



Gardenia

DI GIARDINI

A MILANO

Un asilo tutto fiorito

IN UMBRIA
I GIARDINI
DI BRUNELLO
CUCINELLI

BIELLA
LE INSALATE
DI MALPENGA

BERGAMO
L'ECOPARCO
DI TALCEMENTI

SONDRIO
UN GIARDINO
A TERRAZZE
FRA DESIGN
E TRADIZIONE

NOVITÀ
MARGHERITE
DA VASO
E DA AIUOLA

**PRET-A-PORTER
PER GIARDINIERI**





La gioia di crescere giocando fra i fiori

Dell'asilo in genere non si hanno molti ricordi. Ci soccorrono le fotografie sbiadite, ma la memoria, quella vera, spesso si risveglia per un piccolo dettaglio, un colore o un profumo.

Ma vuoi perché nella stessa scuola io sono rimasta fino alla terza media, vuoi perché l'Istituto Nostra Signora è ancora lì, dietro la sottile cancellata che affaccia su via Moncalvo (anche se le suore tedesche che la governavano hanno da tempo gettato la spugna e i bambini non sciamano più gridando nei cortili), il giardino del mio asilo io me lo ricordo benissimo. Ricordo i grandi alberi scuri, i mughetti, le fioriture bianche sulle siepi, il misterioso e inaccessibile giardino delle suore, con la nicchia e la Madonnina. Inutile dire che, delle tante ore trascorse lì, quelle che ricordo con più gioia sono i momenti di gioco all'aperto. Per questo quando ho visto le immagini del nido-scuola di Milano che pubblichiamo in copertina ho pensato che tutti i bambini di città avrebbero diritto a un posto così. Certo, pochi saranno i fortunati a correre in mezzo ai mazzi di rudbeckia, alle salvie e ai rosmarini ritratti in queste pagine, ma l'idea lungimirante di chi ha affidato lo spazio alla progettazione verde dovrebbe essere un'ispirazione per tutti. Così come sarà di ispirazione visitare, in settembre, la mostra "Gli orti de La Malpenga" che si tiene nel Biellese. Ci saranno tante idee per l'orto, ma soprattutto ci saranno le insalate, quelle per cui la villa all'inizio del Novecento era conosciuta perfino a New York, accompagnate da banchi che vendono sale, olio, aceto e poi tomini freschi e acciughe sotto sale, immancabili compagni dell'insalata "alla piemontese". Per noi è stato lo spunto per un viaggio nel variegato mondo di lattughe e cicorie, guidati dalla mano esperta che da anni firma le colonne di *Gardenia* dedicate all'orto, la nostra Silvia Biletta.



Emanuela
EMANUELA ROSA-CLOT
DIRETTORE DI GARDENIA

A close-up photograph of a leafy vegetable, likely a lettuce or chicory, with vibrant green and purple variegated leaves. The lighting is dramatic, highlighting the textures and colors of the foliage.

NEL BIELLESE

DI SILVIA BILETTA | FOTO DI DARIO FUSARO

Insalate in Villa

Alla scoperta di lattughe e cicorie,
da taglio e a cespo, con foglie
verdi oppure rosse o variegate...
Da coltivare o acquistare alla
mostra "Gli orti de La Malpenga",
in programma questo mese



In questa foto: uno scorcio della facciata di Villa La Malpensa, a Vigliano Biellese (Biella), dove il 20 e 21 settembre si terrà un evento dedicato alle insalate. | Pagina a lato: la varietà di cicoria 'Orchidea Rossa'.



Un grande piatto di portata traboccante ciuffi di teneri germogli – vaporosi, croccanti, lisci, fris , dolci, leggermente amarognoli, piccanti... –, guarniti di uova sode, acciughe, tomini, da miscelare secondo il proprio gusto, un'insalata mista che racconta una storia appassionante, iniziata negli anni Trenta. Era la specialit  della casa che Vittorio Buratti, industriale laniero, responsabile in quegli anni dell'Ente Nazio-

nale Tessile, offriva ai suoi ospiti nella Villa La Malpenga, a Vigliano Biellese.

Una tradizione che ha suggerito l'idea dell'evento **"Gli orti de La Malpenga. Mostra mercato per l'orto, il frutteto d'autunno e dintorni"**, organizzata dai nipoti di Vittorio Buratti e dall'architetto Paolo Pejrone, con la regia dell'Accademia Piemontese del Giardino, da lui presieduta, e della delegazione FAI di Biella, in programma a Vigliano Biellese nei giorni 20 e

21 settembre.

Cornice prestigiosa, Villa La Malpenga, dimora patrizia realizzata, nelle attuali forme, nella seconda parte dell'Ottocento, in posizione dominante sulla collina biellese, abbracciata dal parco all'inglese opera dei fratelli Marcellino e Giuseppe Roda, architetti di Casa Savoia. Annessi il ricchissimo frutteto e l'orto, suddiviso in grandi riquadri, nelle cui aiuole crescono ortaggi, aromatiche e fiori in una felice alternanza di forme, tes-



Lattuga 'Riccia di Trieste'



Lattuga 'Cocarde'



Cicoria 'Riccia di Pancalieri'



Misticanza



siture, colori. In quello stesso orto, Vittorio Buratti coltivava insalate, di cui era appassionato, le cui sementi riportava dai suoi viaggi in Europa e nelle Americhe, e di cui arrivò a coltivare non meno di 70 varietà.

Lattughe e cicorie

Forse perché nella frenesia della nostra società ha tutto per piacere, l'insalata non manca mai in un orto: la si può consumare con una preparazione semplice e veloce, può essere contorno o piatto unico, disseta e sazia. Richiede però freschezza: è anche per questo che è sempre presente nell'orto di casa, a portata di tavola.

Nel corso delle stagioni le aiuole ospitano innanzitutto due irrinunciabili insalate, la lattuga e la cicoria, e poi altri ortaggi a foglia in modo che, scegliendo opportunamente specie e varietà, si possano avere raccolti per quasi tutto l'anno.

La più celebre delle insalate è tuttavia la lattuga (*Lactuca sativa*), forma addomesticata di *Lactuca scariola*, spontanea secondo alcuni nell'area mediterranea, →

Sopra: i caratteristici fiori delle cicorie; portati in capolini di due-tre elementi, sono di colore azzurro, raramente rosa o bianchi.

A destra: i fiori e, **sotto,** le foglie di *Brassica juncea*, nota come mostarda cinese, specie usata per dare sapore piccante alle insalate.

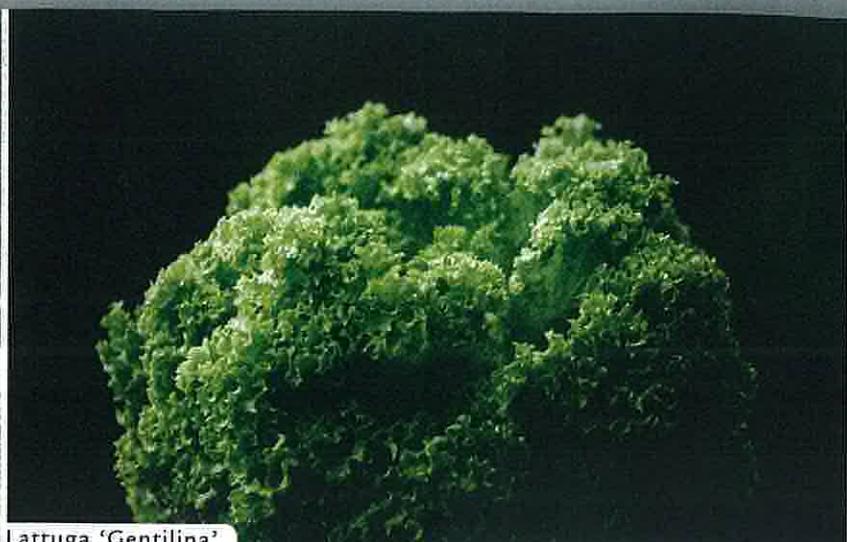
Pagina accanto: uno scorcio dell'orto di Villa La Malpensa e (foto 1) le serre di coltivazione.



Brassica juncea



Brassica juncea



Lattuga 'Gentilina'



2



Cichorium intybus

1. Ernesto Panza e la moglie Caterina, padroni di casa.
 2. Il giardiniere della Villa, Massimo Gravellu, e, dietro, Alessandro Corbellini, docente presso l'Istituto agrario Vaglio Rubens di Biella.
 3. Giovane pianta di cicoria a grumolo.
 4. Uno scorcio del parco.
Pagina accanto: l'orto, nel quale agli ortaggi si mescolano i fiori.



3



Lattuga 'Lollo rossa'



4

Per saperne di più

La prima edizione dell'evento "Gli orti de La Malpenga. Mostra mercato per l'orto, il frutteto d'autunno e dintorni" si svolgerà nel fine settimana del 20 e 21 settembre all'interno del parco, dell'orto e del meletto della storica Villa La Malpenga, nel Biellese, che fa parte del circuito Grandi Giardini Italiani. Gli espositori presenti alla manifestazione sono una trentina, vivaisti specializzati nella produzione di ortaggi - in particolare insalate -, legumi e fruttiferi, nonché produttori di olio, aceto e tomini, condimenti legati in stretta misura alle insalate e un tipo di formaggio tradizionale della zona, ingrediente, assieme alle acciughe e a tipi diversi di insalata, della specialità di casa Malpenga. La mostra mercato avrà anche un risvolto gastronomico, in partnership con Slow Food-condotta di Biella, ATL e Famiglia Ramella Banqueting. Lo chef Franco Ramella e il figlio Ivan propongono ricette e dimostrazioni con piatti a chilometro zero e a base di insalate e ortaggi. La manifestazione, sia il sabato sia la domenica, osserva i seguenti orari: 9.30-18.30 (chiusura delle casse alle ore 17.30). Costo del biglietto 7 euro (5 per i soci FAI). Gratis i bambini sotto i 14 anni.

DOVE SI TROVA

Villa La Malpenga: via per Ronco, Vigliano Biellese (Biella), info@lamalpenga.it - www.lamalpenga.it
 www.grandigiardini.it





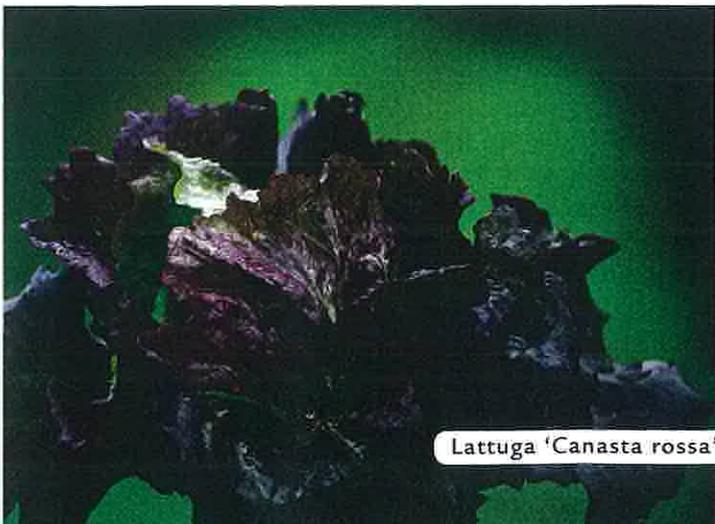
secondo altri originaria dell'Asia centro-meridionale. Nessuna incertezza invece sull'origine della cicoria (*Cichorium intybus*), la cui forma selvatica è quella pianticella che cresce lungo i bordi delle strade e nei prati, riconoscibile in estate per i bellissimi fiori celesti da ammirare al mattino, perché poi si richiudono e assumono un anonimo colore beige. Dell'una e dell'altra specie esistono innumerevoli varietà e selezioni per ogni periodo dell'anno, tuttavia

nell'orto familiare si coltiva in prevalenza la lattuga dalla primavera all'autunno e la cicoria nella seconda parte dell'anno (ma la cicoria da taglio, come anche il lattughino, si seminano sempre).

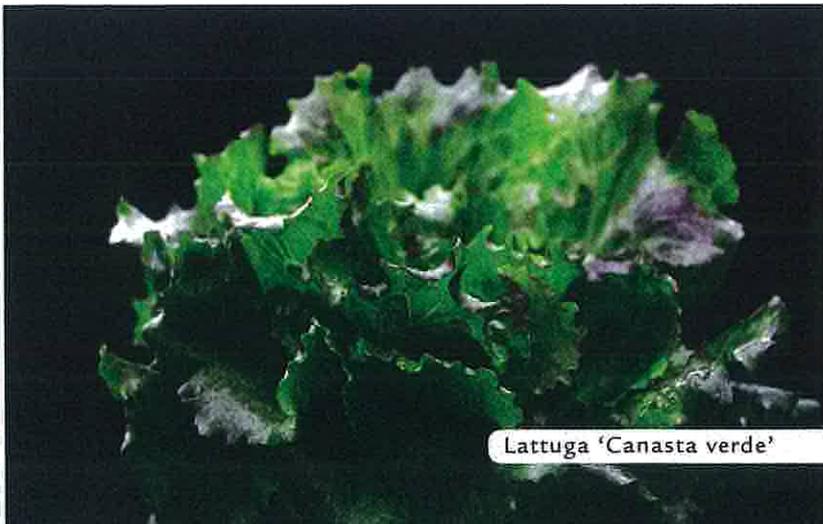
Capita pertanto che nella prima primavera, quando il sole indugia un po' più a lungo nel cielo e le giornate incominciano a farsi più miti, nell'orto che si sveglia si trovano le ultime cicorie e le prime insalatine: qualche radicchio un po' ammaccato che al

di sotto delle foglie esterne infradiciate mostra il grumolo di un bel rosso lucente, e poco lontano le aiuole della 'Ricciolina da taglio' o della 'Biondissima di Trieste', di un verde tenero, luminoso, dai riflessi dorati. Poi cresceranno le lattughe seminate nel frattempo: 'Meraviglia delle quattro stagioni', 'Regina di Maggio'...

È molto articolato il mondo delle lattughe, di cui innanzitutto si distinguono alcune sottospecie: da quella che raggruppa →



Lattuga 'Canasta rossa'



Lattuga 'Canasta verde'



Lattuga 'Lollo rossa' e 'Lollo verde'



Lattuga 'a foglia di quercia'



Radicchio 'di Castelfranco'



Lattuga 'Cerbiatta'

Sotto: uno dei vialetti che percorrono il parco, pavimentato con ciottoli bianchi e neri.



le lattughe da taglio (*L. sativa* subsp. *acephala*) alle altre – *capitata*, *crispa*, *longifolia* –, che comprendono le lattughe a cespo, cui fanno riferimento tipologie che a loro volta contano numerosissime cultivar, diverse per epoca di semina, aspetto, gamma dei verdi (che talvolta si tingono di rossiccio), consistenza delle foglie. Alcune hanno grumoli ben serrati, foglie lisce o mediamente bollose (lattuga a cappuccio o 'Trocadero'), altre hanno foglie frangiate e croccanti ('Regina dei ghiacci'), talvolta grumolo meno serrato e foglie molto croccanti ('Canasta'), oppure foglie assurgenti e costolute ('Romana'). Altre ancora ('Gentilina', 'Lollo bionda', 'Lollo rossa', 'a foglia di quercia'...) hanno cespo molto morbido con **foglie arricciatissime e belle tonalità di colore che stanno riscuotendo grande successo anche per la loro valenza estetica.**

Pure le cicorie contano numerose cultivar, a foglie verdi – cicorietta, radicchio a grumo verde scuro, cicoria bianca 'di Milano', 'Catalogna', 'Pan di zucchero'... –; a foglie inizialmente verdi, ma che una

volta tagliate ricrescono colorandosi di rosso lucente, oppure avorio, gialline e rosse con striature verdi, radicchi particolarmente pregiati, questi, dal radicchio 'di Treviso', a quello 'di Castelfranco', 'di Chioggia', 'di Verona'.

Nell'orto al quale si assegna anche una valenza ornamentale, le insalate hanno anche una funzione decorativa: le cicorie da taglio seminate fitte fitte formano belle bordure, certe lattughe messe a dimora a colori alternati danno vita a mosaici talvolta spettacolari. Se poi si tratta di radicchi a foglie colorate, ebbene, sono così belli che sembrano rose appoggiate direttamente sul terreno.

Le insalate sono decorative anche quando vanno a seme: i cespi si innalzano a cono aprendo alla sommità una gran massa di fiori, giallo oro nelle lattughe, azzurri nelle cicorie. Assomigliano a damigelle, e le foglie molto ondulate di alcune varietà – 'Gentilina' soprattutto – sembrano *volanti*, posti a decorare un lungo e vaporoso abito da sera. *