
Orti d'autunno: profumi e legumi

Autore: Silvano Gianti

Fonte: Città Nuova

Viaggio a Milano, nel ponte dei Ognissanti, tra frutta e verdura di stagione.

Piove sul ponte di tutti i santi a Milano. Il tempo disperatamente autunnale non impedisce però ad alcuni volonterosi di fare una passeggiata – ombrello aperto ovviamente - a Villa Necchi Campiglio dove è incorso la rassegna *Orti d'autunno: profumi e legumi*, mostra-mercato interamente dedicata ai prodotti di stagione dell'orto e del frutteto organizzata dal Fondo Ambiente Italiano in collaborazione con l'Accademia Piemontese del Giardino, presieduta dall'architetto Paolo Pejrone, già regista per il FAI dell'altro appuntamento I fiori del risveglio, ospitato a marzo sempre a Villa Necchi.

La mostra-mercato di frutta, verdura, legumi ed erbe aromatiche si sviluppa sia nel giardino della Villa che in alcuni spazi interni della stessa, oltre che nel campo da tennis coperto. Si tratta di una interessante esposizione a cui partecipano 30 espositori che presentano i prodotti dell'eccellenza orticola piemontese e non solo. Pere madernasse, mele renette, peperoni di Carmagnola, patate blu di montagna, zucche, cipolle bionde di Andezeno, marroni della Val di Susa, nocciole e molti altri prodotti dei presidi Slow Food. Ci sono piante, come camelie, aceri, calicantus e numerose altre specie tipicamente invernali, e prodotti artigianali come ricami, stoffe antiche, accessori per la cucina, libri specializzati, cesteria. Inoltre sono stati creati vari workshop sulla creazione di originali bouquet confezionati con i prodotti dell'orto e realizzati dalle mani miracolose di una vera esperta.

Inoltre, per coinvolgere maggiormente il visitatore, previsti corsi pratici su: "Rifiuti organici della cucina: il compostaggio, la produzione di bokashi, la vermicoltura, il compost tea", "Costruzione di un contenitore per l'orto"; "Giardinaggio da balcone: tecniche e suggerimenti"; "Colture idroponiche: costruzione di un sistema idroponico semplice".

Interessante poi in questo giro autunnale tra frutta e verdura anche i profumi per piatti autunnali, come le mostarde, gli aceti aromatizzati, i legumi, i gelati biologici, le sementi e i bulbi, le camelie invernali e i narcisi, le piante decorative per l'autunno e per l'inverno. Tocco finale del percorso l'esposizione dei prodotti di cesteria artigianale e i meravigliosi e raffinati ricami floreali per la casa e il giardino, manufatti in canapa e lino, stoffe antiche e oggetti per il giardino, accessori per la cucina in pietra, e tra questi le ollare, i libri specializzati, le riproduzioni di frutti in cera e polvere di marmo secondo l'ottocentesco metodo "Garnier Valletti", e gli acquarelli botanici di Lidia Vanzetti.