

LA FATTORIA

FATTORIA DEGLI ANIMALI verso entrata di Gualtieri
mostra di polli ornamentali - a cura di Giordano Rossi
UN'ASININA E DUE PONY
a spasso con un'asinina e due pony - a cura di Barbara Turola
MOSTRA DI RAPACI
a cura del Mulino dei Gufi
MOSTRA DI ARACNIDI E RETTILI
a cura di EPIPETEE di Andrea Rampini
LE FARFALLE DELLE BIRBE - Materiale didattico sulle farfalle
a cura di L'IMPRINTING S.C.S
LA COMPAGNIA DEL CANE
Come addestrare il proprio cane
LUPINO DEL GIGANTE
a spasso con i lupini (domenica ore 14,00)

ALL'ADMIRAL BENBOW
MONPRACEM con la Compagnia dei geniAttori

IMBARCADERO
ATTIVITÀ SUL PO
sabato e domenica collegamenti fluviali
Trattori e macchine agricole d'epoca
a cura di AMAC (Amatori Macchine Agricole Correggio)

STAND DIVERSI
CACTA.ME di Mazzoni Eleonora
Succulente ed acquatiche
CACTUS DREAM di Pavlova Elizaveta
piante grasse
IL TULIPANO di Maravelli Francesca
aromatiche, sementi per l'orto
VIVAIO CASTELPIOMBINO, SOC. AGR. VECIO POMER
ed ERWIN BOTTER
piante da frutto e olivi autoctoni
FLORICOLTURA LARI
rose, agrumi, frutti di bosco, ortensie
GHIGO
piante annuali e perenni
AZIENDA AGRICOLA LA SCANDOLA
piante officinali, piccoli frutti
STRAVERDE di Strapazzini Alberto
humus, prodotti naturali per il verde
FRASCA FLOWER FARM
fiori recisi
TABARRI di Arki - Reggio Emilia
IL NERO LIQUORE "STREGATO"
degustazioni di nocino a cura di Compagnia del Nocino

IL MISTERIOSO BALSAMICO
L'aceto balsamico a cura della Confraternita dell'Aceto Balsamico
tradizionale di Reggio Emilia
L'OCARINA DEL PO
Dimostrazione di costruzione di ocarine e fischietti
(SOLO DOMENICA) a cura di Benvenuto Fecchio
FERRO
Dimostrazione di forgiatura a cura di Elio Bonafin
TIFA | SIMPOSIO DEI CESTAI
Mirco Pederzini e Angela Guermandi, da Ravarino (MO)
Omar Diozzi da Reno Centese (FE)
Daniela Mirri e Giancarlo Gargiulo da Borgo San Lorenzo (FI)
- dimostrazione di intreccio con erbe palustri, salice e midollino
- laboratorio aperto senza prenotazione, nei due giorni della
manifestazione
RAME
Dimostrazione di tecnica a sbalzo del rame a cura di Enrico Usan
LABORATORI PER LA CURA DEL VERDE
Ecosostenibili e naturali
a cura di Alberto Strapazzini presso il suo stand
TERRA E UNCINETTO
Laboratori creativi con la terra cruda
Laboratori di uncinetto
a cura di Alessandra Campanini

sabato 28 marzo 2026

INGRESSO 1
ore 10.00
INAUGURAZIONE
alla presenza delle autorità

ALL'ADMIRAL BENBOW
dalle 14.00 alle 18.30
MOMPRACEM
animazioni piratesche a cura di geniAttori

ore 14.30 - 15.00
LA VIOLETTA DI MARIA LUIGIA
signora di Parma, Piacenza e Guastalla a cura di Francesca Lanzi
15.00 - 15.30
LA STALLA ETICA a cura di Andrea Iotti, veterinario
ore 15.30 - 16.00
I FERMENTATI a cura di Riccardo Barba

ore 16.00
DANZA a cura dell'Atelier Scuola di Danza, coreografia di Maura
Cantarelli direzione artistica di Allegra Bergonzi

16.05 -16.30
VINI DI CONTRABBANDO
Fra le diverse signorie sul Po
a cura di Matteo Pessina di Calici Vivi, Gusto indipendente

ore 16.30 - 17.00
SOLCAVAN L'ACQUE
Antiche barche e mulini del Po - a cura di James Tirabassi

ore 17.00 -17.30
MEMORIE DELLA CANOTTIERI ERIDANO
DI GUASTALLA fondata nel 1893
Punto di riferimento storico per gli sport acquatici nella bassa reggiana.
Sede di attività agonistiche come la canoa (fiore all'occhiello con titoli
italiani) - a cura di Alberto Giorgi (Bebe)

ore 17.30 -18.00
IL RITORNO DELLO STORIONE
Il recupero ittico dei grandi fiumi a cura di Alessio Zanon
veterinario di RARE (Razze Autoctone a Rischio Estinzione)

ore 18.00 -18.30
TORNA A CASA NESSIE con Luca Accorsi

domenica 29 marzo 2026

ALL'ADMIRAL BENBOW
tutto il giorno
Esposizione tela dell'artista Elena Guastalla con Maria Alberta Spaggiari
dalle 9.30 alle 18.30
MOMPRACEM
animazioni piratesche a cura di geniAttori

ATELIER SUL FIUME
dalle 10.00 alle 11.00 e pomeriggio
Laboratorio per bambini e genitori, a cura di Alessandra Campanini

ore 11.00 - 11.30
MAI DIRE MAIS
Varietà di mais e semi di primavera
a cura dell'azienda Agricola Biofan di Gualtieri
custode di mais antichi e varietà di grano antiche
Andrea Gherpelli attore ma anche agricoltore e custode di Correggio

ore 11.30 - 12.30
QUI NON SI BUTTA VIA NIENTE
a cura di Pinuccia Montanari Lorenzo Bagnacani
dell'Eco Istituto di Reggio Emilia e Genova
UNITI PER LA PACE
a cura di Maria Rosa Ronzoni e Lorenzo Capitani
in dialogo con Letizia Valli, Marco Cosentina, Pasquale Pugliese, Arianna
Tegani e Rina Zardetto - dell'Eco Istituto di Reggio Emilia e Genova

ore 12.30-13.00
LA CUCINA DELL'HISPANIOLA
La goletta dell'isola del tesoro
Pani dei viaggi o viaggiatori. Galletta del marinaio, friselle e
pane armeno Pesach (Pasqua ebraica). Preparazioni e degustazioni
a cura di Gianluca Borlenghi con Simona Mannari

13.30 - 14.00
I VINI DEI PIRATI
a cura di Matteo Pessina di Calici Vivi, Gusto indipendente

ore 13.30 - 14.00
CHE CULEX !
Contenimento della proliferazione delle zanzare
con metodi naturali a cura di Alberto Strapazzini

ore 14.00 - 14.30
ERBE DI PALUDE
L'arte di intrecciare la tifa, il salice e il midollino
- presentazione del libro "Ravarino, paese
dell'intreccio e delle sporte" a cura di Mirco Pederzini

ore 14.30 - 15.00
IL SOGNO DI BEN GUN, dall'Isola del Tesoro
e degustazione di Parmigiano Reggiano
a cura di Marco Incerti Zambelli

dalle 15.00
MARCO FORNASARI ALLA GHIRONDA

ore 15.00 - 15.30
"QUINDICI UOMINI sulla cassa del morto... e una bottiglia di rum! "
a cura di Paolo Fio - degustazioni di rum

ore 15.30 - 16.00
PAROLE AL VENTO L'ecologia spiegata ai politici
a cura di Davide Celli, disegnatore, attore e attivista ecologista
presentazione del libro

ore 16.00 - 16.30
LADRI DI SABBIA
a cura di Duilio Cangiani di Università Verde di Reggio Emilia

ore 16.30 -17.30
COME UNA TIGRE! la cucina di Sandokan
Cucina malese, Nasi Lemak, piatto tipico malese composto da riso
basmati cotto in infusione di latte di cocco e fiori di clitoria blu,
verdure speziate piccanti, pollo al curry e samosa, una sfoglia
croccante ripiena di verdure il tutto accompagnato da chapati
a cura di Gianluca Borlenghi

ore 17.30-18.30
GUASTALLA E SABBIONETA DUE CITTÀ IDEALI
a cura di Fiorello Tagliavini