

**vdG**  
magazine  
MAGGIORE 2012 - EURO 4,90

2012 >  
9 772039 467006 >

# Viaggi del Gusto

www.vdgstore.com

**LE MANI  
NELLA  
TERRA**

**CARLO PETRINI:  
IL FUTURO  
NELL'AGRICOLTURA  
SOSTENIBILE»**

**ORTI IN CITTÀ,  
CONTADINI URBANI,  
RISTORANTI GREEN:  
STORIE DALL'ITALIA  
CHE È TORNATA  
A COLTIVARE**



**La riscoperta delle erbe selvatiche**  
**Ricette con i frutti di Madre Natura**  
**Cibi etnici: cosa, come e dove**  
**Donato Lanati e il "suo" Monferrato**  
**Vini: Franciacorta, basta la parola**  
**In viaggio: Chieti, Cagliari, Amman**

## Rotolando verso Sud

A Sant'Agata sui due Golfi, splendida località della Penisola Sorrentina, si trova il ristorante Don Alfonso 1890 della famiglia Iaccarino (C.so Sant'Agata, 11 - [www.donalfonso1890.com](http://www.donalfonso1890.com)). Dal 1973 Alfonso e Livia Iaccarino proseguono il loro percorso di ricerca dell'eccellenza. «Per anni ci siamo guardati attorno per trovare prodotti autentici della nostra terra - afferma Livia - Purtroppo però molte varietà di frutta e verdura originarie della zona non esistevano più». «Per noi innovare in cucina è fondamentale - continua Alfonso - ma volevamo farlo mantenendo un'identità ed è per questo che siamo partiti dalla terra. Che non è solo l'orto, ma è un insieme di valori, persone, usi e costumi». Un percorso che li ha portati a diventare anche contadini e a creare Le Peracciole, un'azienda agricola che fornisce materie prime freschissime e di qualità eccellente alla cucina del ristorante: olive, limoni, pomodori, frutta e ortaggi. Concludiamo il nostro viaggio sulle montagne foggiane, a Orsara di Puglia (Via Piana Paradiso - [www.peppezullo.it](http://www.peppezullo.it)). Questa graziosa cittadina è un po' il faro delle tradizioni culinarie del territorio, grazie soprattutto alla vulcanica attività di Peppe Zullo. La cucina di questo locale è il risultato di un passo a due tra la terra e Peppe: dagli orti, dagli alberi, dalle viti e dagli oliveti lo chef raccoglie le materie prime eccellenti per creazioni culinarie dai sapori dimenticati (ma indimenticabili).



## A lezione di benessere

di Isa Grassano

Si chiama ortoterapia ed è il rimedio naturale allo stress e ai mali della vita moderna. Imparare a coltivare "materiale vivente" serve infatti a scaricare le tensioni, a fornire stimoli e motivazioni, nonché a sviluppare senso di responsabilità e socializzazione. Così si moltiplicano i corsi per imparare a piantare, conservare e cucinare le verdure. Tra i pionieri Massimo Spigaroli, chef stellato dell'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (Strada Palazzo Due Tori, 3 - [www.acpallavicina.com](http://www.acpallavicina.com)), un antico maniero che si specchia sul Po. Tra gli appuntamenti, il 16 settembre, si parlerà di "erbe nel piatto", dimostrazione/lezione durante la quale si cucineranno in diretta verdure di stagione (quota di partecipazione: 50 euro con prenotazione obbligatoria, comprensiva di lezione-degustazione e visita). Sempre in zona, nel Parco dei Boschi di Carrega, si trova il B&B Il Richiamo del Bosco, a Sala Baganza, sulle prime colline di Parma (Via Capanna, 18 - [www.ilrichiamodelbosco.it](http://www.ilrichiamodelbosco.it)). Qui, Tiziana Castelluccio, insegnante di Tai Chi, cuoca e naturopata, illustra come seguire un'alimentazione in armonia con i cicli delle stagioni. La data da mettere in agenda? Sabato 17 novembre (100 euro comprensivi di corso, cena, pernottamento e prima colazione). Al B&B di charme Il Sambuco, nella campagna marchigiana, a Morrovalle (Contrada Montanari, 7 - [www.sambucomarche.it](http://www.sambucomarche.it)), la paesaggista Luigina Giordani tiene, per tutto settembre e ottobre, un corso di due ore sul riconoscimento degli ortaggi e sulla coltivazione dell'orto (400 euro per due persone, 2 notti e un corso di 2 ore). E per chi non ha a disposizione un fazzoletto di terra? C'è la possibilità di adottare. È questa la proposta della Cascina Molino Tornine, una piccola azienda agricola a Cavaglia, in basso biellese, con annesso agriturismo (Via Campi di Giugno, 47 - [www.cascinamolintornine.com](http://www.cascinamolintornine.com)). Si chiama "orto amico" e dà la possibilità di occuparsi di una vera aiuola rialzata con ortaggi, di 2x4 metri. Così, chi vive in città può scappare dallo smog per il weekend rifugiandosi in Cascina (si può usufruire delle funzionalissime casette di legno vicine al bosco). E se una volta adottato l'orto, gli impegni di lavoro o le condizioni meteo non permettono di tornare a Cavaglia per qualche settimana, basta mettersi d'accordo con i titolari per avere la certezza che il proprio terreno sarà comunque "accudito". Anche l'azienda agricola Terra e Acqua - Cascina Santa Brera Grande, a San Giuliano Milanese, nel cuore del parco agricolo Sud Milano, propone l'orto in affitto. Con una quota annuale (l'importo varia in funzione della dimensione della famiglia che si ciberà dell'orto: una quota ribotta è prevista per i single, mentre i bambini non pagano) gli iscritti possono raccogliere da soli tutte le verdure e la frutta di cui hanno bisogno. Non mancano riunioni periodiche di monitoraggio condiviso delle attività ([www.cascinasantabrera.it/adottaorto.html](http://www.cascinasantabrera.it/adottaorto.html)). A Cascina Forestina, sempre nel parco agricolo Sud Milano, raccogliendo in maniera autonoma frutta e verdura si ha invece uno sconto del 30% (Bosco di Rizzolo - [www.laforestina.it](http://www.laforestina.it)). Per chi, infine, proprio non ha tempo, oppure non ne vuole saperne di mettere le mani nella terra, è possibile coltivare il proprio angolo di natura comodamente dal computer. Il progetto si chiama "le verdure del mio orto" ed è stato ideato dall'azienda Giocomo Ferraris di Brianza a Vetrignè, nel vercellese (Cascina Pozzolo, 1 - [www.leverduredelmioorto.it](http://www.leverduredelmioorto.it)). Chi si abbona può scegliere l'apezzamento del terreno e le verdure da mettere a dimora. Semplicemente con un click, il cesto arriva direttamente a domicilio. Senza fatica.

