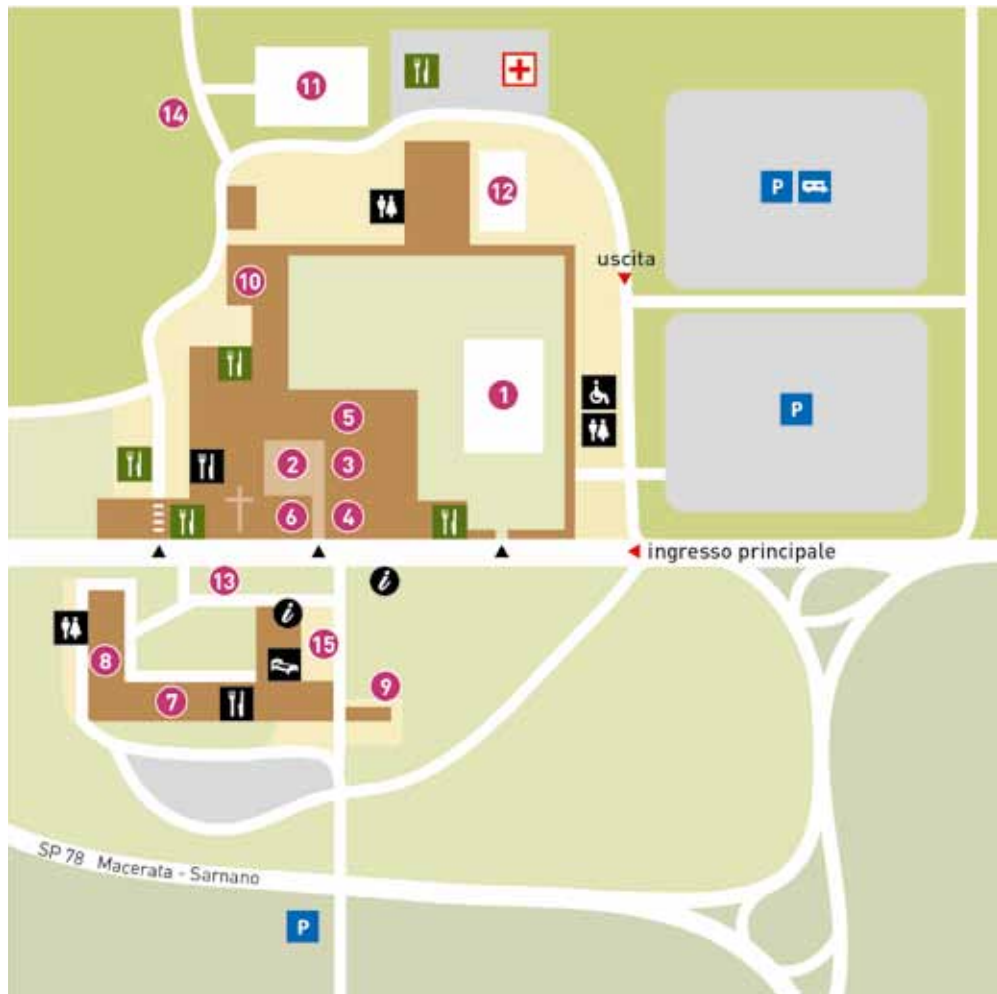
 Ristorante - Bar

 Punto ristoro

 Toilette



 Croce rossa





Abbadia di Fiastra, un luogo per ritrovarsi.
1800 ettari di Riserva Naturale circondano il Monastero cistercense fondato nel 1142

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Fondazione Carima

Tel. 0733 271836 - 271837

orario: 9.00-13.00 / 15.00-17.00

dal lunedì al venerdì

info@herbaria.it

www.herbaria.it

con il sostegno



con il patrocinio

Senato della Repubblica
Presidenza del Consiglio dei Ministri
Regione Marche