

LIMONE?

Fa rima con balcone



Dai tetti dei grattacieli di New York, alle case di Boston e San Francisco è scoppiata l'orto-mania.

GETTY IMAGES

L'ORTO METROPOLITANO STA CONQUISTANDO sempre più proseliti, e moltissimi sono uomini. Coltivare qualche ortaggio non è più il passatempo salutare di anziani e pensionati che in tante aree cittadine hanno iniziato a seminare fazzoletti di terra per i loro bisogni forse più psicologici che reali. Dai balconi di Milano alle terrazze di Roma, ai tetti dei grattacieli di New York, alle case di Boston e San Francisco, a dare ascolto a chi studia il fenomeno, è scoppiata una vera e propria mania per le coltivazioni fai da te. Vedi il principe Carlo che ha una passione smodata per le coltivazioni bio che ha impiantato nella sua residenza privata di Highgrove, ma pure a Buckingham Palace. «È un trend molto forte» afferma Francesco Ingegnoli, titolare della Fratelli Ingegnoli, di Milano, il primo stabilimento agrario-botanico fondato nel 1817 per la produzione, selezione e commercio di sementi e piante. «In occasione della prossima edizione di **Orticola**, una delle più importanti mostre mercato di fiori, piante e frutti particolari, in calendario dal 6 all'8 maggio ai Giardini Pubblici Indro Montanelli di Milano, parteciperemo con la realizzazione di cinque orti». Anche Gianluca Brivio Sforza, presidente della società **Orticola** di Lombardia, conferma convinto la promozione dell'orticoltura urbana.

«Stiamo lavorando a ben 15 progetti di realizzazione di orti cittadini da oggi all'Expo del 2015», dice Brivio, «e per farlo ci siamo rivolti anche alla società di progettazione Land. È un gruppo di professionisti e architetti del paesaggio fondato da Giovanni Sala e ►►

HOBBY

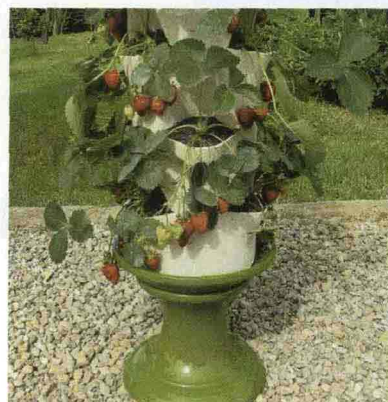
Lo chef Antonino Cannavacciuolo del Ristorante Villa Crespi a Orta San Giulio.



Alessandro Bianchi

«Mio marito produce in terrazzo ottime fragole che regala agli amici. In casa preferiamo fare un salto e comprarle da EatItaly».

Sarah Jessica Parker



da Andreas Kipar che, dal 1990, si occupano con altri professionisti di pianificazione urbanistica e territoriale, da cui hanno origine, tra l'altro, i piani del verde di molte città italiane. «È infatti risultato che coltivare un orto ha importanti funzioni terapeutiche, sia nelle comunità di recupero, sia nella cura di malati di Alzheimer. Ma quali sono le scelte migliori? I nuovi orticoltori puntano su coltivazioni di ortaggi con un minimo di valenza estetica», riprende Francesco Ingegnoli. «Tra i più gettonati e che danno maggior soddisfazione, direi senz'altro i pomodorini ciliegia nani, ricadenti, che non hanno bisogno di sostegno e sono decisamente decorativi, insieme alle tante varietà di insalate. Lattughino, indivia, radicchio di Lusia e di Castelfranco, scarola e cavolo cappuccio, insieme ai fagiolini, garantiscono un'ottima produzione». E chi ha provato e ha messo in pratica queste teorie con successo, c'è. Antonino Cannavacciuolo, per esempio, chef del ristorante di Villa Crespi a Orta San Giulio, ha un orto tutto suo convinto che seguire le stagioni e i sapori sia l'ingrediente migliore per una cucina mediterranea genuina e ricca di profumi sempre nuovi. Ma anche chi di cucina ne sa meno come Gianni Barberis, commercialista, nel suo orto all'ottavo piano di un palazzo milanese produce circa 20/30 kg di pomodori ciliegia all'anno. «Sono più buoni di quelli del mercato, ma meno saporiti di quelli che si mangiavano una volta, da ragazzi», afferma deciso. Lui ha fatto le cose scientificamente: ha fatto installare un'aiuola di circa 10 metri quadrati, profonda circa 30 centimetri, l'ha coperta con gli appositi teli per impedire ai merli di far man bassa di semi e strappare le radici, ha messo delle beole per camminarvi agevolmente e ha dato il via a numerosi esperimenti che negli anni gli garantiscono un ciclo produttivo costante. Racconta che da giugno a ottobre si avvicendano insalate, pomodori, peperoni, zucchine e fagiolini. Le stesse verdure piantate da Theo Penati, giovane e già super apprezzato chef del ristorante Pierino Penati di Lecco. Il suo menù è sempre impreziosito da sentori di timo, agretti, non a caso il simbolo del ristorante è il rosmarino, piccolo arbusto sem- ➤

HOBBY



Theo Penati
giovane super
chef del Ristorante
Pierino Penati
di Lecco.

pre verde che ha un forte legame con la tradizione culinaria italiana. A confermare l'interesse per gli orti domestici è anche Davide Marsili, artigiano giardiniere di Siena, che ha inventato delle fioriere verticali munite di «bocche». Si possono posizionare in terra o fissare al muro esternamente, con il vantaggio di occupare pochissimo spazio. «Ci si possono coltivare tutte le piante aromatiche che servono in cucina» dice, «ma anche fragole, che vengono benissimo, insalate e capperi. L'offerta è varia: in una fioriera di circa 45 cm di altezza, che costa sui 55 euro, si possono inserire 15 piantine».

Gli spazi ridotti non scoraggiano gli appassionati e poco importa se non si può disporre neppure di un balcone. Chi ha pensato a soddisfare le esigenze degli orticoltori a oltranza è stato un team della divisione Engineering di Hyundai che ha avuto l'idea geniale di costruire Kitchen Nano Garden, una mini-serra da tenere in cucina con quattro cassette dove sistemare le coltivazioni preferite. Dotata di speciali dispositivi, permette di non usare pesticidi e fertilizzanti chimici, decidendo pure la velocità di crescita e di raccolta di quello che si pianta, semplicemente controllando l'intensità della luce e delle irrigazioni. È pure utile per purificare l'aria e aiuta a eliminare i cattivi odori in cucina, dicono.

Ma che fare quando si va via per un po'? La soluzione del problema è venuta in mente a due designers, Katia Mattioli e Iskra Squera, che hanno inventato il Transportable Kitchen Garden, realizzato da Zerotreunouno: è tutto in ceramica, composto da sei vasetti estraibili dove mettere le piantine, con un bel manico molto pratico, si mette al braccio e via, anche l'orto va in vacanza. Info: www.zerotreunouno.com

Alessandro Bianchi

Fioriere verticali
munite di bocche
dell'artigiano
giardiniere di Siena
Davide Marsili.
All'interno sono
in resina sintetica,
fuori in carbonato
di calcio.

