

GRAZIE ALLA PASSIONE DI UNA STORICA AZIENDA REGGIANA A CURIOSA ARRIVA IL PROFUMO E IL SAPORE DEI FRUTTI ANTICHI

Ci sono le **albicocche** "Ivonne Liverani" o "Reale d'Imola", le **mele** "Bella del Giardino", "Doge di Verona" o "Dolce Piatta", le **pere** "Bella di Giugno", "Modernassa", "Stola del Prete" o "Volpina", le **pesche** "Maicrest", "Tramontos" o "Valeria", le **prugne** "Burmosa", "Coscia di Verona" o "Meschina Nera", le **ciliegie** "Cuoricina", "Visciola" o "Anella", solo per citarne alcune.

Sono oltre 600 le specie di **frutti antichi** che la storica Azienda **Maioli Piante** di Salvaterra in provincia di Reggio Emilia, uno dei più noti e importanti vivai dell'Emilia Romagna conosciuto soprattutto per la progettazione, realizzazione e manutenzione di parchi, giardini e aree verdi, coltiva su quasi 3 ettari di terreno. Una **produzione di piante da frutto e di frutti e viti di varietà antiche e dimenticate** che fa la particolarità di questa azienda.

E proprio nell'ambito di **CURIOSA – Idee Atmosfere Sapori in Fiera**, e più precisamente in uno spazio pensato ad hoc all'interno del padiglione B del quartiere fieristico dove si svolgerà la manifestazione dal 4 all'8 dicembre prossimi, oltre a due grandi giardini la Maioli Piante presenta una **selezione dei suoi frutti antichi**, per la gioia di tutti gli appassionati dal pollice verde e la curiosità di tutti i visitatori, che potranno vedere dal vivo e toccare con mano varietà di frutti davvero singolari.

I frutti antichi sono meno belli e dalla forma meno regolare di quelli comuni oggi, ma sono molto più resistenti ai parassiti, non richiedono quindi trattamenti fitosanitari pesanti, e hanno un elevato contenuto di vitamina C (in alcune varietà addirittura il 29%).

Un modo intelligente di preservare la **biodiversità**: in un mondo in cui tutto pare contaminato, i frutti antichi, seppur piccoli e non lucidi, sono la garanzia di un prodotto naturale e genuino e di profumi e sapori inalterati.

Tutte le informazioni e le novità sul sito www.curiosainfiera.it

Ufficio Stampa:

Nevent, 059 29.29.413, info@nevent.it

Gianluigi Lanza 349 3432989, gianluigilanza@gmail.com