

NUOVI TARGET

La seconda vita dell'orto

BUONO SOLO A PRODURRE FRUTTA E VERDURA PER LA CUCINA? NO, L'ORTO DIVENTA LA LOCATION IDEALE PER UN APERITIVO ALTERNATIVO, UN LABORATORIO DI SAPONE BIOLOGICO O UN'OFFICINA DI CREME NATURALI, SFRUTTANDO LA COMPLICITÀ DI UN ANTICO LIBRO DI MEDICINA E DI UNA MODERNA DISTILLERIA DELLE ERBE.

Silvia Salvaderi





Sono le primissime ore della mattina il momento più propizio per un giro di ricognizione nell'orto. Messer Zucchini ha schiuso il suo fiore, mostrando un calice gonfio e petali di un arancione vibrante. Compare Pomodoro ha tinto le sue bacche di un rosso intenso, Comare Melanzana ha invece rivestito la sua polpa carnosa di forme oblunghe e buccia lucida. Una passeggiata nell'orto procura non solo ingredienti di prima qualità per le ricette del giorno, ma funge soprattutto da fonte d'ispirazione per l'intelletto. Osservando, tastando, annusando si allena la mente alle biodiversità e all'avvicinarsi delle stagioni e delle annate, a volte più abbondanti a volte meno premianti, proprio come quelle della vita. Ma l'orto non esaurisce qui la sua carica (pro)positiva: tante le attività che possono ambientarsi tra i suoi frutti carichi di colore e i suoi aromi intrisi di sapore. Un laboratorio di sapone biologico, per esempio, da confezionare con petali di rosa o fiori di lavanda. Un'officina erboristica, che trasformi erbe e radici in benefiche creme e lozioni. Una dispensa di bontà, che trabocchi di marmellate, salse, peperonate, conserve e caponatine realizzate con primizie di stagione. Ad Ascona, sul versante svizzero del Lago Maggiore, l'Hotel Castello del Sole si è persino spinto a coltivare una risaia, l'unica della Confederazione Elvetica e, dicono loro, la più a nord del pianeta. A Monterotondo Resort, invece, il risotto lo gustano direttamente nell'orto, tra aiuole colme di ravanelli, piselli e cicoria. Per aperitivo, qualche foglia di menta infusa; per digestivo, gli aromi dell'erba cedrina.

Orto-giardino di giorno, lounge-bar di sera

La metamorfosi va in scena nell'oasi verde di Monterotondo Resort, antica residenza di campagna immersa tra i vigneti del Gavi. Al tramonto, tra le aiuole rialzate, traboccanti di lattuga, sedano e zucchine, viene allestito un aperitivo en plein air. Divani in midollino e gazebo tendati proteggono le pietanze dall'andirivieni dei moscerini e accolgono gli ospiti per le chiacchiere del giorno. C'è chi ha partecipato alla vendemmia, chi ha approfittato di un'incursione tra i mercatini disseminati lungo la strada del vino, chi si è trastullato tra le atmosfere d'antan delle camere, caratterizzate da pezzi autentici d'antiquariato di varie epoche, provenienti da tutta Europa, sapientemente accostati a oggetti di design moderno e industriale. Si rompe il ghiaccio con una farinata di ceci e del buon olio d'oliva per esaltare un salume nostrano, segue una frittatina morbida e invitante insaporita con una misticanza di rosmarino, salvia, erba cipollina e aglio giapponese tritata al momento. Le foglie croccanti della menta aromatizzano un rinfrescante sorbetto, gli aromi dell'erba cedrina caratterizzano un corroborante liquore dopopasto, l'aceto di lamponi condisce una millefoglie di pane integrale, peperoni e zucchine: ogni creatura dell'orto trova posto nella cucina di Massimo Mentasti, lo chef del ristorante La Gallina. La cui filosofia gastronomica si basa sulla rivisitazione dei piatti più tradizionali del territorio piemontese, reinterpretati in una chiave moderna e raffinata.

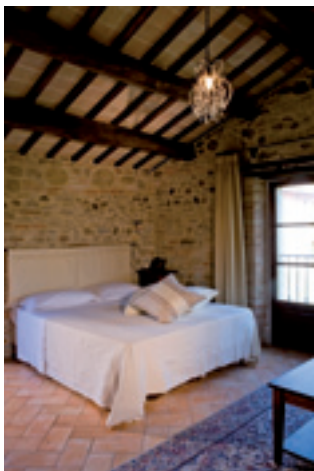


MONTEROTONDO RESORT



Il sapone di campagna

Si indossa il grembiule, si infilano i guanti, si mette la mascherina. Gli ingredienti per confezionare il sapone naturale ci sono tutti: un chilo di olio d'oliva, 128 grammi di soda caustica, 300 grammi di acqua più varie profumazioni assortite, dai fiori di lavanda agli aghi di rosmarino, dai petali di rosa ai pistilli di zafferano del Montefeltro. Versata la soda caustica nell'acqua, ha inizio la reazione chimica, una volta che il termometro segna i 45° C si aggiunge l'olio d'oliva alla stessa temperatura e si mescola finché il sapone non raggiunge la cosiddetta fase di "nastro". Quando la consistenza è densa, si inglobano le essenze raccolte nell'orto aromatico di Cà Virginia Country House, e poi si versa negli stampi. E' più facile di quanto si pensi produrre del sapone biologico aromatizzato, specialmente se si può fare affidamento su un giardino aromatico provvisto di erbe e radici di ogni tipo. In questo resort, sospeso tra il mare Adriatico e la dorsale appenninica che separa le Marche dalla Toscana, lo hanno sfruttato anche per caratterizzare le camere in base ai principi dell'aromaterapia: alloro, anice, basilico, calendula, genziana, ginepro, melissa, salvia e zenzero sprigionano proprietà fitoterapiche e offrono rimedi naturali per ritrovare l'energia e il benessere. Emicrania e sensi affaticati trovano sollievo nella camera "lavanda", mentre asma e bronchi infiammati vengono debellati da un sonno ristoratore nella camera "rosmarino". La cannella, noto come potente afrodisiaco, agisce efficacemente sulla fame nervosa, placandola, e inducendo ad altri più appetibili!



CÀ VIRGINIA COUNTRY HOUSE



LAMA DI LUNA



Dell'orto non si butta via niente

La fatica che Pietro Petroni ha fatto per riportare alle magiche atmosfere di un tempo la masseria Lama di Luna non è stata vana. Oggi quest'antica tenuta di Montegrosso, immersa nella campagna di Andria, accoglie gli ospiti nella Puglia più autentica con i suoi 190 ettari di terreno coltivato biologicamente, concimato con letame di pecora e irrigato con acqua piovana raccolta in cisterna. Oliveti, ciliegeti, mandorleti e vigneti, forniscono materia prima di qualità per specialità gastronomiche e marmellate, ma anche l'opportunità per i clienti di partecipare alle attività agresti e di assistere alle pratiche di agricoltura biologica. In autunno si assiste al rito della vendemmia, segue la potatura, la raccolta delle olive, la semina dei broccoli, persino la confezione di sacchetti per gli armadi con la lavanda essiccata durante l'estate. In una porzione del terreno c'è anche un piccolo orto degli aromi dove cespugli di rosmarino forniscono le essenze per focacce e arrostiti, il mirto viene usato per produrre un liquore, il timo viene utilizzato per dare sapore alle bruschette e la menta piperita per preparare il carpaccio di zucchine. Gli ospiti più mattinieri si svegliano all'alba per assistere alla mungitura delle pecore o alla preparazione della ricotta. Nessuno rinuncia mai alla visita in frantoio o alla degustazione in cantina, per assistere coi propri occhi al processo produttivo e assaggiare del buon prodotto pugliese DOC.



L'eredità dei medici Ragginer



C'era una volta una famiglia di medici che si prendeva cura degli abitanti della valle di Luson ricorrendo all'impiego di oltre 130 varietà di piante locali. Franz Hinteregger, il proprietario del Naturhotel Lüsnerhof, ha raccolto l'eredità dei medici Ragginer e, avvalendosi delle sue conoscenze in ambito omeopatico, continua a studiare le proprietà curative delle piante presenti in natura, conciliandole con le svariate esigenze individuali. Nella sua distilleria delle erbe dà così vita a creme e lozioni impiegando rami di cembro, pino mugo e ginepro raccolti in alta quota, sulle alture dell'Alpe di Luson. Oppure miscela le erbe e le radici fornite dall'orto di Maria - la moglie - con acqua pura incontaminata e tutta la sapienza ereditata dai Ragginer. La lozione al cembro alpino, ad esempio, associa le componenti dell'olio di cirmolo, dell'olio di girasole, della cera d'api e del grasso di cocco per rafforzare le difese immunitarie, attivare la circolazione, lenire gli strappi muscolari e i dolori reumatici. Diversi idrolati, olio di ginepro e cirmolo, vengono creati nella distilleria anche per esaltare in maniera naturale i sapori delle pietanze proposte dalla casa. Fragole, lamponi e ribes finiscono nelle confetture della colazione, mentre menta, rucola, e santoreggia insaporiscono la cucina, biologica e di appartenenza regionale. Abolite le farine raffinate, vietati i grassi nocivi e l'uso di preparati industriali. Insaccati, salumi di cervo e prosciutto di agnello provengono dalla Val di Funes, la selvaggina dai cacciatori di Luson, mentre latte, burro e formaggio dalle malghe della zona.



A spasso con l'I-pod

Si visita con l'accompagnamento sonoro e didattico di un I-pod il giardino bio-energetico dell'Alp & Wellness Sport Hotel Panorama di Fai della Paganella, sorto dopo due anni di studi, rilevamenti elettromagnetici e verifiche sul posto. Con la guida nei timpani, gli ospiti dell'albergo effettuano un percorso tra il verde di piante, fiori e arbusti carico di esperienze sensoriali. Si comincia stando



all'ombra dell'agrifoglio, lasciando il tempo alla mente di rilassarsi. Si prosegue verso la delicata perfezione del laghetto ricoperto di giunchi e ninfee. Ci si diletta tra gli aromatici effluvi dell'orto botanico, ricco di specie officinali e spezie da cucina. Si termina tra l'incanto di 100 varietà di rose, fiorite da maggio a settembre. Nel frattempo l'agrifoglio ha esercitato la sua benefica funzione, rilassando per il sistema nervoso, l'abete bianco ha influito positivamente sul sistema linfatico, l'alloro ha stimolato il sistema immunitario e il mirto ha dato una spinta al sistema digerente. Ogni pianta ha un cartellino per facilitarne il riconoscimento, su

cui è iscritta la nomenclatura scientifica, il nome comune, l'utilizzo erboristico e l'eventuale tossicità. C'è poi un piccolo giardino degli aromi, progettato con l'intenzione di risvegliare l'olfatto della persona che sosta al suo interno, sfidando i visitatori a riconoscere gli aromi più utilizzati in cucina.

