

Sabato 13 settembre

- * Ore 10.45: Dimostrazione di Intaglio verdure – per adulti – a cura di Laura Guazzelli. Presso Spazio Belvedere.
- * Ore 11.30: Conferenza Fagioli di Brebbia: il legume della socialità, organizzata dal Comune di Brebbia. Presso Spazio Conferenze Carpinata.
- * Ore 12.00: Minicorsi di Degustazione dell'olio. Presso lo stand Associazione Nazionale Donne dell'Olio.
- * Ore 15.00: Conferenza Extra Vergine si nasce e non si diventa tenuta dalla Dott.ssa Anna Cane, esperta di chimica e tecnica olearie, a cura dell'Associazione Nazionale Donne dell'Olio. Presso Spazio Conferenze Carpinata.
- * Ore 15.30-17.00: Visita e laboratorio Colori con gusto a cura del FAI e LaborArs.
- * Ore 16.00-17.30: Laboratorio di composizione floreale con frutta e verdura, a cura di Angela Borri della Cooperativa Agricola La Monda di Arcisate.
- * Ore 16.00: Scuola di cucina a cura dello chef Matteo Pisciotta.
- * Ore 16.30: Minicorsi di Degustazione dell'olio. Presso lo stand Associazione Nazionale Donne dell'Olio.
- * Ore 17.00: Scuola di cucina a cura dello chef Matteo Pisciotta.

Domenica 14 settembre

- * Ore 10.45: Dimostrazione di Intaglio verdure – per adulti – a cura di Laura Guazzelli. Presso Spazio Belvedere.
- * Ore 11.30-13.00: Visita e laboratorio Colori con gusto a cura del FAI e LaborArs.
- * Ore 12.00: Minicorsi di Degustazione dell'olio. Presso lo stand Associazione Nazionale Donne dell'Olio.
- * Ore 15.00-16.30: Visita e laboratorio Colori con gusto a cura del FAI e LaborArs.
- * Ore 15.00: Conferenza Dalla parte del consumatore. Oli per tutti gli usi; oli per tutte le tasche tenuta dalla Dott.ssa Alissa Mattei, presso lo stand dell'Associazione Nazionale Donne dell'Olio.
- * Ore 15.00: Conferenza Coltivare l'orto nei vasi: gli ortaggi da crescere al quinto piano, a cura di Carlo Pagani. Presso Spazio Conferenze Carpinata.
- * Ore 15.30: Laboratorio Ciocco-pittura: il mio dolce orto, condotto dallo chef pasticciere Denis Buosi.
- * Ore 16.00: Scuola di cucina a cura dello chef Matteo Pisciotta.
- * Ore 16.00-17.30: Laboratorio di composizione floreale con frutta e verdura, a cura di Angela Borri della Cooperativa Agricola La Monda di Arcisate.
- * Ore 16.30: Conferenza condotta dall'agronomo Piero Todeschini dal titolo L'importanza della concimazione nell'agricoltura biodinamica e il risanamento della terra, a cura della Cooperativa La Monda di Arcisate. Presso Spazio Conferenze Carpinata.
- * Ore 16.30: Minicorsi di Degustazione dell'olio. Presso lo stand Associazione Nazionale Donne dell'Olio.

Fino al 2 novembre 2014 a Villa Panza sarà inoltre possibile visitare la mostra di Robert Irwin e James Turrell "Aisthesis. All'origine delle sensazioni", aperta tutti i giorni tranne i lunedì non festivi dalle ore 10 alle 18. Con il Patrocinio di Provincia di Varese.

"Orti ad arte" è resa possibile grazie a JTI (Japan Tobacco International), partner istituzionale di Villa e Collezione Panza, con cui la Fondazione ha avviato una collaborazione pluriennale volta a valorizzare e promuovere le attività culturali e le opere di restauro di questo straordinario Bene.

La manifestazione è inserita nel calendario degli "Eventi nei Beni del FAI 2014" e sarà realizzata grazie al sostegno di PIRELLI, che rinnova la consolidata amicizia con la Fondazione, e di Cedral Tassoni, marchio storico italiano che per il terzo anno consecutivo ha deciso di abbinare la tradizione, la storia e la naturalità del suo prodotto alla Fondazione.

Ingresso solo mostra-mercato: Adulti € 8; Ragazzi (4-14 anni) e Iscritti FAI € 4.

Ingresso mostra-mercato + mostra Aisthesis: Adulti € 15; Ragazzi (4-14 anni) e Iscritti FAI: € 8,50; Studenti € 12,50.

A disposizione dei visitatori ampio parcheggio gratuito presso l'Ippodromo di Varese, collegato a Villa Panza con un servizio di navette a/r in funzione dalle ore 10 alle 18.30.