NELL'ORTO DEL RE

Furono progettati dall'architetto dei Savoia i giardini di Villa La Malpega. Un universo in cui perdersi, tra grotte misteriose e insalate esotiche, fontane e vigneti, affreschi di fiori e costellazioni

testo e styling di Roberto Ciminaghi Foto Danilo Scarpati

La stanza per la ricreazione. L'ispirazione è siciliana, dai decori che ricordano i tipici carretti alla limonaia riprodotta sul muro.Nella pagina accanto, il dolce Bonet piemontese (ricetta alla pagina seguente).

SEMBRA CHE IL TEMPO si sia fermato. Come d'incanto, siamo in un'altra epoca. Villa La Malpenga, in cima a una collina affacciata sul Biellese, fa quest'effetto. Non è facilissimo trovarla, bisogna percorrere una strada tortuosa e panoramica, in mezzo ai frutteti e a tanto verde. Ma la meta, del tutto fuori dagli schemi, merita la fatica. È una dimora patrizia, realizzata nella seconda metà dell'800 su progetto di Riccio e Vellati di Torino. Il parco all'inglese è opera dei fratelli Roda, gli architetti della Real Casa. Solo nel 1934, quando diventa di proprietà dell'imprenditore tessile Vittorio Buratti, la villa inizia a vivere nella modernità. Influenzato dai frequenti viaggi in Europa e nelle Americhe, Buratti decide infatti di trasformarla nel teatro della sua vera passione, l'orticoltura. Così crea un orto con numerose specie di insalata, che porta a casa dalle varie parti del mondo. Negli anni '30 Villa La Malpenga ne contava più di 70. Contemporaneamente Buratti decide anche di coltivare un frutteto e un vigneto.
Oggi la proprietà è gestita dai nipoti, i signori Panza, che per

Bonet piemontese
(foto in apertura)
Ingredienti per 4 persone
250 cl latte, 100 g amaretti, 100 g zucchero, 20 g cacao, 2 uova, rum qb, caramello
Far bollire il latte con gli amaretti e il cacao, montare le uova con lo zucchero e infine temperare il latte nelle uova. Versare il composto negli stampini dove precedentemente si è versato il caramello. Cuocere a bagnomaria in forno per 30 minuti a 160° e poi per 15 minuti a 140°.

In uno dei saloni affrescati, un tavolo da ping pong. Sotto, l'orto de La Malpenga, aperto agli studenti di agraria. Pagina accanto, l'ingresso della villa ottocentesca.

A sinistra, lo chef Franco Ramella, che ha realizzato le ricette del servizio.

IL FAI CREERÀ QUI UNA SERRA PER LE PIANTE TINTORIE

tenerla viva vi organizzano eventi culturali e gastronomici. Un edificio impegnativo, se si considera che ci sono anche un giardino all'inglese in perfette condizioni, con fontane, grotte, un laghetto e molti angoli che rimangono ancora segreti. Più 1.200 alberi da frutto, in particolare meli, quattro ettari di bosco e un vigneto in disuso, che i fratelli Panza stanno progettando di rimettere a profitto. E, ancora, 3.000 metri quadri di orto, che rimane il cuore della villa. «Ci piace seguire la passione del nonno e ricondurre la nostra terra alle tradizioni agricole», dice Ernesto Panza, che, incoraggiato dal noto paesaggista Paolo Pejrone, si è tuffato totalmente in questo progetto di recupero. «Oggi le specie che coltiviamo sono circa 50, ma il nostro sogno è di arrivare alle 70 varietà, com'era negli anni '30».

Da un paio d'anni *Gli Orti di Malpenga* sono una manifestazione di incontri tra vivaisti, giardinieri, orticoltori e semplici amatori. Un modo per rilanciare il Biellese, anche grazie al sostegno della locale delegazione del Fai (Fondo Ambiente Italiano), che si sta

Insalata de La Malpenga
In quantità a vostro piacimento: misticanza, lattughino, profumi vari tra i quali senape bianca e rossa, pimpinella, uova sode, acciughe, tomini freschi
Dopo aver mondato e lavato l'insalata, la si taglia con il coltello e la si unisce al tomino a fette, alle uova tagliate a metà e alle acciughe. Quindi si procede al condimento con olio extravergine d'oliva, sale, aceto di vino o balsamico e pepe macinato al momento.