



LUCA LEFORATI

Il risveglio dei sensi

Per inebriare lo sguardo, ma anche l'olfatto e il palato, una giovane vivaista ha inaugurato una produzione di piante aromatiche, dapprima tradizionali e poi sempre più ricercate, annoverando diverse collezioni, interessanti oltre che per le proprietà benefiche anche per rusticità e bellezza

Erede di una tradizione contadina, Paola Perosillo si forma come analista contabile, specializzazione che porta avanti per circa 12 anni. Parallelamente sperimenta diverse attività legate alla ristorazione nelle quali si cimenta con la conoscenza sempre più ravvicinata delle piante aromatiche. Dapprima, la curiosità è rivolta principalmente al loro utilizzo. In un secondo momento, complice il desiderio di recuperare la tradizione familiare, la sua attenzione s'indirizza verso la coltivazione: nella sua zona, intorno al Lago di Bolsena, nel Lazio, al confine tra Umbria e Toscana, non c'è produzione di aromatiche, medicinali e officinali. Così, decide di acquistare un terreno sulle rive del lago, a lei noto fin da bambina e ormai completamente ab-

bandonato. La posizione panoramica è anche strategica perché servita da una strada frequentata. Fondato nel 2014, il vivaio Le Aromatiche di Bolsena ha una superficie totale di un ettaro e mezzo, ma la parte dedicata alla coltivazione è di circa 6mila metri quadrati, con l'aiuto del compagno Enrico Turci e di Bernardo Mazzeranghi, che con Paola condivide la grande passione dell'agricoltura, catapultatovi pure lui da altri mondi.

Profumi dal mondo

L'esordio nella coltivazione riguarda le specie aromatiche dapprima più tradizionali come timo, origano, mente, salvia e rosmarino, poi aneto, coriandolo, dragoncello. Gradualmente, vengono introdotte specie e varietà meno note e poi la via del collezionismo prende il

sopravvento, da 50 diverse specie, attualmente ne vengono annoverate 350. L'azienda è a ciclo chiuso, perché la produzione nasce da seme, divisione e talea fino alla vendita della pianta vera e propria. Viene data molta attenzione alla stagionalità delle piante perché tutte sono coltivate in serra fredda. Una scelta fondamentale, volta a valorizzare le virtù e i benefici delle singole specie, ma che ha richiesto tempo ed energia della vivaista per farla accettare e recepire dai committenti. Dietro ogni pianta ci sono anni di ricerca. Il lavoro sul campo si articola nel processo di acclimatazione delle nuove specie, a partire dalle indicazioni colturali, ►

***Mentha longifolia*, cresce spontanea anche fino a 2mila metri.**

SPECIALISTI IN VIVAIO



Sopra, da sinistra, *Hemerocallis* 'Chicago Apache', *H.* 'Fairy Tale Pink' che hanno recentemente arricchito l'offerta del vivaio. Pur non essendo aromatiche, queste perenni hanno fiori e boccioli edibili, i primi crudi e i secondi stufati e messi sott'aceto. *Salvia greggii* 'Peach', da porre in posizioni in pieno sole, possiede foglie e fiori dal dolce profumo di pesca, adatti a guarnire macedonie e insalate.

Sotto, a sinistra, *Fagopyrum cymosum*, noto come spinacio dell'Himalaya e originario dell'Asia, è un ortaggio che attira insetti impollinatori e che predilige posizione in pieno sole e dalle proprietà depurative, antielmintiche, carminative e febbrifughe. Accanto, *Monarda citriodora*, originaria del Centro e Sud degli Stati Uniti, ama posizioni soleggiate o di mezz'ombra, e ha fiori da bianco a rosa (amati anche dai colibrì, che si cibano del nettare) e foglie profumate di bergamotto che vengono utilizzate secche per un succedaneo del tè molto profumato.

◀ al sito del vivaio, fino all'utilizzo di foglie e fiori, a scopi alimentari e terapeutici, soprattutto mutuati dalle ricette tradizionali, locali e non solo.

Foglie e fiori

La produzione, inaugurata con le mente, tra le prime ad acclimatarsi bene, si è nel tempo arricchita di numerose specie e varietà ed è di questi ultimi tempi la decisione di dedicarsi anche a fiori edibili come *Hemerocallis* spp. e *Rudbeckia fulgida* var. *sullivantii* 'Goldstrum'.

La scelta di non utilizzare i pesticidi deriva, oltre che da un innato rispetto per la natura e il paesaggio, anche dalla volontà di fare testare e assaggiare le piante direttamente sul campo. È importante già in vivaio fare le esperienze legate oltre alla vista, anche a tatto, olfatto e gusto.

La conversione al biologico comunque si concretizza, oltre che nelle scelte di

coltivazione e nella sperimentazione di vasi biodegradabili al posto di quelli di plastica, anche da un punto di vista più strutturato e formale con l'avvio della procedura per l'ammissione al sistema di controllo.

La distribuzione delle piante in vivaio è organizzata in base alle esigenze idriche delle piante, che vengono irrigate manualmente, in caso di gran caldo estivo anche mattina e sera. Il clima è mite e favorevole e le gelate, quando si presentano, ossia molto di rado, durano solo poche ore.

Le settimane necessarie alla radicazione delle talee arbustive come quelle di rosmarino, salvia, lavanda sono quattrocincinque e nell'arco di altre 11-12 settimane le piante possono essere vendute. Per le talee da esemplari erbacei (come la menta) i tempi si riducono e in 11 settimane le piantine sono già pronte. ▶



Nella pagina di destra: A) *Santolina etrusca*, dell'appennino tosco-laziale, che ama siccità e pieno sole e dalle proprietà antibatteriche; B) *Santolina viridis*, perenne amante del sole e con proprietà vermifughe e cicatrizzanti; C) *Salvia desoleana*, endemica sarda, perenne da pieno sole, ricca di olio essenziale; D) *Salvia argentea*, le cui foglie edibili erano usate contro peste, paralisi e tosse; E) *Agastache foeniculum* 'Golden Jubilee', perenne dalle foglie gialle, dal profumo di anice-menta; F) *Mesembryanthemum crystallinum*, nota per la capacità di accumulare acqua.



Suggerimenti d'uso

Da assaporare con gli occhi e non solo

Creare un'aiuola di aromatiche mette in gioco tutti i sensi. Un simile percorso (sensoriale) può essere contemporaneamente bello da vedere e da assaporare. Questo è possibile inserendo nella stessa aiuola piante aromatiche, fiori eduli e ortaggi particolari. Tramite il tatto è possibile saggiare la consistenza delle piante, le loro foglie, più o meno dure, sfregarle e sentirne il profumo. È un gioco che piace molto ai bambini, che così iniziano a prendere contatto con la natura, apprezzando ciò che offre. Un'unica aiuola può contenere cespugli sempreverdi (perfetti insaporitori in cucina) quali *Thymus vulgaris* e *T. x citriodorus* più dolce e citrato insieme a *Rosmarinus officinalis*, nelle diverse varietà con fiori dai colori dall'azzurro al blu intenso, al rosa, al bianco. Anche *Tulbaghia violacea*, perfetta per l'uso nelle bordure dai fiori estivi di colori violaceo, con forte aroma tra aglio e cipolla (e ottimo surrogato) con *Lavandula officinalis*, in varietà con colori

dei fiori azzurro, blu, bianco, viola, rosa. Oltre a sprigionare un inebriante profumo i fiori sono ottimi per aromatizzare pane fresco, insaporire carni, pesce, frutta, dolci e miele. Altre piante da inserire sono specie che perdono la vegetazione in inverno come *Allium schoenoprasum* dai fiori primaverili rosa e dal profumo delicato di cipolla; *Borago officinalis*, annuale, che si autodissemina, con fiori blu-viola edibili (anche in frittura con le foglie); *Agastache* spp., perenne che dà slancio all'intera aiuola grazie al profumo tra anice e menta e che si può impiegare per insaporire e colorare, con i fiori, insalate e macedonie di frutta. Senza dimenticare, *Ocimum basilicum* in varietà, che con foglie e fiori di diversa colorazione formano macchie di colori nei giardini. Sprigionano un profumo intenso e un gusto fresco e mordente. Belle, buone, profumate, attirano api, farfalle e altri insetti impollinatori.

Paola Perosillo



Sopra, a sinistra, *Helianthus maximiliani*, perenne originaria degli Stati Uniti dal Texas al Canada meridionale e amante del sole e dei terreni ben drenati. Ha portamento alto e slanciato e produce rizomi che sono edibili e paragonabili a quelli di *H. tuberosus* (topinambur). A destra, *Zanthoxylum piperitum*, arbusto cinese, della famiglia delle Rutaceae, molto rustico in piena terra. Spinoso e dal fogliame deciduo, con grappoli di fiori verde gialli, seguiti da bacche rosa a maturazione, i cui gusci sono molto usati come spezia simile al pepe, ma dal retrogusto di limone.



◀ Pianta dell'anno

Scelta come emblematica del 2021, *Zanthoxylum piperitum* (pepe di Sichuan) è un arbusto originario della regione del Sichuan, in Cina, della famiglia delle Rutaceae. Oltre a essere molto usato come spezia, viene impiegato anche per la sua azione antidolorifica. Dal portamento elegante e particolarmente rustico in piena terra, data la sua crescita lenta e contenuta per cui non supera tre metri, e per i suoi molti aspetti

ornamentali, è adatto a molte collocazioni. Le foglie, paripennate, sono verde brillante in primavera ed estate e in autunno virano al giallo oro, prima di cadere. Tra estate e autunno compaiono anche le bacche riunite in grappoli e rosa alla maturazione. Di queste si impiega il guscio esterno (e non il seme) piccante come il pepe, ma con retrogusto di limone. Può essere coltivato in quasi tutta Italia perché tollera sia i grandi caldi estivi (anche se non deve patire la siccità prolungata) sia episodi di freddo fino a circa -15 °C. Predilige il pieno sole, ma può stare bene anche in luoghi parzialmente ombreggiati. Il terreno deve essere neutro o alcalino, non acido, profondo, fertile e ben drenato, perché non sopporta i ristagni d'acqua. Seppure diverse specie aromatiche come elicriso, lavanda, origano, timo e rosmarino, possano diventare (e certe specie già lo siano) protagonisti di aiuole urbane resistenti al secco, le piante aromatiche di Bolsena sono da collocare in un contesto più vocato a funzioni specifiche dove la fruizione sia particolarmente lenta, intima, e recettiva, per assaporarne, con tutti i sensi, pregi e virtù.

Arianna Ravagli