



Lattughe, cicorie, radicchi & C. È l'insalata la star dell'orto

Bella, buona, facile da coltivare: in mostra questo weekend nel biellese

PAOLO PEJRONE

Una scommessa che può ben dirsi vinta quella de *Gli orti de La Malpenga*. Mostra-mercato per l'orto, il frutteto e dintorni: lo testimonia il grande successo di pubblico dello scorso anno e l'entusiasmo con cui organizzatori, espositori e visitatori attendono la seconda edizione, questo sabato e domenica. A dimostrazione del fatto che, anche in un settore così saturo come è ormai quello delle mostre-mercato di piante, è ancora possibile inventare e proporre qualcosa di nuovo. Purché alla base vi sia un'idea e non il mero intento di far del numero, un'idea precisa, unitaria, il più semplice e attraente possibile, magari anche un po' ironica: senza un tema forte, declinato in modo accattivante e divertente, queste mostre-mercato rischiano ormai di diventare un'unica grande ripetizione...

L'insalata

Evidentemente quello delle insalate è un tema attuale, in un periodo in cui il cibo sembra aver ormai preso il sopravvento. Expo docet. Lattughe, cicorie, radicchi e soncini: sono loro (ma non soltanto...) le vere vedette de *Gli orti de La Malpenga*, in tutte le loro forme, gusti e colori. È un mondo che può dare molte piacevoli soddisfazioni, all'occhio così come al palato, in tempi rapidi e poco lavoro, tanto in terra come in vaso. Se piantate in questi giorni e riparate in un posto caldo, accostate ai muri della casa, le lattughe possono diventare un vero vanto nel giardino autunnale, resistendo con nonchalance agli inesorabili cali di temperatura. Chi ha avuto la costanza di seminare in agosto i soncini, i nostri amati sarset, nonostante l'afa ed il



Gli orti de La Malpenga. Mostra-mercato per l'orto, il frutteto e dintorni nel week end nel biellese

secco, potrà già avere la gioia di portarli in tavola. Ottimo in questa stagione è anche il famoso «Mesclun», l'insalatina mista da taglio, in genere più invernale e più rustica: facilissima da coltivare, è una vera ed autentica delizia.

L'erba cipollina

Ben lo sapevano i nostri vecchi, che potevano far diventare dei veri campionari di erbe le loro insalate, mescolando con grande sapienza tantissime e tenere foglie di campo e di orto insie-

me: dal cerfoglio all'acetosella, così come alla rughetta e alla silene («l'erba ciucarina del pinerolese»). E che dire poi di alcuni ciuffi di erba cipollina, dal profumo tutto speciale, che non sa d'aglio e non sa di cipolla: può connotare con leggerezza insalate, salse e ripieni. Il suo è un cognome inusitato, di origine antichissima a detta dei botanici, *Allium schoenoprasum*, per le foglie cilindriche e cave, simili a giunchi in miniatura (schoinos, in antico greco) così come a porri (prasòn, sem-

pre nella medesima lingua). Cresce selvatico nei prati umidi e torbosi di montagna, un po' in tutta l'Europa centrale e settentrionale: ama perciò i climi freddi, notizia importante questa, che non va sottovalutata nell'impianto di un orto o di un giardino, desiderando tutto il contrario del caldo soffocante e dei terreni aridi ed assolati.

Se avete un posto che non prende quasi mai il sole, fresco e non proprio asciutto, l'erba cipollina è la coltivazione ideale. Tanto più che, grazie al suo

aroma intenso e deciso, non è per nulla amata dagli insetti e, se piantata ai bordi dell'orto, potrà servire da naturale cortina contro gli attacchi di afidi e pidocchi. Un consiglio è raccogliergli gli steli con regolarità, da maggio alle prime gelate: non solo perché l'aroma scompare in poco tempo ed è perciò sempre meglio usarlo appena tagliato, ma anche per mantenerne le foglie costantemente tenere e profumate.

Tutto questo e molto altro ancora sabato e domenica a La

Malpenga, a Vigliano Biellese: nel grande orto curato dagli allievi dell'Istituto Vaglio Rubens, accanto a insalate ed erbe aromatiche, crescono rigogliosi ravanelli e raperonzoli, le senapi, la borragine ed il crescione, e più in là verze, cavoli di ogni tipo e scenografiche zucche. Quest'anno un concorso del tutto particolare: sarà premiato chi porterà l'ortaggio dalle forme più strane e bizzarre. Come a voler dire che omologazione e uniformità non sempre sono un valore. E non solo nell'orto...

Milano

«A seminar
la buona pianta»

Come letteratura, pittura, musica e teatro raccontano il mondo vegetale: a Milano fino al 20 A Seminar la Buona Pianta promossa da Aboca e curata da Giovanna Zucconi: spettacoli teatrali e musicali, corsi di fitoterapia e acquerello, incontri, mostre e passeggiate all'Orto Botanico di Brera. «Con la consapevolezza - dice Zucconi - che le piante e noi abitiamo insieme anche in città». Tra gli ospiti Claudio Bisio, Lella Costa, Michela Murgia, Andrea Vitali, Roberto Vecchioni. Stefano Mancuso svela come le piante provino emozioni, Eva Cantarella parla delle piante nel mito e Michelangelo Pistoletto nell'arte.

INFO WWW.LABUONAPIANTA.IT

Nella Valle del Saënt

La spettacolare scalinata dei larici monumentali

TIZIANO FRATUS

La Valle del Saënt si trova in fondo al Trentino: si attraversa la pianura padana, si risale verso il Brennero, si esce a Trento, si imbecca la Val di Non, si attraversa la capitale della mela golden, Cles, dove non riuscirete a evitare di fermarvi ad acquistare quei 25 kg di frutta, Val di Sole, Val di Rabbi e al fondo si sale per le spumeggianti Cascate del Saënt. Boschi e si arriva ad un pianoro. Come cantava Elliott Smith «Home» i monti che ho su-

Trentino

La scalinata dei larici monumentali disegnata dai forestali Marcello Mazzucchi e Sergio Camin presenta 25 stazioni, 23 alberi giganti e altre curiosità. Si sale fino ai 1900 metri di quota. 700 scalini, lunghezza del percorso 1610 mt. Dislivello

bies, sono circondato da conifere a perdita di montagna; le luci degli edifici si stagliano nitidi come in un sogno, passa qualche uomo con un monocolo acceso sopra la testa.

La mattina risalgo a Malga Stablasot (1539 mt, in 30 min), poi Malga Stablot (10 min, anche meno) dove c'è il centro visite del Parco Nazionale dello Stelvio. Da qui inizia una rapida salita che porterà in 2 ore lungo il tracciato 106 del Cai al Dos dela Cros, una casupola dei forestali a 1799 metri. Si inizia a degradare e si sfocia sul vasto Prà Saënt. Al centro la malga da cui parte la Scalina dei Larici Monumentali



come l'abbraccio d'una madre amorevole. La montagna si denuda, un ruscello argentato fende l'unità monocromatica. La Scalinata presenta 25 stazioni, 23 alberi giganti e altre curiosità. Si sale fino ai 1900 metri di quota. 700 scalini, lunghezza del percorso 1610 mt. Dislivello totale: 610 mt. Tempo di percorrenza: circa 2 ore.

Ci sono diversi larici fra i 4 e i 5 metri di circonferenza, nelle posizioni più curiose. Alberi concresciuti, singoli patriarchi di 300 e 400 anni. Fra quelli che più mi colpiscono Due Vite (originati dallo stesso seme), il Larice dell'Aquila (i nidi si trovano sulle cenge rocciose sovrastanti), il lares di Giulio (nome dell'anziano uomo che qui accompagnò per la prima volta il Mazzucchi in esplorazione) ossia l'albero più alto (38 mt), il Tempio (passate in mezzo a due giganti: a sinistra un abete, a destra un larice), e infine, quando pensate di aver visto tutto compare il più spet-