

ORTICOLARIO 2025

SAPORI

L'esperienza di gusto a Orticolario 2025 è una passeggiata sensoriale per scoprire eccellenze enogastronomiche, produttori selezionati e preparazioni creative.

Ospite d'onore Antonia Klugmann, chef patronne de L'Argine a Vencò

A Orticolario 2025 il gusto diventa paesaggio e il cibo si trasforma in cultura. I visitatori sono invitati a intraprendere una passeggiata sensoriale che attraversa il parco e i padiglioni di Villa Erba per scoprire eccellenze enogastronomiche, produttori selezionati e chef che raccontano la biodiversità attraverso piatti, assaggi e narrazioni.

Dalla colazione al pranzo in villa, dallo street food all'aperitivo, non si tratta di semplici punti di ristoro, ma di tappe di un viaggio esperienziale, in cui l'atto di mangiare si riconnette al gesto originario di raccogliere, riconoscere, ringraziare che ha ispirato la quindicesima edizione dell'evento culturale internazionale ideato per celebrare nello scenario del Lago di Como la bellezza della natura e la rinnovata relazione fra uomo e paesaggio.

Cuore pulsante del circuito è il Mercato di Orticolario, un'area conviviale e suggestiva animata da produttori biologici e artigianali, che offrono specialità frutto di lavorazioni sostenibili e di ricerca. Qui, i visitatori possono scoprire nuove realtà, muovendosi tra le "stanze del gusto" che mettono in scena una straordinaria conversazione fra terra, cultura e creatività culinaria.

Il filo conduttore di questa edizione è l'alimurgia, ovvero l'uso alimentare delle piante spontanee: foglie, radici, germogli e bacche che per secoli hanno nutrito l'uomo diventano protagonisti di una narrazione che invita a riconoscere il valore della natura e ad abbracciare un'idea di cucina più consapevole.

In questo contesto, la presenza dell'ospite d'onore Antonia Klugmann esalta l'intento di costruire un ponte tra cultura gastronomica e paesaggio. La chef, con il suo ristorante L'Argine a Vencò (che nel 2025 ha ottenuto una stella Michelin ed il massimo punteggio nella Guida del Gambero Rosso, nonché nella Guida dell'Espresso), ha fatto della cucina etica, dell'ascolto della natura e del nutrirsi da essa un manifesto: la materia prima è per lei poesia e responsabilità, e il non spreco diventa atto creativo.

Tra le proposte più attese di quest'anno, il workshop Tra Bosco e Forchetta accompagna i partecipanti in una vera esplorazione: si parte dal parco della Spina Verde con un'attività di *foraging* guidata da Lucia Papponi, naturalista, etnobotanica ed esperta di piante spontanee edibili, e si conclude nel parco di Villa Erba con una degustazione che celebra la biodiversità del territorio, con Mariangela Susigan, chef patronne di Ristorante Gardenia. Un appuntamento da non perdere per chi vuole toccare con mano il tema di Orticolario 2025, vivere la natura come nutrimento e riportare a casa un bagaglio di conoscenze pratiche e sensoriali. Info: <https://www.orticolario.it/it/orticolario-2025/programma-culturale/tra-bosco-e-forchetta/>

SAPORI non è solo un momento di piacere, ma una mappa di scoperte che accompagna il visitatore per tutta la durata dell'evento. Una passeggiata che unisce gusto, paesaggio e pensiero, e che trasforma la visita a Orticolario in un'esperienza totale, capace di nutrire corpo e immaginazione.

Tutti i sapori a Orticolario 2025

NOVITÀ 2025

VILLA ANTICA / TERRAZZA, 106

TERRAZZA BERLUCCHI FRANCIACORTA

Orticolario, Berlucchi Franciacorta e Aglio e Oglio si danno appuntamento sulla terrazza vista lago della Villa Antica. Eleganti arredi di design in una cornice esclusiva, per gustare colazioni, brunch, pranzi e aperitivi sorvegliando un calice di Franciacorta. A cura di Aglio e Oglio con Berlucchi Franciacorta
aglioeglio.it
berlucchi.it

PARCO / GAZEBO A LAGO, VIA ALLA DARSENA, 104

IL CHIOSCO

Polenta e formaggio filante in pesto d'erbe aromatiche. Polenta al ragù di verdure croccanti. Polenta e misultin, come da tradizione. Polenta e salsiccia in umido, al profumo di finocchietto selvatico... *Polenta* è la parola d'ordine per accedere al chiosco vista lago e gustarne le delizie. A cura di Aglio e Oglio.
aglioeglio.it

SERRA LARIO, 38 & PARCO

AL DENTE!

La meraviglia di un piatto di pasta preparato con la cura e la passione di nonna: sapori autentici, profumi avvolgenti e la generosità che solo la cucina di casa sa regalare. Ecco Al Dente!
Pasta per tutti i gusti, cucinata con ingredienti genuini e impiattata con quell'amore semplice e sincero che profuma di casa. Un invito a condividere e godere un momento di gusto in un luogo che celebra la natura e la sua bellezza. A cura di Piazzetta Lake Como.
piazzettalakecomo.it

PARCO / VIA ALLA DARSENA, 95

FIOR DI MERENDA

Nel cuore profumato del parco di Villa Erba, la pausa si fa dolce, autentica, sorprendente.
Un piccolo angolo di piacere dove la caffetteria incontra la tradizione piemontese. Sul banco: zabaione e krumiri, golosi biscotti secchi, meringhe per tutti i gusti. E poi ancora torte genuine, salse, antipasti in vaso...
Il tutto pronto da portar via. A cura de La Cucina di Annalisa.
lacucinadiannalisa.it

ALA CERNOBBIO, 67 / ALA LARIO, 62

SPAZIOBIANCO: PANE, CAFFÈ E CUCINA

Lo stile urbano delle bakery nord-europee incontra l'accoglienza calda e autentica di Spaziobianco.
Veri e propri bar "*grab & stay*", dove muoversi in autonomia tra frigo a vista, caffè smart e piccoli snack da passeggio. Come in un locale alla *Pret à Manger*, si sceglie, si prende e si riparte: per gustare un *cinnamon roll* all'ombra degli alberi secolari o un'insalata fresca accanto a un'installazione botanica. A cura di Spaziobianco.
spazio-bianco.com

I GRANDI RITORNI

SERRA CERNOBBIO, 33 & PARCO

POLPETTE & BOLLICINE

Spaziobianco apre le porte della sua Casa con Cucina.
Un angolo goloso e conviviale in cui le polpette – dolci e salate – diventano protagoniste assolute.
Al sugo, al balsamico, vegetariane, di gambero fritto. Da gustare al volo o con calma, sempre abbinate ad una bollicina Franciacorta.

A chiudere il cerchio, dolci che fanno sorridere come il bombolone alla crema che sa di infanzia e merenda rubata. A cura di Spaziobianco.
spazio-bianco.com

PARCO, 109

ORTOFRITTO

L'orto si fa croccante.

Zucchine, melanzane, finocchio e mela incontrano semolino, amaretto e salvia in un mix fritto tutto da gustare passeggiando. Vegetariano, fragrante, irresistibile. A cura di Ristorante Gardenia.
gardeniacaluso.com

PARCO, 22

MONSIEUR BAGUETTE

Croccanti baguette appena sfornate, farcite al momento con materie prime di altissimo livello.

Culatello e stracciatella, stracotto di zucca mantovana e maionese al tarassaco, mortadella "Favola" e crema di pistacchio... Tutto rigorosamente take away, per una passeggiata gourmet. A cura di Rossodisera.
rossodisera.com

PARCO / DARSENA, 107

UN PICNIC SOSPESO

Un'esperienza culinaria intima e raffinata nelle tende Privée d'ispirazione bretone, nate dalla collaborazione tra Ethimo e Orticolario, affacciate sulle splendide rive del Lago di Como.

Torna anche nel 2025 il picnic sospeso con pesce fresco, specialità di carne e delizie vegan: tre differenti proposte preparate con materie prime selezionate e servite in eleganti cestini. Un momento esclusivo tra il fascino della natura e l'eleganza del luogo. A cura di Aglio e Oglio.
aglioeglio.it

VILLA ANTICA / SALONI, 105

VILLA ANTICA BISTROT

All'interno delle meravigliose sale affrescate di Villa Erba, una sinfonia di profumi e sapori compone il buffet di Aglio e Oglio: antipasti, primi, secondi e dessert dalla tradizione della Valle Camonica e dei laghi lombardi. A cura di Aglio e Oglio.
aglioeglio.it

PARCO, 74

BIRRIFICIO ITALIANO

Passione e sperimentazione alchemica: così nascono le birre di Birrificio Italiano, uno dei primi micro birrifici, tra i pionieri della scena artigianale italiana. Libere, integre, autentiche.
birrificio.it

PARCO, 59

THAI A LAGO

Una proposta di piatti Thai che porta i sapori allettanti della scena del cibo di strada thailandese nel parco e nell'atmosfera di Orticolario.

Aromi intensi e sapori speziati si fondono in un'esperienza sensoriale unica, in cui la cucina viaggia tra gusto e natura. A cura di Café Thai.
cafethai.it

PARCO, 35

"GIÙ GIÙ", LA NATURA NEL GELATO

Gelati con ingredienti 100% naturali ispirati dal tema di Orticolario. Un Eden avvolgente e cremoso. A cura di Gelateria Le Giuggiole

NOTE ORTICOLARIO

Orticolario è l'evento culturale dedicato a chi vive la natura come stile di vita. Teatro della manifestazione è il parco storico di Villa Erba a Cernobbio (CO), dimora ottocentesca affacciata sulle sponde del Lago di Como, residenza estiva dell'infanzia del regista Luchino Visconti. Suo tratto distintivo, la proposta di giardini tematici e installazioni ispirati al tema dell'anno, tra i quali spiccano le realizzazioni dei selezionati al Concorso Internazionale Spazi Creativi. L'evento è arricchito da un'ampia offerta di piante rare, insolite e da collezione, artigianato artistico e design con circa 250 espositori rigorosamente selezionati, da un fitto calendario di incontri e da numerosi laboratori didattico-creativi per i bambini, oltre a performance ed esperienze. Durante i quattro giorni e per tutto il resto dell'anno vengono raccolti contributi per il Fondo Amici di Orticolario, che sostiene progetti per la promozione della cultura del paesaggio e per cinque associazioni benefiche del territorio.

COLPO D'OCCHIO ORTICOLARIO

2-5 ottobre 2025, Villa Erba, Cernobbio (CO), sul Lago di Como

Info visitatori:

tel. +39 031 3347503

mail: info@orticolario.it

Website: www.orticolario.it

Facebook: <http://www.facebook.com/Orticolario>

Instagram: <https://instagram.com/orticolariocomo/>

LinkedIn: https://www.linkedin.com/company/orticolario?trk=top_nav_home