



CASA DI ANNA  
*La natura umana.*

# IL GIARDINO DEI SENSI

## IL GIARDINO DEI FRUTTI DIMENTICATI



La luna è l'unico astro  
che nasce dietro  
le montagne  
e tramonta  
dentro di noi

In silenzio,  
il rumore di una fo-  
cchia cade e assura  
parola con l'  
principale un

PROGETTO A CURA DI  
LAURA VILLANI



**Lions Clubs International**  
MULTIDISTRETTO 108 - ITALY  
DISTRETTO 108A



**Associazione  
Patriarchi della Natura**



CASA DI ANNA

*La natura umana.*

## **IL GIARDINO DEI SENSI**

# **IL GIARDINO DEI FRUTTI DIMENTICATI**

TRIBUTO DI CASA DI ANNA AL MAESTRO

## **TONINO GUERRA**

PROGETTO A CURA DI

LAURA VILLANI

Si ringrazia

**Lions Club International Multidistretto Italia**

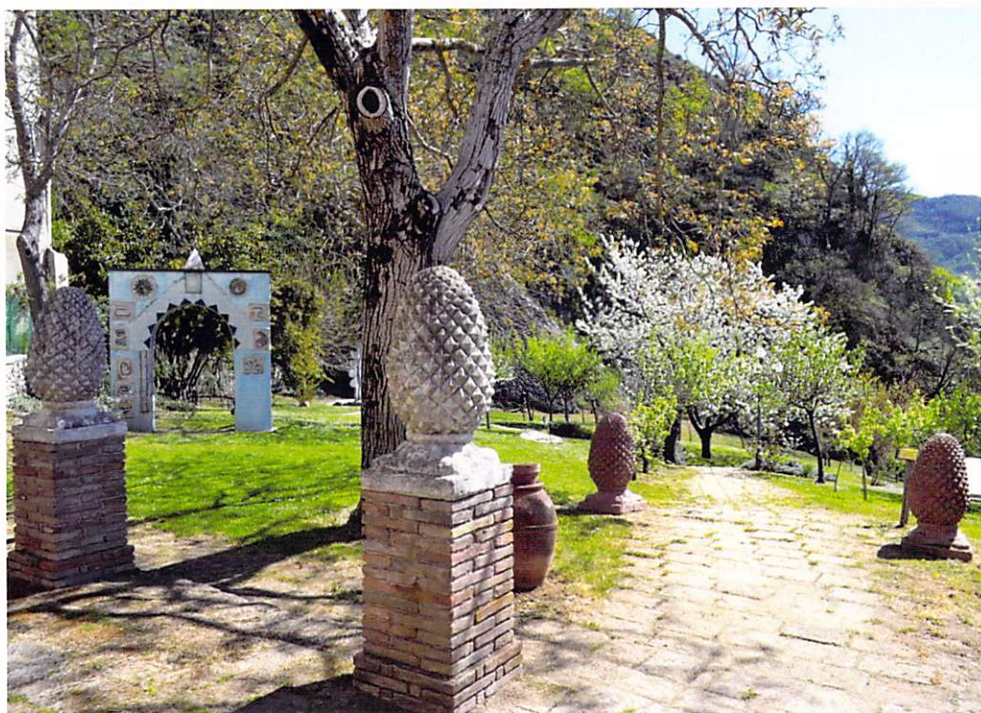
**Patriarchi della Natura**



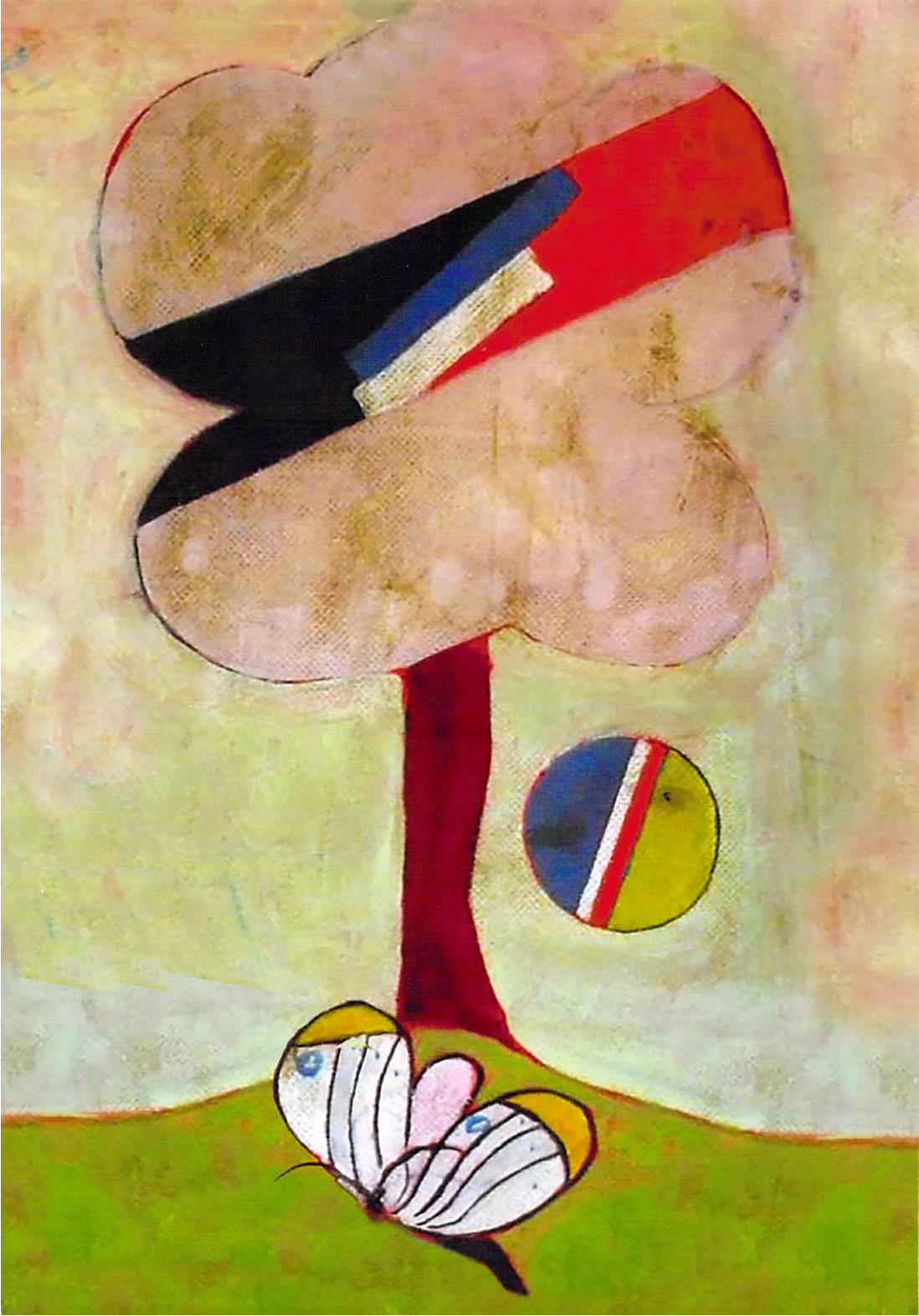
## SENSIBILIZZARE L'ATTENZIONE SUL TERRITORIO

Le realizzazioni a Pennabilli di Tonino Guerra e quelle della famiglia Pellegrini a Casa di Anna unite al progetto dei Patriarchi della Natura hanno portato l'architetto Laura Villani all'idea di proporre la realizzazione a Venezia di un magico incontro tra tre sensibilità affini portate a sviluppare speciali sinergie elettive che avessero come oggetto la realizzazione di un *Giardino dei Frutti Dimenticati* dedicato a Tonino Guerra. La messa a dimora di alcuni dei più rappresentativi frutti dimenticati costituisce infatti un gesto dalla valenza simbolica e dal valore genetico, storico e culturale. Un approccio progettuale che nel proteggere varietà a rischio vuole sensibilizzare un'attenzione dovuta alla protezione dell'ambiente e del territorio. Un progetto volto alla tutela della biodiversità indispensabile per l'equilibrio degli ecosistemi, la qualità dell'acqua e dell'aria, la fertilità dei suoli e la salute dell'uomo e delle altre creature. Un progetto tangibile per evidenziare quanto sia necessario ed urgente ridurre l'impatto ambientale promuovendo l'economia circolare a favore della sostenibilità del territorio.

Orto dei frutti dimenticati, Pennabilli.







## CASA DI ANNA

L'azienda agricola sociale, nata per volontà della famiglia Pellegrini su un terreno la cui storia millenaria vede il bene appartenuto sin dal 1378 alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, si propone di valorizzare la consapevolezza di quanto sia indispensabile rispettare il territorio. Una consapevolezza che regola tutte le attività di Casa di Anna, la tenuta a 15 minuti da Venezia in cui lavoratori e ospiti si impegnano in un'agricoltura rispettosa della natura e sostenibile per il pianeta. Un luogo dove portare avanti una difesa della biodiversità e un approccio biologico all'agricoltura da meritare la certificazione di ICEA per il rispetto riservato alle persone e all'ambiente con una produzione agricola, avviata nel 2015, riconosciuta Biologica già nel 2016. Nei sette ettari della tenuta e nel piccolo bosco che circonda la Casa ogni giorno si alternano persone che piantano, coltivano e raccolgono verdure, frutta, fiori e erbe aromatiche, proteggendo anche i tanti insetti e le api che aiutano a difendere naturalmente la vegetazione e le coltivazioni. A rendere ancor più variegata la progettualità una serie di spazi verdi ludici, una sala polifunzionale e un rustico sapientemente restaurato che ospita alcune camere destinate all'ospitalità e un ristorante di grande livello. La fattoria è inoltre iscritta all'elenco regionale delle Fattorie Sociali per gli inserimenti lavorativi di persone in condizione di svantaggio sociale e di disabilità con l'intenzione di offrire un luogo di condivisione e incontro immerso nel verde. Un'attenzione particolare è anche rivolta all'arte ed in particolare al cinema, grazie al figlio Giovanni Pellegrini regista che ha avuto importanti riconoscimenti, una sensibilità che rendeva ancor più interessante la creazione di uno spazio dedicato alla straordinaria personalità di Tonino Guerra.



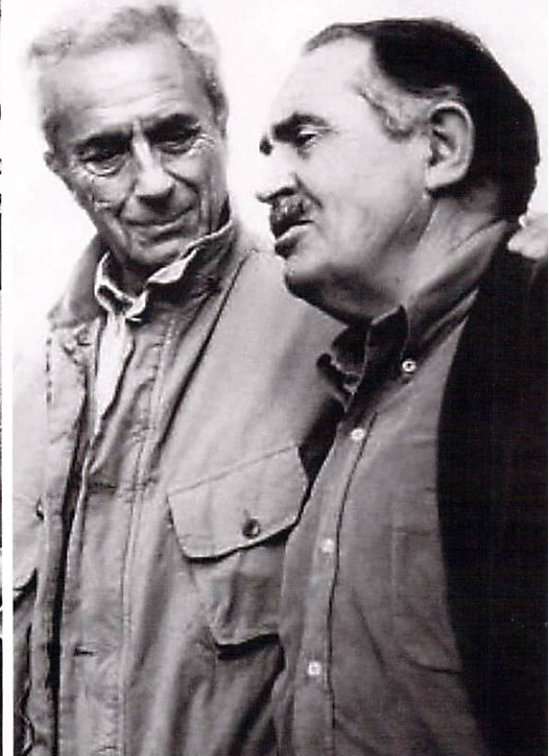




## TONINO GUERRA

Tonino Guerra, scrittore, poeta, pittore e sceneggiatore di film che sono le pietre miliari della storia del cinema nel mondo, è la figura intorno alla quale ruota il progetto. Nato a Santarcangelo di Romagna nel 1920, durante la sua lunga attività collaborò con alcuni fra i più importanti registi italiani del tempo, da Michelangelo Antonioni a Francesco Rosi, da Federico Fellini ai fratelli Taviani. Per il film *Blow-Up* con il regista ferrarese Antonioni gli giunse nel 1967 anche la candidatura al premio Oscar. Negli anni settanta Tonino Guerra realizzò la sceneggiatura di oltre venti film e più di dieci libri. Nel 1974 firmò la sceneggiatura di *Amarcord* per Fellini e l'anno seguente conobbe, durante uno dei suoi viaggi in Russia, Eleonora Kreindlina, la sua seconda moglie. La frequentazione della Russia, dell'Armenia e della Georgia gli fece tornare la voglia di dipingere, passione che prese piede a partire dagli anni ottanta e che divenne in seguito prevalente. Sempre negli anni ottanta scrisse per il regista russo Andrej Tarkovskij *Nostalghia*, collaborò con Rosi in *Carmen*, e con i fratelli Taviani in *La notte di San Lorenzo*, *Kaos*, *Good Morning Babilonia* e *Il sole anche di notte*. Con Fellini realizzò ancora *Ginger e Fred*. Nel 1989, dopo essere stato urbano e cosmopolita, pur continuando a lavorare intensamente come sceneggiatore, collaborando con Theo Anghelopoulos e Michelangelo Antonioni in tutti gli ultimi film del regista, decise di lasciare Roma per stabilirsi a Pennabilli, nell'Appennino riminese. L'amore per la natura lo aveva mosso con un impegno crescente a voler testimoniare l'urgenza della sua salvaguardia e la necessità di battersi per valorizzare lo straordinario patrimonio della biodiversità e delle piante millenarie. A Pennabilli Tonino Guerra dette vita ai *Luoghi dell'anima*, installazioni artistiche permanenti, tra queste l'*Orto dei frutti dimenticati* realizzato con l'intenzione di contribuire a salvare gli antichi frutti, i soli capaci di farci fare un tuffo nel nostro passato e riscoprire i sapori dell'infanzia. Il giardino, realizzato nel 1990 nel centro storico di Pennabilli, ha al suo interno una raccolta di alberi da frutto che non vengono più coltivati e alcune opere d'arte da lui ideate. Tonino Guerra amava questa sua nuova dimensione in collegamento diretto con la natura dove *"Piano piano ti prende quella lentezza di gesti quasi da uomo primitivo e siedi su lunghe e semplici panchine artigianali e ti pieghi a toccare l'erba magari per accarezzare una margherita"*. In riferimento al rispetto con cui relazionarsi agli alberi antichi Guerra sosteneva che *"Bisogna tornare a voler bene alla terra e a tutti quegli agricoltori che la coltivano con rispetto"* e che, come gli aveva insegnato il suo amico regista Tarkovskij *"Bisogna abbracciare gli alberi perché ti caricano di energia positiva"* e *"Quando incontriamo un albero dobbiamo salutarlo"* come si farebbe incontrando un caro amico.



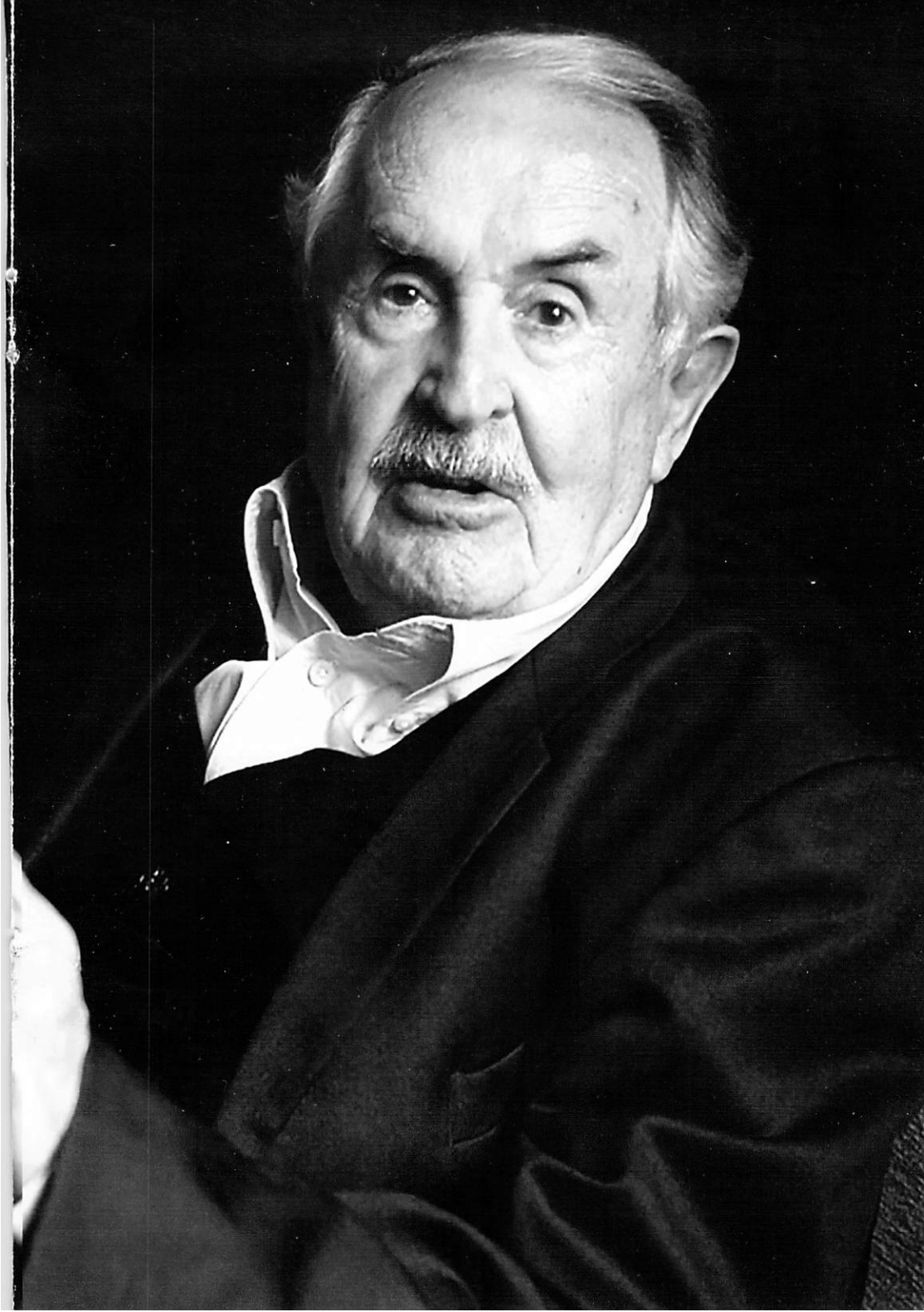


È molto difficile trovare  
qualcuno che abbia  
quella serenità che  
possono regalarci  
solo gli alberi.

Tonino Guerra

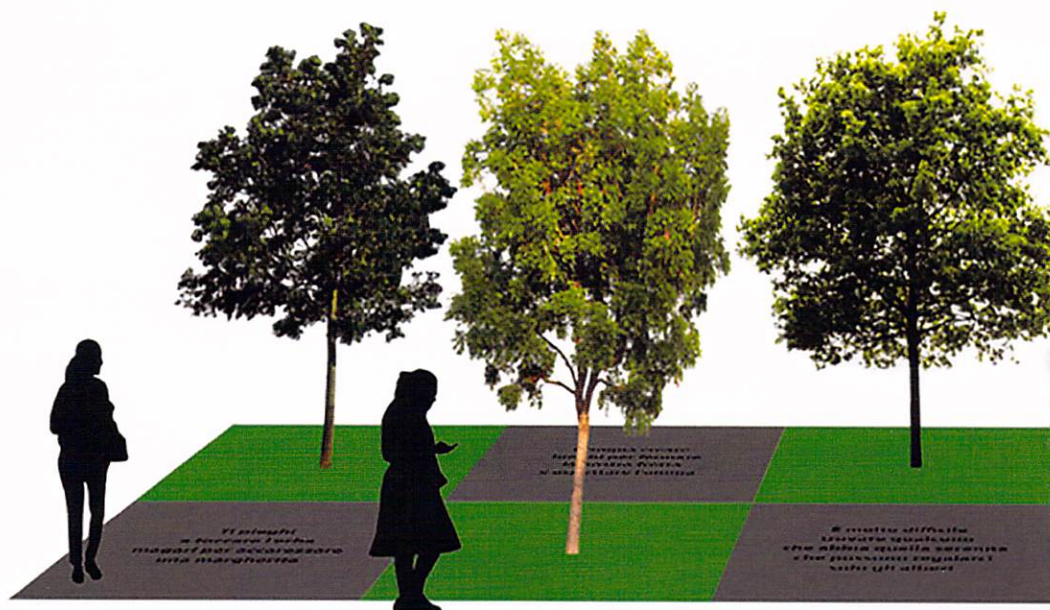






## IL GIARDINO DEI FRUTTI DIMENTICATI A CASA DI ANNA

Il giardino intende contribuire in modo simbolico a salvare alcuni antichi frutti capaci di riportarci all'infanzia o, per le ultime generazioni, a sperimentare sapori sconosciuti. Il giardino ha infatti identificato alcuni alberi da frutto, mele, pere selvatiche e frutti di bosco dei quali stentiamo ad averne il ricordo con nomi che sanno di fiaba e di incantesimo come l'Azzeruolo, la pera Cotogna, la Corniola, il Giuggiolo, l'Uva Spina, il Biricoccolo. Un progetto, curato dall'architetto Laura Villani, nato dal desiderio di accomunare l'ammirazione e l'amicizia con Tonino Guerra e poi con la moglie Lora e l'apprezzamento per l'impegno che anima le realizzazioni della famiglia Pellegrini e dei Patriarchi della Natura. L'idea di realizzare per Casa di Anna un *Giardino dei frutti dimenticati* poteva costituire infatti l'occasione per un incontro tra mondi potenzialmente vicini, espressione di armonia e condivisione. La messa a dimora di alcuni dei più rappresentativi frutti dimenticati, messi a disposizione come donazione dall'Associazione Patriarchi della Natura, rappresenta un gesto non solo di grande valenza simbolica ma di valore genetico e storico culturale, come hanno gli esemplari antichi di meli, peri, fichi, melograni, albicocchi, susini, peschi. Un approccio progettuale che rappresenta anche un modo per proteggere queste varietà e di sensibilizzare le





persone sul valore dei frutti dimenticati come frutti del futuro, capaci di resistere alle avversità climatiche e parassitarie e per questo portatori di un importante contributo a vantaggio dell'ambiente, dell'agricoltura e della nostra salute. Il progetto del *Giardino dei Frutti dimenticati* vede questi alberi valorizzati da una serie di frasi di Tonino Guerra perché possa costruire un percorso visuale e sensoriale di immersione nella natura, nella nostra infanzia ed un modo per accostarsi al genio poetico e creativo di una gloria del cinema mondiale.

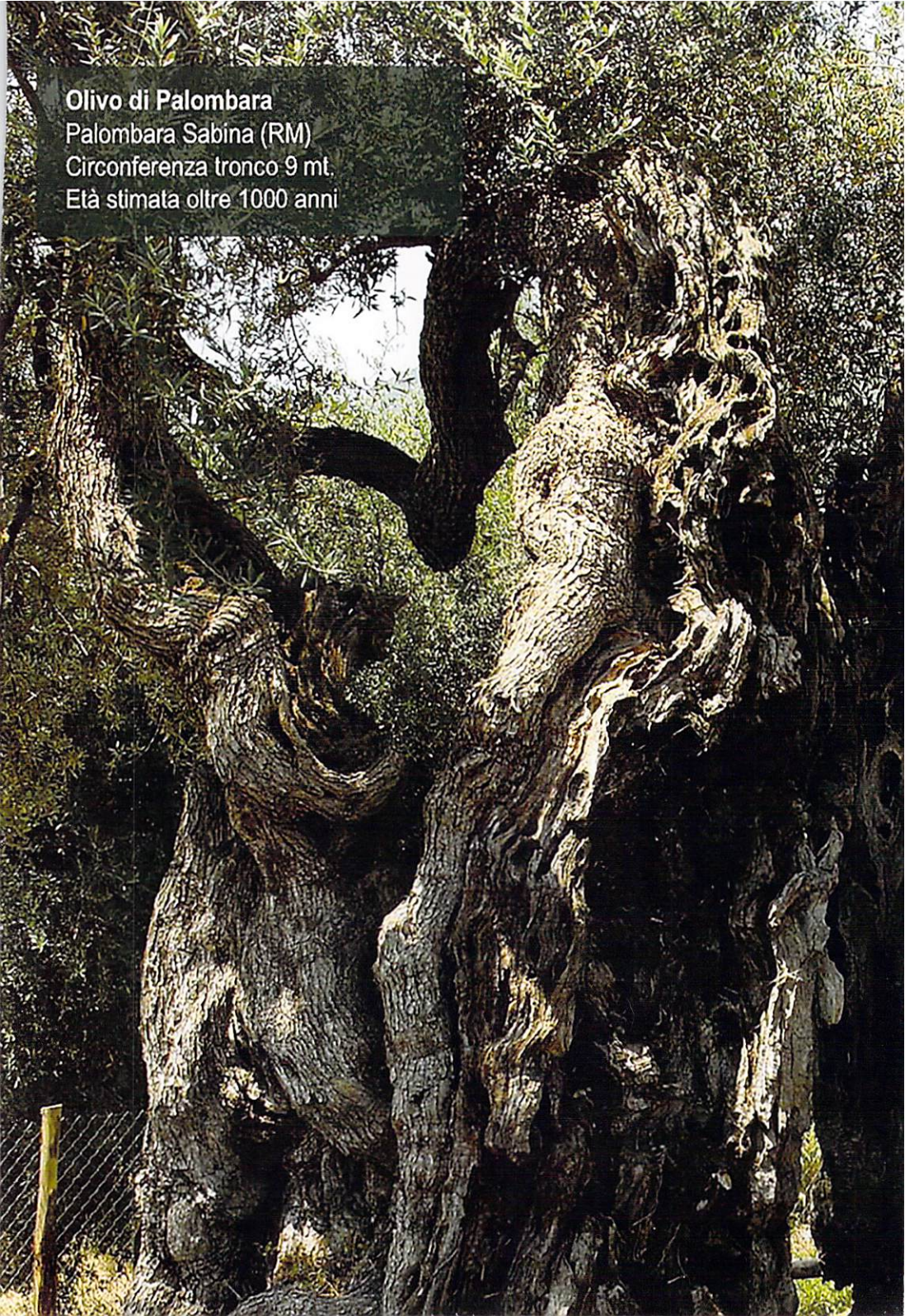


## I PATRIARCHI DELLA NATURA

La collezione di gemelli di alberi da frutto rari da porre a dimora alla Casa di Anna si deve all'Associazione Patriarchi della Natura fondata da Sergio Guidi, che ne è il Presidente, con l'obiettivo di conservare lo straordinario patrimonio genetico del pianeta a rischio di estinzione. Grazie all'impegno di volontari e esperti, da circa 40 anni l'Associazione ha ricercato, censito e riprodotto oltre 13.000 esemplari da preservare dei quali si conserva il germoplasma, il DNA delle piante antiche. Vere e proprie banche genetiche che, preservando la straordinaria biodiversità, consentono lo studio dei cambiamenti climatici e la realizzazione di cloni degli alberi a rischio di estinzione. Anche le Nazioni Unite, per conservare la biodiversità hanno promosso alle Svalbard la conservazione nel permafrost di semi che però non consentono di avere l'albero antico che è invece fondamentale per conservare lo stesso DNA delle piante madri tanto che l'Associazione Patriarchi della Natura, mettendo a dimora i gemelli degli alberi più antichi, ha realizzato una Rete di *Giardini della Biodiversità*, unica a livello nazionale e modello di riferimento per altri Paesi. L'intento è di preservare la straordinaria biodiversità di imponenti alberi monumentali secolari che con la loro longevità anche millenaria hanno resistito agli stress ambientali e alle avversità climatiche e parassitarie, (i larici di Bolzano di 2300 anni, l'olivastro in Sardegna di 3500 anni, il cipresso di Rimini di oltre 800 anni). Alberi patriarcali che hanno sviluppato nel loro DNA i geni di una resilienza adatta ad un'agricoltura del futuro, rispettosa dell'ambiente e della nostra salute perché non dipendente da trattamenti antiparassitari e di sostanze chimiche, preservando la qualità dell'aria, principale responsabile di crescenti patologie respiratorie. Frutti di alberi patriarcali che, da generazioni presenti nella nostra dieta, evitano anche l'insorgenza di intolleranze e allergie. Creare i gemelli dei patriarchi arborei rappresenta la migliore risposta per aiutare il nostro pianeta consentendo di eliminare l'uso di fertilizzanti e pesticidi tossici necessari alle varietà ad alto rendimento ma geneticamente deboli. Un impegno quello dei Patriarchi della Natura che individua anche come necessaria, per le generazioni presenti e future, la volontà di impegnarsi a tramandare le conoscenze degli agricoltori, a tutela della biodiversità e del ruolo che gli alberi hanno, nel poter imprigionare l'anidride carbonica, di limitare l'effetto serra e l'ulteriore innalzamento del riscaldamento globale. Tra le realizzazioni dei giardini-banche genetiche con piante messe a dimora e unico esemplare esistente, il *Giardino dei Patriarchi d'Italia* a Roma sull'Appia antica, i *Giardini di Marzo* presso il Cet di Mogol in Umbria, la *Cattedrale delle Foglie e delle Piante Contadine* di Cesenatico, il *Giardino dei Patriarchi lombardi* a Milano, il *Giardino degli Olivi Patriarchi* di Venafro, l'*Orto dei frutti del Parco Teodorico* di Ravenna, i *giardini dell'Emilia Romagna*, unica regione in Europa ad avere una Rete Agro fenologica.



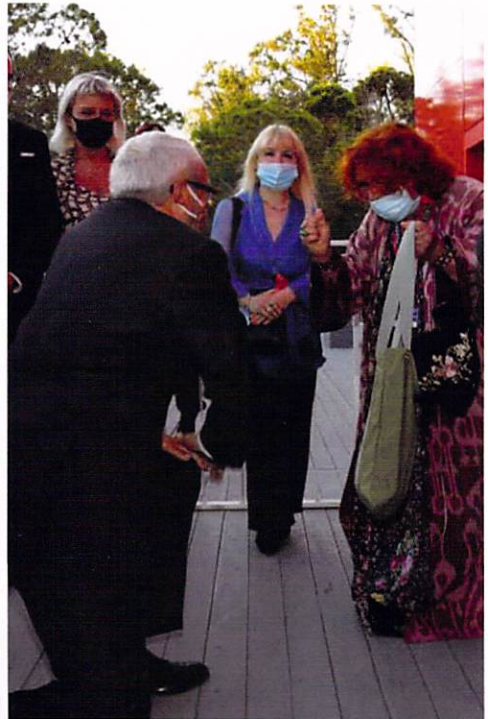
**Olivo di Palombara**  
Palombara Sabina (RM)  
Circonferenza tronco 9 mt.  
Età stimata oltre 1000 anni





## DIFESA DELL'AMBIENTE

Già in occasione dell'Expo di Milano del 2015 con il progetto il *Cantico delle Creature*, realizzato con OVS coinvolgendo anche Elio Fiorucci, l'architetto Laura Villani aveva voluto porre l'accento sulla necessità di occuparci del nostro pianeta. Un interesse portato avanti anche nei progetti realizzati in seguito con la NASA in occasione del G20 a Presidenza italiana e con la pubblicazione di un volume in cui, oltre a coinvolgere la NASA nel fornire la visione dei cambiamenti climatici in atto, si affida ad una serie di personaggi disposti a dare un contributo in difesa del pianeta violato. Operazioni che hanno lo scopo di sensibilizzare l'opinione pubblica su obiettivi globali da perseguire per salvare il pianeta terra questa casa comune, questa meravigliosa navicella spaziale, proteggendo ogni elemento del creato ciascuno così fortemente collegato all'altro, dalle creature alle colture, dall'aria all'acqua, problematiche gravemente aggravate con un'accelerazione sempre più esponenziale. Realizzare a Casa di Anna un *Giardino dei frutti dimenticati* ha pertanto l'obiettivo di voler costituire un incontro magico tra realtà con affinità elettive impegnate a dare un segnale simbolico e positivo che possa coinvolgere altre realtà nella consapevolezza ed urgente necessità di tutelare il territorio e il nostro magico e delicatissimo pianeta.







## I FRUTTI DIMENTICATI

*Albicocco Tonda di Tossignano* (*Prunus armeniaca*), la pianta madre è un antico ecotipo caratteristico della valle del Santerno, recuperato tra gli ormai pochissimi esemplari residui di coltivazioni, un tempo diffuse, favorite proprio dalla presenza della vena del Gesso (ora parco regionale) che crea un habitat favorevole per la coltura dell'albicocco. Il frutto dalla pezzatura piccola e commercialmente meno valida, ha invece caratteristiche organolettiche interessanti. Di colore giallo e arancio nella parte esposta al sole, matura a fine giugno ed ha una polpa aromatica e consistente.

*Biricoccolo* (*Prunus domestica*), la pianta madre è un antichissimo incrocio tra l'albicocco e il mirabolano. In passato era presente nella pianura bolognese e in Romagna. Pianta esigente dal punto di vista climatico, non ama le zone ove ristagna l'umidità e teme le gelate tardive. Il frutto ha caratteristiche organolettiche interessanti, ma scarsa conservabilità caratteristica per il colore rosso scuro della buccia vellutata.

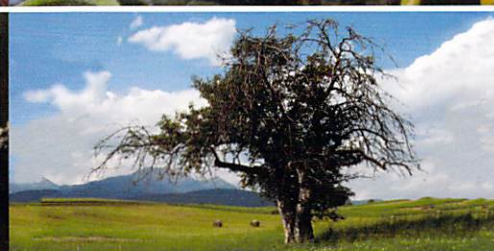
*Melograno Grossa di Faenza* (*Punica granatum*), la pianta madre si trova in località San Biagio, alla periferia del comune di Faenza (RA). È una varietà di origine sconosciuta, caratterizzata dalla produzione di frutti di dimensioni straordinarie, che possono superare anche i due chilogrammi. Il frutto è caratterizzato dal sapore dolce dei chicchi e da un alto contenuto in vitamine.

*Pero Angelica* (*Pyrus communis*), la pianta madre, probabilmente una delle più vecchie di questa varietà, si trovava nella campagna vicino al confine con le Marche dove è ancora coltivata per le caratteristiche organolettiche e il valore estetico dei frutti di un bel colore verde che diventa giallo con la faccia rossa a maturazione; la polpa è tenera e di un sapore molto intenso.

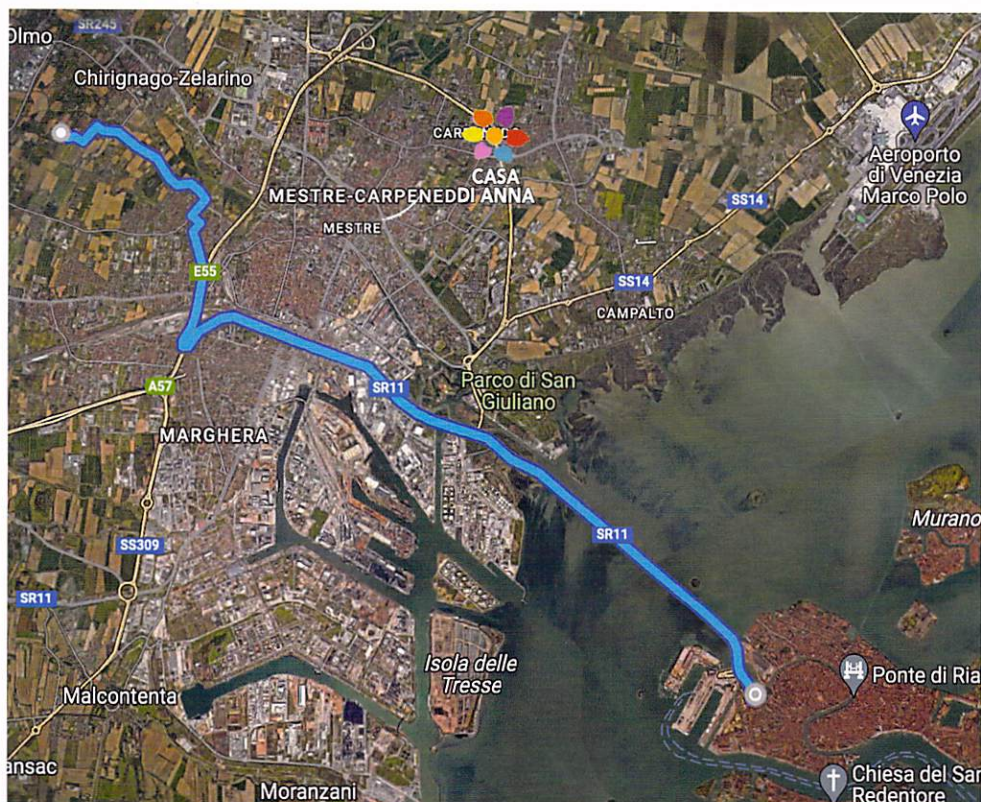
*Melo Rosa di Fondo* (*Malus domestica* Borkh), la pianta madre della veneranda età di oltre due secoli che ne faceva il melo più grande vecchio del Trentino, di grande vigoria e abbondante produzione di frutti, negli ultimi anni era deperita fino a giungere a morte. Fortunatamente è stato recuperato il germoplasma di questa varietà del gruppo delle "rosa", con frutti di taglia medio piccola, di forma troncoconica, dalla buccia liscia di colore giallo verde con sovra colore rosso e dalla polpa di colore bianco e di sapore acidulo.

*Fico Secco* (*Ficus carica* L.), la pianta madre si trova nel Parco di Villa Ghigi, un centro di educazione ambientale situato sui colli bolognesi molto frequentato dai cittadini e soprattutto dai giovani. La particolarità di questa antica varietà è che matura a Settembre e rimane sulla pianta fino alla sua completa essiccazione per cui è possibile raccogliere i fichi di colore chiaro e di piccole dimensioni quando sono già secchi.









CASA DI ANNA  
*La natura umana.*

**Via Sardi 16, Zelarino**  
**Via Guinizelli, Asseggiano**  
**345 1605479 - info@casadianna.net**

Accesso via Sardi 16, Zelarino – 30174 (VE):

Dalla Gazzera percorrere via Brendole fino alla svolta con Via Visinoni, a questo punto imboccare via Sardi.

Accesso via Guido Guinizelli, Asseggiano – 30174 (VE):

Da Asseggiano percorrere via Asseggiano fino alla pizzeria Grigoris, a questo punto imboccare via Jacopone da Todi e infine via Guinizelli.