

SaronnoNews

A Milano torna “Agrumi”: il FAI celebra la biodiversità e il gusto mediterraneo

Mariangela Gerletti · Monday, January 19th, 2026

Un weekend tra profumi intensi, colori brillanti e sapori autentici: **sabato 24 e domenica 25 gennaio**, Villa Necchi Campiglio a Milano ospita la **XIV edizione di “Agrumi”**, l’evento organizzato dal **FAI – Fondo per l’Ambiente Italiano** – dedicato alla biodiversità agrumicola del Mediterraneo.

Un’occasione per riscoprire i frutti della terra

Nel cuore della città, la storica dimora milanese diventa il palcoscenico di **una due giorni che unisce gusto, sostenibilità e cultura agricola**. I visitatori potranno acquistare prodotti selezionati, conoscere da vicino le diverse varietà di agrumi e contribuire alle attività del FAI: il ricavato dell’iniziativa andrà infatti a sostegno dei progetti di tutela del patrimonio italiano portati avanti dalla fondazione.

Donna Fina, ambasciatrice della biodiversità siciliana

Tra i protagonisti della manifestazione ci sarà anche **Donna Fina, azienda agricola siciliana a conduzione familiare**, che porterà a Milano l’essenza del proprio lavoro: **oltre 20 varietà di agrumi coltivati naturalmente ai piedi dell’Etna**, senza trattamenti chimici post raccolta e nel pieno rispetto della stagionalità.

«Siamo molto felici di partecipare nuovamente all’evento AgruMi – dicono i responsabili di Donna Fina – Ogni edizione rappresenta un’occasione di incontro con un pubblico curioso e partecipe, desideroso di scoprire il mondo degli agrumi attraverso domande e confronto diretto».

Una filosofia “zero scarti” per valorizzare ogni parte del frutto

In un mercato sempre più spesso dominato dall’omologazione e dall’appiattimento di sapori e aromi, Donna Fina si distingue per un approccio alla coltivazione che rispetta i ritmi naturali e le caratteristiche del territorio che dà la vita ai propri prodotti. Dalle note rosse di Sicilia ai profumatissimi limoni siciliani, le oltre 20 varietà di prodotti sono frutto di una gestione a basso impatto ambientale che mira a tutelare la biodiversità e la ricchezza genetica dei terreni siciliani.

Un approccio che unisce **rispetto per la natura e attenzione per la salute**, con un impatto ambientale ridotto e un gusto autentico che racconta la ricchezza dei terreni vulcanici siciliani.

Non solo agrumi

L'esposizione, allestita tra il giardino e il campo da tennis coperto della villa, permetterà ai visitatori di conoscere e acquistare non solo piante e frutti ma anche mieli, birre aromatizzate, profumi, cosmetici, raffinati decori e altri prodotti selezionati sulla base della loro qualità e particolarità.

Oltre a insolite varietà botaniche e alcune **novità in mostra mercato, come le borse in Ohoskin®** – un materiale innovativo e sostenibile, nato in Sicilia grazie a un processo circolare che recupera e valorizza i sottoprodotti della lavorazione delle arance – questa edizione proporrà per la prima volta, tra gli ospiti del programma culturale, grandi star della cucina italiana e internazionale. Il pubblico, infatti, avrà la straordinaria possibilità di conoscere il giovane chef stellato **Mattia Pecis**, uno dei nomi più brillanti nel panorama culinario italiano, e **Laura Colagreco** ed **Eleonora Turbiani**, collaboratrici di uno dei 50 migliori ristoranti al mondo, il Mirazur di Mentone, fondato dallo chef pluripremiato Mauro Colagreco.

[Qui tutti i dettagli del programma](#)

Foto di [Couleur](#) da [Pixabay](#)

This entry was posted on Monday, January 19th, 2026 at 9:28 pm and is filed under [Milanese](#), [Tempo Libero](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.