



Embassy of Italy
Nicosia

I frutti antichi in Italia e a Cipro
A Cipro sulle tracce del georgofilo Giovanni Mariti
in Italia una ricerca in situ e attraverso le collezioni dei Centri di ricerca frutticola



Mostra di acquarelli di Veronica Hadjiphani Lorenzetti

Ospitata nel mese di febbraio presso l'Accademia dei Georgofili a Firenze, la mostra di acquarelli di Veronica Hadjiphani Lorenzetti viene presentata per la prima volta a Cipro dall'Ambasciata d'Italia a Nicosia con il patrocinio dei Servizi Culturali del Ministero dell'Istruzione e della Cultura della Repubblica di Cipro e della Municipalità di Strovolos. Le tavole botaniche di Veronica Hadjiphani Lorenzetti saranno esposte presso il Centro Culturale di Strovolos a Nicosia dal 25 novembre al 6 dicembre 2019.

Risultato di meticolosi studi a matita spesso realizzati direttamente sul campo, la mostra conduce il visitatore sulle tracce del percorso effettuato dal georgofilo fiorentino Giovanni Mariti durante il suo soggiorno nell'isola fra il 1760 e il 1768 alla scoperta delle antiche varietà di frutta dell'isola. Ugualmente minuziosa l'opera svolta dall'autrice per illustrare le varietà di frutti antichi presenti in Italia, rintracciate grazie al lavoro dei Centri di ricerca frutticola e alla raccolta di informazioni in loco.

* * * * *

Veronica Hadjiphani Lorenzetti, cittadina cipriota e italiana, ha studiato Disegno alla Coventry University già Lancaster Polytechnic, ha esercitato dal 1971 come libera professionista nel campo pubblicitario ed editoriale a Milano e a Roma. Dal 1992 si dedica principalmente al disegno naturalistico-botanico accompagnato da relativa ricerca conoscitiva. Vive in Italia e lavora in tutta Europa.

I frutti antichi in Italia e a Cipro
A Cipro sulle tracce del georgofilo Giovanni Mariti
in Italia una ricerca in situ e attraverso le collezioni dei Centri di ricerca frutticola

Un contributo iconografico alla conservazione del germoplasma

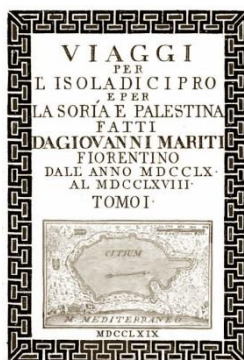
Attraverso le sue tavole botaniche, Veronica Hadjiphani Lorenzetti illustra con precisa minuzia e grande senso estetico le antiche varietà di frutta di Cipro e d'Italia: uva da tavola e per la vinificazione, fichi - molti dei quali portano il nome del luogo dove crescono - albicocche, nocciole, noci, mele, prugne. Ne risulta un contributo iconografico alla conservazione del germoplasma dei due Paesi.

Nella travagliata storia di Cipro, con glorie, carestie e tirannie, molte varietà di frutta sono state perse. Il meticoloso lavoro dell'Istituto per la Ricerca Agricola di Cipro ha permesso di recensirle ed oggi si dispone di una discreta banca di germoplasma per varietà di uva, fichi, agrumi, melograni ed ulivi, che va arricchendosi con molta e preziosa attenzione da parte dei giovani ricercatori.

Da più di 15 anni, Veronica Hadjiphani Lorenzetti raccoglie informazioni in loco, parlando con gli anziani agricoltori, al caffè della piazza del paesino dove le era stato segnalato un albero sfuggito alla furia delle nuove varietà. Da anni percorre l'isola a piedi ed in macchina, appagata da ritrovamenti di alberi dimenticati e da nuove amicizie supportata dal corpo forestale cipriota, sempre disponibile ed attento osservatore pronto a segnalare alberi da frutto isolati.

Ugualmente avventurosa e proficua è la sua ricerca dei vecchi cultivar in Italia. Le segnalazioni di vecchi alberi arrivano da conoscenti che girano le campagne, da contadini che portano i loro prodotti al mercatino locale, da persone che facendo trekking su stradine di terra battuta notano vecchi alberi da frutta abbandonati. Fondamentale la disponibilità del Centro di ricerca frutticola di via Fioranello a Roma dove sono collezionate centinaia di varietà di frutti antichi. Per due volte, Veronica Hadjiphani Lorenzetti ha esposto le sue opere durante le mostre pomologiche del Centro, una dei frutti antichi di Cipro ed una dei frutti italiani.

Le tavole botaniche in esposizione sono il risultato di numerosi studi a matita da esemplari sempre vivi, con l'immane uso del calibro e del binoculare, se il campione lasciava dubbi di alcun tipo, l'artista ne raccoglieva un altro nel viaggio successivo, forse anche un anno dopo, per completare fedelmente il lavoro.



* * * * *

Giovanni Mariti (1736-1806), rappresentante del Granducato di Toscana a Larnaca, è un uomo di cultura dai molti interessi e curiosità costruttive ed ha lasciato una dettagliata illustrazione di Cipro durante il periodo ottomano. La sua opera "Viaggi per l'isola di Cipro" costituisce probabilmente una delle narrazioni di viaggio più importanti sull'isola e fornisce accurate informazioni sullo stato dell'isola nel 18mo secolo. Nelle sue descrizioni da viaggiatore testimone dello stato reale ed attuale di quel periodo, si scoprono nomi di paesi che non esistono più, di coltivazioni non più redditizie ed ormai abbandonate, insieme a tecniche di coltivazione ancora praticate e luoghi ancora riconoscibili. Fondamentale il suo studio con dettagliati riferimenti sulla viticoltura e i vini di Cipro.

I frutti antichi in Italia e a Cipro
Degustazione di gelato artigianale italiano della Maestra gelataia Lorenza Bernini
Settimana della Cucina Italiana nel Mondo



Lorenza Bernini

Nei giorni 25 e 26 novembre, in coincidenza con l'apertura della mostra di acquarelli, si effettuerà la degustazione di gelati e sorbetti artigianali della Maestra gelataia Lorenza Bernini, preparati al momento con gusti liberamente ispirati dai frutti illustrati da Veronica Hadjiphani Lorenzetti.

L'Istituto Alberghiero di Cipro ospiterà una masterclass per i suoi studenti in preparazione del gelato italiano della Maestra gelataia Lorenza Bernini. Infine, nell'ambito della collaborazione con gli ipermercati Alphamega, è prevista una degustazione presso Alphamega Engomi nel giorno 27 novembre.

* * * * *

Lorenza Bernini, dopo il dottorato in Scienze per i Beni Culturali conseguito presso l'Università di Firenze, dal 2016 decide di dedicarsi completamente alla produzione di gelato artigianale a partire da materie prime fresche e selezionate. La sua gelateria a Bolsena (Viterbo) è considerata tra le migliori 100 gelaterie d'Italia e tra le 15 migliori emergenti. Nel 2018 e 2019 ha ricevuto la distinzione "Due Coni" dalla Guida Gelaterie d'Italia del Gambero rosso.

Centro Culturale di Strovolos, Nicosia
Degustazioni il 25 novembre dopo l'inaugurazione
e il 26 novembre alle ore 17.00

Alphamega Engomi, Nicosia
27 novembre, 17.30 - 19.30

