clorofilla

Jardin potager In quello della famiglia Buratti si possono acquistare semi e piantine per creare nuovi e rigogliosi orti

Occasione speciale Si riuniranno 30 espositori specializzati in condimenti speciali: olii, sali e aceti. Imperdibili anche le scenografiche zucche

Sua maestà l'insalata riscopre sapori dimenticati

Protagonista il prossimo weekend alla mostra mercato "Gli orti de La Malpenga"

PAOLO PEJRONE

Per chi ama orti e giardini il prossimo week-end (quello del 20 e 21 settembre), ci sarà da divertirsi: nuova, fresca ed intrigante, avrà inizio la prima edizione di «Gli orti de La Malpenga. Mostra mercato per l'orto, il frutteto d'autunno e dintorni». Protagoniste assolute saranno le insalate: dalle lattughe alle cicorie, dai radicchi ai soncini; verdi, rosse o striate, lisce, arricciate o costolute, ce n'è davvero per tutti i gusti.

All'origine un'idea volutamente semplice e provocante: che cosa c'è di più bello, di più alla portata di tutti ed al contempo di più prezioso di un cespo di insalata appena raccolto? Il contesto è quello

A VIGLIANO BIELLESE
Per la prima volta la villa neogotica apre al pubblico con un defilè di varianti

ANTICA TRADIZIONE
Accanto a lattughe e radicchi coltivati dai proprietari gli stand con verdure ricche di pedigree

del parco storico di una villa maestosa ed imponente come «La Malpenga», a Vigliano Biellese, testimonianza di un modo tutto piemontese di raccontare il suo coraggioso ed eclettico neogotico. E che all'apparenza sembra non prendersi troppo sul serio.

Un défilé di insalate accanto al famoso parco all'inglese, sovrabbondante di statue, di laghetti, di terrazzoni, di balaustrate, di pratini, di vialoni e di vialetti, avrebbe forse stupito i suoi creatori: i fratelli Roda, primi giardinieri della Real Casa ed eccellenti architetti di celebri giardini nell'Italia festosa e giardiniera di un secolo e mezzo fa. Un parco rimasto da sempre un po' segreto e misterioso dietro alla grande ed evocativa cancellata ad esedra che si apre sulla strada che da Vigliano porta a Ronco Biellese. E che per la prima volta viene aperto al pubblico.

Quella delle insalate a «La Malpenga» non è una novità, ma una curiosa ed insolita tradizione di famiglia: fu Vittorio Buratti, industriale tessile di successo, a iniziarne la coltivazione negli Anni Trenta del secolo scorso con palese e simpatica dovizia.

L'orto arrivava allora a contarne più di settanta varietà diverse, provenienti da tutto il mondo, un inconscio, antesignano e prelibato inno alla salvaguardia della biodiversità. Famosi, inaspettati e raffinatissimi erano i grandi piatti di insalate, acciughe, tomini e uova sode che il conte Buratti era solito offrire nei pranzi robusti e saporiti a «La Malpenga». Quella tradizione continua oggi con i nipoti, che con passione ed intelligenza, e grazie al lavoro dell'insostituibile Massimo Gravellu, sono riusciti a riportare l'orto ai suoi antichi splendori.

Accanto a lattughe e valeriane, tra rucole e cicorie crescono rigogliosi i ravanelli e i raperonzoli, le senapi, la borragine ed il crescione, e più in là verze, cavoli di ogni tipo e scenografiche zucche, proposte con ironica insistenza.

Un vero «jardin potager», uno dei pochi degni di questo nome, che in occasione della mostra del prossimo week-end, organizzata dai proprietari con l'aiuto dell'Accademia Piemontese del Giardino e della Delegazione di Biella del Fai, sarà finalmente visitabile. E non soltanto: semi e piantine delle mitiche insalate de «La Malpenga» sono pronti per gloriosi futuri in altri orti e per pranzi sobri, leggeri e festosi.

Per l'occasione si riuniranno una trentina di espositori specializzati nella coltivazione non solo di piante da orto, ma pure in condimenti raffinati e speciali: una rassegna di olii, di aceti e di sali pronti a collaborare per diventare degni complici e affiatati compagni di merenda. A nomi gloriosi, come Ingegnoli e Gramaglia, si uniranno nomi meno conosciuti, di grande respiro e di buona qualità, come il Vivaio delle Naiadi, specializzato in piante selvatiche (di gusto antico e di cucina povera), e l'Azienda agricola Cascina Molino Torrine, con una piccantissima collezione di peperoni e di peperoncini.

E poi stand con zucche, porri, rape, castagne, mele (antiche) e patate di alta montagna. Ricchi di pedigree, di storia, di sapori e di profumi. In tutto questo bailamme «consumistico» diventa importantissima ed essenziale un'attenta visita all'orto, reduce di un'estate fredda, difficile e piovosa. Possibilmente accompagnati da giovani ed eloquenti «ortolani»: i sapienti ed appassionati allievi dell'Istituto «Vaglio Rubens».

DARIO FUSARO

70
Varietà
Sono quelle di insalate che venivano coltivate da Vittorio Buratti negli Anni 30 a «La Malpenga»

L'evento
È previsto per il 20 e il 21 settembre prossimi quando si svolgerà la prima edizione de «Gli orti de La Malpenga»

Nel Parco Nazionale degli Abruzzi

Il faggio del Pontone si allarga come l'abbraccio di un padre

ALBERI MONUMENTALI D'ITALIA

TIZIANO FRATUS

L'Abruzzo è uno dei polmoni del Paese. Se la costa ha subito il medesimo processo di cementificazione che altre regioni del centro-sud hanno manifestato, l'interno s'è in parte salvato grazie all'istituzione di riserve naturali.

La storia dei manuali ci consegna l'avventura d'un gruppo di volontari che nel biennio 1921-22 riescono a suscitare l'interesse in alcuni amministratori comunali, portando alla nascita del primo parco nazionale autodafé d'Europa, un percorso diverso dal Gran Paradiso che viene istituito per regio decreto negli stessi semestri, grazie al dono di Casa Savoia al Regno d'Italia. Quel gruppo

ca poi, è stata quella di Franco Tassi, per30 anni a capo dell'ente di gestione

Una ceppaia
Più esemplari

tiplicavano per gemmazione, spesso di idee e sentimenti, mentre oggi in molti

Madre Natura. Fra i tanti gioielli naturali degli Abruzzi ho da poco visitato il più conosciuto dei patriarchi, il faggio del Pontone, il maggiore per dimensione: si trova in una faggeta annidata accanto alla provinciale 479 che unisce Villetta Barrea a Scanno.

Non esistono indicazioni e questa non è cosa buona e giusta: consiglio di arrivare al passo, sorseggiare un caffè al ristorante Lo Scoiattolo, tornare verso il basso e fermarsi a circa 1,5 km sulla destra, quando noterete un cartello di divieto d'accesso piegato. Da lì parte un sentiero che potete percorrere a piedi e

GIRARE INTORNO
L'età è controversa: si ipotizza dai 500 ai 1000 anni. Sicura è solo la misura del tronco: 861 cm

che vi accompagna al faggio. Alcune centinaia di passi e sulla destra, dietro una schiera di giovani ancelle, si manifesta il grande abbraccio del patriarca, che apre le branche come un padre in attesa del ritorno del figlio. E' una concrescita, una ceppaia di più esemplari che hanno imparato a coabitare dandosi una mano, o meglio una radice, a vicenda. L'età è discussa da chi ipotizza i