Sabato prossimo il Fai nazionale celebra il paesaggio con due tra i più bei panorami d'Italia: "Case Lovara" di Punta Mesco a Levanto in provin-cia di la Spezia e l'Oasi Zegna a Trivero. Per la seconda edizione della "Giornata del Panorama" l'appunta-mento con la bellezza dunque raddoppia, per un'immersione completa nella natura, alla scoperta di scorci mozzafiato e maestosi paesaggi, e per

A spasso nell'Oasi tra panorama mozzafiato e musica

comprenderne, con l'aiuto di guide locali, le trasformazioni. Nel corso dell'intera giornata, dalle ore 10 alle 18 (maggiori informazioni e modalità su www.fondoambiente.it e www.oasizegna.com), si potrà partecipare agli speciali itinerari organizzati tra terra e cielo. Nello specifico,

l'itinerario all'Oasi Zegna di Trivero prenderà avvio da Casa Zegna (Via Marconi, 23 - Trivero), archivio storico e polo di aggregazione culturale, visitabile per l'occasione, nel quale si riceverà il programma della giornata e la mappa dell'area. Il per-corso proposto, libero ed effettuabile con i propri mezzi (auto, moto, bi-ci), si snoda lungo la strada Panora-mica Zegna e toccherà cinque Panorami dove guide del territorio e volontari Fai racconteranno il paesaggio e inviteranno il visitatore a un'osservazione consapevole: prima tappa sarà la Bocchetta di Margosio,

seguiranno la Bocchetta di Luvera, Bielmonte, Monte Marca e Bocchetto Sessera dove dopo aver raggiunto a piedi il Bosco del Sorriso (itinerario ad anello di 4,8 km) e l'Eremo di Maria sarà possibile ascoltare un flauto della Filarmonica Teatro Regio Torino. Alle ore 17 al Bucaneve di Bielmonte aperitivo musicale con la Filarmonica del Regio.

L'EVENTO/ DUE GIORNI TRA MOSTRA MERCATO, DIBATTITI, CONCORSI E... TANTA VERDURA

Orti e dintorni, cultura d'la salata

Alla Malpenga torna la kermesse verde dedicata all'orto, al frutteto d'autunno e alla biodiversità. Appuntamento nel weekend

Il sottile filo tracciato dal passato al presente sulla scia di un profumo, quello dell'insalata più genuina e dei frutti coltivati nel nome del rispetto ambientale, si lega a questo settembre di sole e piogge con un tuffo nella bellezza. La Malpenga, la fiabesca reggia che domina la collina di Vi-gliano, dimora dalle nobili atmosfere tardo ottocentesche, tornerà nel fine settimana ad odorare dei prodotti che uno dei suoi più illustri abitanti, Vittorio Buratti, curò e coltivò a lungo con sapienza. Proprio, infatti, allo scopo di «far rivivere, insieme ai migliori professionisti del settorie e sotto la regia dell'Accade-mia piemontese del Giardino, la tradizione che nostro nonno aveva instaurato circa 80 anni fa», spiegano i fratelli Ernesto ed Emanuele Panza, discendenti del famoso capostipite, torna nel weekend "Gli orti della Malpenga": celebrazione in chiave di evento della «col-tivazione dei prodotti del-l'orto e del frutteto, delle insalate e delle mele in par-icolare». Una kermesse aticolare». Una kermesse atesa, e collaudata lo scorso anno con un'"edizione zero" di grandisssimo suc-cesso, che questa volta -sabato 19 e domenica 20 unirà al "noto" anche qual-che tassello inedito. Non ultima, una buona dose di cultura, con una lunga serie di appuntamenti divulgati-vi, laboratori e conversa-

Fulcro dell'evento, che si propone anche come mostra-mercato con l'intento di promuovere, tra l'altro, la cultura della biodiversità, saranno gli storici orti della dimora, da tempo campo didattico per gli studenti dell'Istituto agrario coordinati dal docente Alessandro Corbellini. Qui, coadiuvati

anche dal "tuttofare" Michele Gravellu, i ragazzi hanno ogni giorno modo di sperimentare il gusto di un'agricoltura consapevole e inovativa, nel pieno ri-spetto della natura, in un percorso di sempre maggior attenzione alla buona eco-nomia domestica. Occasione di incontro per «vivaisti, giardinieri, orticoltori, col-lezionisti specializzati e semplici amatori», la kermesse nascerà arricchita -rispetto allo scorso anno da una nuova decina di qualificati produttori orti-coli, mentre tra le novità più curiose si ricorda anche la riattivazione del pollaio sto-rico di cascina Malpenga, oltre alla nascita del grande meleto storico che sarà possibile visitare in compagnia dell'esperto Leo Foscal Mella e degli studenti dell'Agrario.

E poi via, e per questo si rende necessaria la colla-borazione di tutti, alla competizione "ScherzosOrto", che premierà chi si pre-senterà con l'ortaggio dalla forma più inusuale e biz-zarra. Ma ancora non è tutto. Perché la grande festa sarà ricca anche di presenze altamente qualificate (vedi box al centro) e sarà l'occasione anche per battezzare ufficialmente la nuova associazione "L'OrtoAccorto", finalizzata a «stimolare un dibattito culturale attorno alle tematiche





Sopra, il docente dell'Agrario Alessandro Corbellini davanti alle insalate. A sinistra, Ernesto Panza

Dalla nuova legge sugli incentivi fiscali agli... asinelli

nell'omonima dimora storica (tra gno di legge a cura del senatore Gianluca Susta su "Misure di agevolazione fiscale per interventi di sistemazione a verde". Tra gli altri storie che non ti ho raccontato" a

"Gli orti della Malpenga" torna eventi in programma, la presenta-ell'omonima dimora storica (tra zione dell'associazione L'OrtoAc-Ronco e Vigliano) sabato 19 set- corto e il convegno "Dalla terra alla tembre. Il primo appuntamento in tela: frutta e verdure nell'arte". Doprogramma inizierà alle 10.30 e menica alle 11, appuntamento con prevederà la presentazione del disegno di legge a cura del senatore rood, quindi "Il genio del gusto: come il mangiare italiano ha con-

cura di Alessandro Marzo Magno, storico e giornalista. Alle 17, premiazione del concorso ScherzosOrto, concorso per ortaggi dalle forme più curiose. In programma anche numerosi laboratori per bambini e visite guidate all'orto, al meleto, agli asinelli. Il programma complequistato il mondo" e, alle 16, "Le to è consultabile su www.orti.lamal-

IL LIBRO/ RACCOLTE ALCUNE DELLE PIÙ GOLOSE PROPOSTE BASATE SULLE VERDURE DELL'ORTO

Le ricette della Malpenga secondo Mina Novello

Si intitola "Le ricette degli orti della Malpenga" il nuovo libro di ricette che Mina Novello firma in occasione della grande kermesse viglianese. In concomitanza con l'evento farà infatti la sua uscita pubblica il piccolo libricino, che raccoglie una buona serie di golose proposte legate all'uso delle ottime, variegate, originali verdure coltivate negli spazi della dimora storica, sulla scia di quanto inaugurato dal capostipite Vittorio Buratti. Nel libro (di cui a lato proponiamo alcune ricette) anche un'introduzione a cura dell'architetto paesaggista Paolo Pejrone, che lascia il pubblico con un quesito che non necessita di risposta: "Che cosa c'è di più alla portata di tutti e al contempo di più prezioso e più bello di un cespo di insalata appena raccolto?".

LE RICETTE

Acetosa

Uova di primavera. Ingredienti: 4 uova sode, 20 foglie di acetosa, , 1 cucchiaio di aceto di vino bianco, 1 cucchiaino colmo di senape di Digione tipo medio, 1 cucchiaino di cipolla fresca finemente tritata, olio d'oliva extravergine (e.v.o.), sale. Rassodare le uova mettendole in acqua fredda e facendole cuocere per 7 minuti dal momento dell'ebollizione; sgusciarle e tagliarle a metà nel senso della lunghezza, togliere i tuorli. Lavare e asciugare bene le foglie di acetosa, tritarle finemente con la mezzaluna, versarle in una ciotola, unire i tuorli sbriciolati con la forchetta, la senape, la cipolla, un pizzico di sale e sei cucchiai di olio, con il minipimer o con le fruste mescolare gli ingredienti aggiungendo altro olio come per fare una maionese,

diluire poi con l'aceto, mescolare ancora e con la crema ottenuta riempire gli albumi: Servire le uova ripiene come antipasto.

Queste uova ripiene sono piatto ideale per la merenda di Pasquetta da consumare sui prati come vuole la tradizione e specialmente per le cosiddette "merende snoire" ossia merende-cene tipiche del Biellese e di tutto il Piemonte contadino.

Cavolo rapa

Vellutata di cavole rapa e castagne. Ingredienti: 150 g di castagne secche ammollate per almeno 12 ore, 250 g di cavolo rapa, 1 porro, 1 litro abbondante di brodo vegetale, 40 g di burro, 1/2 bicchiere di panna fresca, sale. Sciacquare le castagne secche, versarle nella casseruola, coprirle di acqua, salare poco, unire due foglie di alloro e lessarle per

almeno un'ora a fuoco basso in. Nel frattempo ridurre il porro a rondelle, privare della scorza il cavolo rapa e affettarlo sottilmente: versare le due verdure in un tegame insieme con 30 g di burro, salare, coperchiare e portare a cottura a fuoco lento bagnando se occorre con poco brodo. Unire le verdure alle castagne; con il frullatore ad immersione ridurre tutto a purea, riportare sul fuoco e far bollire per alcuni minuti, poi incorporare la panna e regolare di sale. Servire ben caldo. In stagione al posto delle castagne secche si possono utilizzare quelle fresche con le quali si ottiene una vellutata dal sapore più delicato e dalla consistenza più morbida. (ma in tal caso si dovrà calcolare un peso di circa 350 g; le castagne andranno lessate e sbucciate prima di unirle alle verdure).

La villa storica e le insalate per Pejrone e Montanelli

Se si giunge a Biella da sud, il paesaggio della collina e della montagna è dominato da due costruzioni che visivamente emergono sulle altre: il santuario di Oropa e Villa La Malpenga. Se la "penetrazione" è sull'asse est-ovest, aldilà dello skyline della città su tre piani (le fabbriche, il vecchio ospedale con le ville Rivetti e il Piazzo), sulla destra è impossibile non "scontrarsi" con La Malpenga. In posizione dominante sulla collina che sovrasta Vigliano Biellese, la dimora patrizia - realizzata con le attuali forme nella seconda parte del 1800 dalla famiglia Biglia - era stata originata da due cascine circondate da terreni agricoli, frutteti e vigneti, in particolare nella parte che scende verso l'area urbana e produttiva del pae-

La villa assunse le sue forme attuali solo dopo il 1861, quando divenne di proprietà, appunto, di Giovanni Battista Biglia, impresario edile biellese di successo che fece progettare la sua nuova residenza dagli architetti Riccio e Vellati di Torino e il parco, all'inglese, dai fratelli Roda, architetti della Real Casa. Nel 1934 la proprietà, alla morte dell'ultimo Biglia, passò a Vittorio Buratti, industriale nel settore tessile. Buratti era molto legato a La Malpenga, con il suo parco, la sua eredità contadina. Ne fece la sede di rappresentanza della famiglia e dell'azienda con incontri, sia a livello nazionale che internazionale, e ospiti di prestigio. A tutti, Buratti amava offrire, oltre ai vini della sua vigna, le ben 70 varietà di insalate del suo orto. Ouest'ultime erano diventate la "specialità della casa" come ha ricordato un suo "erede", Tavo Burat, in un racconto d'epoca. Quelle insalate sono state offerte ai tanti commensali, combinate con alici e uova sode, olio di qualità e aceti prodotti in casa. Le aveva assaggiate anche l'architetto Paolo Pejrone durante una visita oltre 30 anni fa alla villa. E quando gli eredi Buratti, i fratelli Emanuele ed Ernesto Panza di Biumo, hanno deciso di rimettere in moto l'azienda agricola della Malpenga attraverso una manifestazione di qualità, sull'onda del successo del Fai a Masino nell Canavese, il paesaggista più famoso d'Italia ha detto un sì deciso a far da testimonial.

Una delle attrattive della seconda edizione degli "Orti" di sabato e domenica prossimi sarà l'apertura del teatrino di casa - una piccola perla - dove negli anni Sessanta e Settanta si ritrovava la famiglia per le sue festicciole, ma che celebrava qui anche quelle con ospiti di riguardo, come quella volta a metà anni Settanta quando Indro Montanelli presentò in villa "Il Giornale" chiedendo e ottenendo il supporto di un bel gruppo di industriali biellesi.

Roberto Azzoni