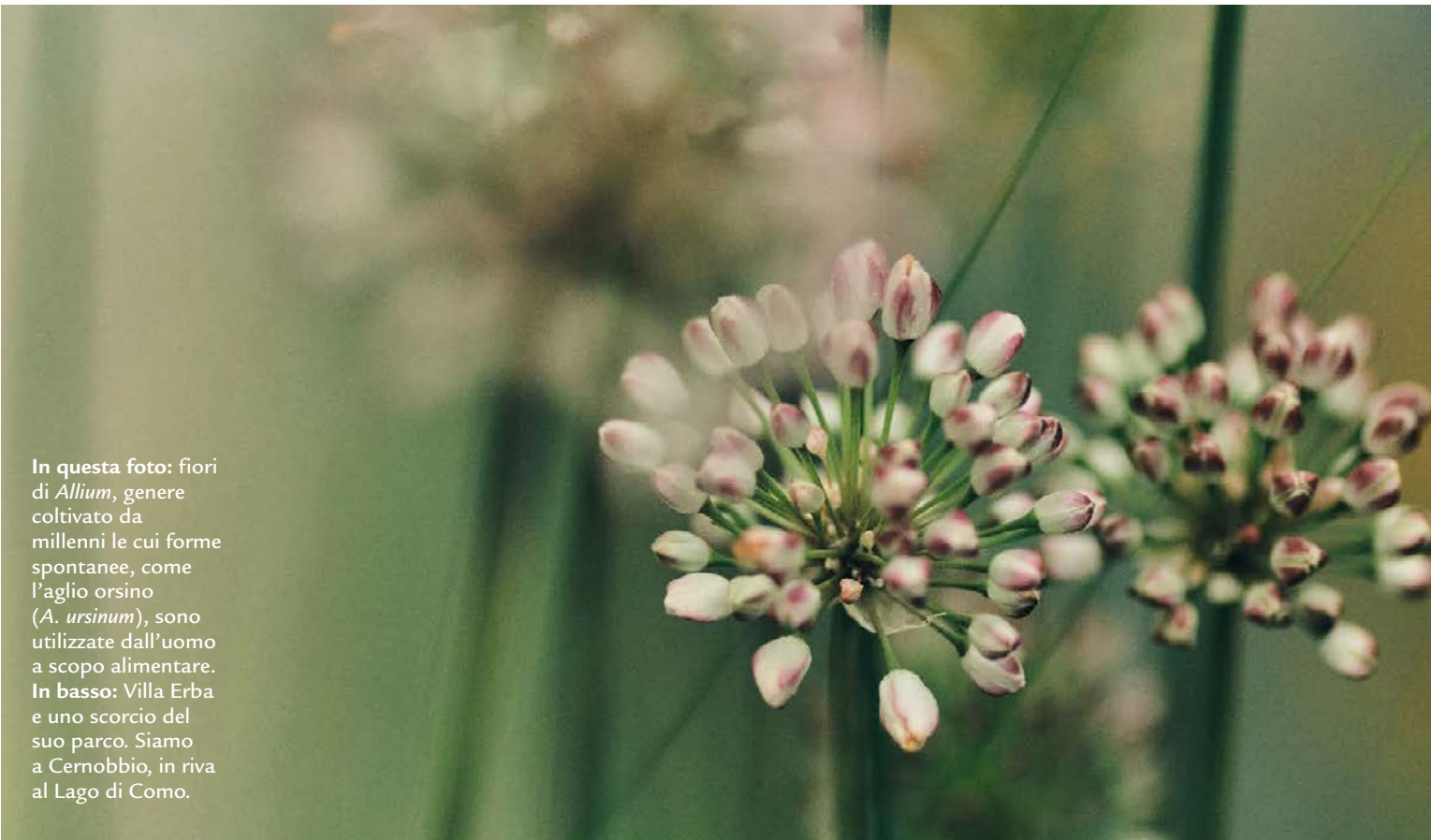




In questa foto: fiori di *Allium*, genere coltivato da millenni le cui forme spontanee, come l'aglio orsino (*A. ursinum*), sono utilizzate dall'uomo a scopo alimentare. In basso: Villa Erba e uno scorcio del suo parco. Siamo a Cernobbio, in riva al Lago di Como.

A CERNOBBIO (COMO) DI ELISABETTA CLEMENTEL

Ritorno all'Eden

La natura selvaggia e le piante alimurgiche sono protagoniste della 15ª edizione di Orticolario, che si tiene dal 2 al 5 ottobre nel parco di Villa Erba



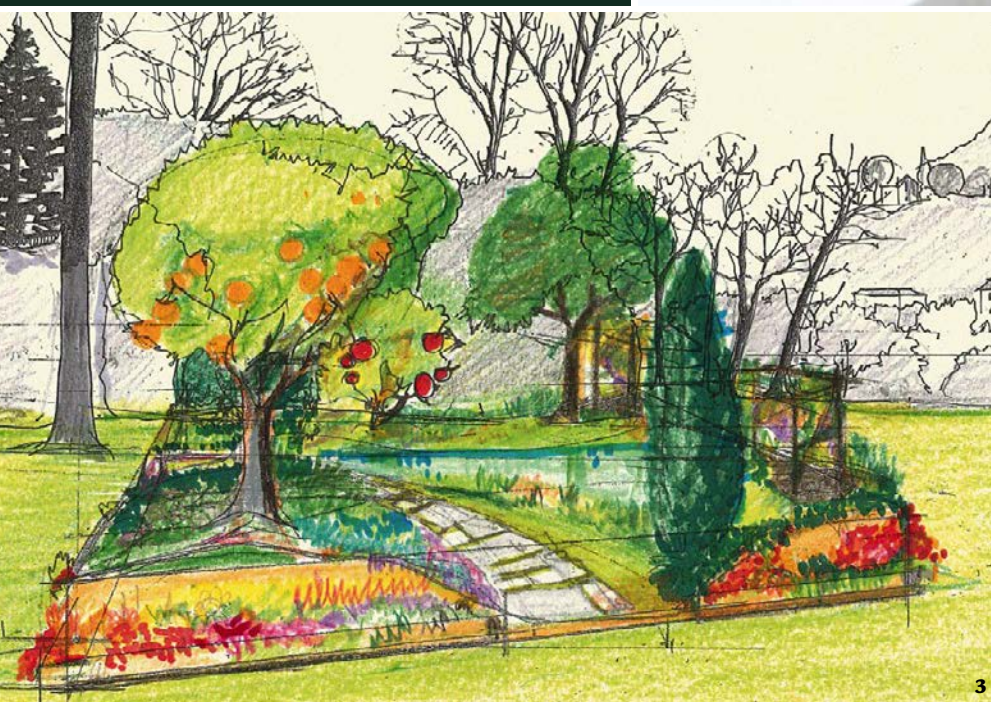


1. Uno dei laboratori per bambini organizzati nell'Ala Regina di Villa Erba. Su prenotazione.

2. La chef Antonia Klugmann, ospite d'onore di Orticolario.



2



3

Camminare in un giardino primordiale

Nello spazio di **Italiana Terrici** (www.italianaterrici.com) prende forma **Il giardino ritrovato**, progetto creativo firmato dall'architetto Marco Fraschini, direttore tecnico di Urges Architettura, con le collaboratrici Marta Viganò ed Elisa Costa. L'idea è quella di evocare il giardino dell'Eden descritto nelle Sacre Scritture e riportare i visitatori nel primo giardino del mondo: un luogo idilliaco, dove il sole sembra non tramontare mai e la natura regna sovrana. Ci si può soffermare all'ombra di un maestoso arancio dolce (*Citrus sinensis*) alto quasi 4 metri e carico di frutti, mentre poco distante un melograno (*Punica granatum*)

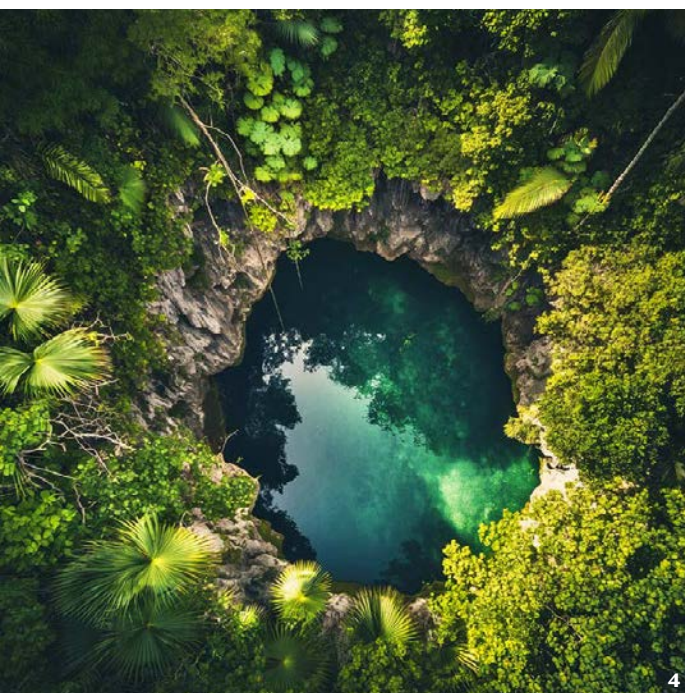
sfoggia i suoi frutti, da sempre simbolo di abbondanza. Accanto, un fico (*Ficus carica*) e viti dai grappoli maturi. La dimensione più poetica del progetto si rivela però nelle erbe alimurgiche: specie come *Allium*, *Aloysia*, *Helichrysum*, *Malva*, *Melissa*, *Papaver* e molte altre tappezzano il terreno, a testimoniare i doni quotidiani della natura. L'elemento dell'acqua completa la simbologia edenica attraverso un ruscello lungo 8 metri, popolato da papiri (*Cyperus alternifolius*, *C. papyrus*) ed *Equisetum*. Anche il percorso si snoda su elementi naturali: il pubblico potrà attraversare il giardino camminando su beole tagliate a spacco.

ORTICOLARIO 2025

Nella dimora ottocentesca sul Lago di Como che fu residenza estiva d'infanzia del regista Luchino Visconti prende forma una visione primordiale e incontaminata del giardino. **Dal 2 al 5 ottobre il parco storico di Villa Erba, a Cernobbio (Como), ospita la 15ª edizione di Orticolario**, manifestazione che invita a riflettere sul verde e sul suo ruolo culturale ed ecologico. Dopo "Nel senso dell'acqua" (2023) e "Terra" (2024), quest'anno il tema è "L'Eden", inteso come natura selvaggia e ricca di biodiversità, messa a confronto con la tradizionale impostazione dei nostri giardini. Tema svolto dai sette progetti finalisti del Concorso Internazionale Spazi Creativi e approfondito nel ricco programma di incontri e corsi. Partecipano all'evento oltre 250 espositori che presentano una selezione di piante, alcune rare, e di artigianato artistico.

Selvatico e commestibile

A rappresentare l'antico legame tra uomo e natura sono le piante alimurgiche, specie spontanee e commestibili che hanno accompagnato l'alimentazione umana fin dalle prime civiltà nomadi. Orticolario valorizza i saperi tradizionali legati alla raccolta e all'uso delle erbe selvatiche con l'allestimento **Una passeggiata nel bosco**, a cura dell'architetto pae-



4. Immagine realizzata con l'intelligenza artificiale di un cenote ideale. Sarà ricreato nel padiglione centrale.
5. Moritz

Mantero, presidente di Orticolario, tra le foglie di *Gunnera manicata*. Alcune specie di *Gunnera* sono utilizzate come cibo in Sud America.



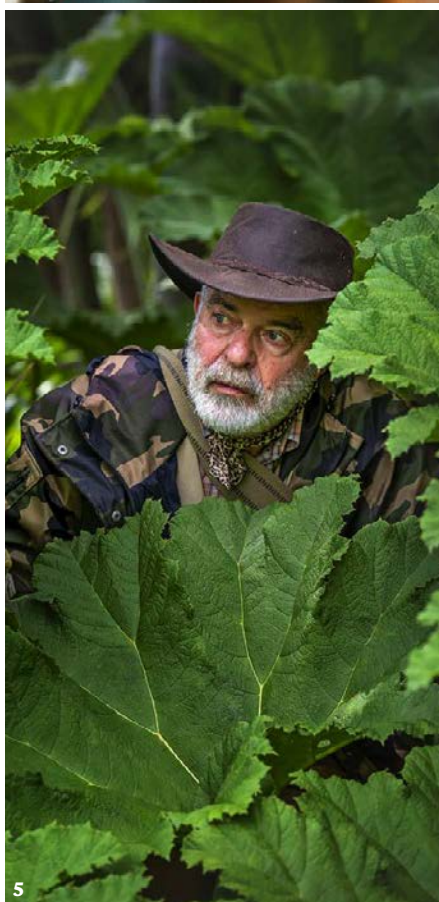
Zea mays 'Fiesta'



Tetrapanax papyrifer



Tricyrtis formosana



5



Artemisia abrotanum

saggista Laura Storero, di Marco Gramaglia del vivaio Fratelli Gramaglia di Collegno (Torino) e di Davide Bacci dell'omonima azienda agricola di Albenga (Savona). Ospite d'onore è **Antonia Klugmann**, chef patronne del ristorante stellato L'Argine a Vencò a Dolegna del Collio (Gorizia). La sua cucina è caratterizzata dall'ampio utilizzo di erbe spontanee, che Antonia coltiva nel suo orto personale (raccontato nello speciale *Orti & Cucina* di *Gardenia*, febbraio 2018, n. 406). Sarà ospite dello stand di *Gardenia* **Eleonora Matarrese**, food blogger collaboratrice di Slow Food per il *foraging*, nota su Instagram come @lacuocaselvatica.

Sette giardini effimeri

«Uno spazio creativo nasce per celebrare un rinnovato rapporto tra uomo e natura», spiega Moritz Mantero, presidente di Orticolario. «Non è solo un giardino, è un luogo in cui accade qualcosa. Uno spazio creativo comunica, spesso insegna e talvolta stupisce. Indaga un concetto e ne restituisce un'interpretazione inconsueta». Con questa logica sono stati scelti i sette progetti: **Il giardino ritrovato** (vedere riquadro **nella pagina a lato**); **Uno scrigno di natura rigenerante**, progettato da Flavio Miretti con Brigitta Balestri e Matilde Tonelli per il vivaio Miretti Giardini; **Evanesenze**, di Elena Ziliotti e Davide Passera, →



Incontri e assaggi allo stand *Gardenia*

VENERDÌ 3 OTTOBRE

● Ore 10, Talk di Oscar Tintori

Presentazione del nuovo libro *Il viaggio degli agrumi in Italia. Percorsi e curiosità di cultivar regionali* (Olschki).

● Ore 11.30, Dalla terra alla tavola

L'importanza del substrato nel coltivare quello che mettiamo nel piatto. Intervengono Michele Ripamonti, agronomo di Italiana Terricci, Eleonora Matarrese, food blogger, e Andrea Giaccardi dell'azienda agricola L'Orto del Pian del Bosco. Modera Emanuela Rosa-Clot, direttore di *Gardenia*.

● Ore 12.30, Cucinare le infestanti dell'orto

Alcune delle "erbacce" che soffocano gli ortaggi possono essere utilizzate in cucina con tecniche di cottura alternative ed ecologiche. Conversazione con lo chef Tommaso Fara e Mina Novello, chef e giornalista. Presentazione di una fonduta con l'acetosa e cottura con forno, barbecue e pentola a pressione a energia solare. Tommaso Fara racconterà i suoi libri *Il cucchiaino caramellato* (DeAgostini), *La cucina a impatto quasi zero e Diversamente cotto* (Gribaudo).

● Ore 14.30, Merenda con le piante dei prati

Mariangela Susigan, chef del ristorante stellato *Gardenia* di Caluso (Torino), insieme a Lucia Papponi, esperta in piante alimurgiche, propone una merenda a base di erbe spontanee, con assaggi di tisane e finger food. Lucia Papponi parla del suo libro *La cucina verde* (Fabbri Edizioni), con ricette a base di ortaggi di stagione.

● Ore 15.30, L'economia circolare nell'orto

Come coltivare senza sprechi. Con Andrea Giaccardi dell'azienda agricola L'Orto del Pian del Bosco. Presentazione dei prodotti trasformati del suo orto biologico.

SABATO 4 OTTOBRE

● Ore 11.30, Spontanee ed esotiche: la convivenza felice è possibile

Luca Recchiuti, curatore del giardino botanico della Fondazione Nicola Del Roscio di Gaeta, racconta come essenze diverse riescano a condividere lo spazio aiutandosi l'una con l'altra.

● Ore 12.30, Pelargonii profumati: dalla coltivazione all'uso in cucina

Gabriele Cantaluppi, titolare del vivaio Gea di Bolzano, descrive alcune delle specie più aromatiche e racconta come utilizzare foglie e fiori nel piatto.

● Ore 14.30, Raccogliamo i semi delle erbe spontanee

Ottobre è il mese ideale per raccoglierci e preparare ricette semplici e gustose. La food blogger Eleonora Matarrese descrive alcuni semi appena raccolti e propone un assaggio di "chips" a base di semi selvatici preparate senza uso di elettrodomestici.

● Ore 15.30, La cipolla di Brunate

Caratteristiche, sapori e storia dell'antica varietà tipica della zona di Brunate (Como), recentemente riscoperta e inserita da Slow Food tra i prodotti dell'Arca del Gusto, tutelata dall'Associazione Cipolla di Brunate.

Come, dove e quando

Orticolario, dal 2 al 5 ottobre, parco di Villa Erba, largo Luchino Visconti 4, Cernobbio (Como), www.orticolario.it

Orario: il 2 ottobre 15-19; dal 3 al 5 ottobre 9-19.

Ingresso: a partire da 19 €, gratuito per bambini fino a 14 anni compiuti. I biglietti sono acquistabili sia online, sia sul posto. Sabato 4 e domenica 5 ottobre, possibilità di arrivare in battello gratuitamente da Como (partenza dal pontile n. 5).

Su prenotazione, visite guidate a Villa Erba e alla manifestazione.

A sinistra: rendering del progetto Uno scrigno di natura rigenerante, realizzato nello Spazio Miretti Giardini. Il percorso parte da un giardino contemporaneo, minimale e ordinato, e si addentra in un giardino dell'Eden

rigoglioso, ricco di piante, frutti e profumi che risvegliano i sensi. Arcate simboliche, ispirate alle radici, avvolgono lo spazio e creano portali tra i quali i visitatori possono passare, accompagnati da suoni naturali.

di Davide Garden, per Coplant Vivai Piante; **Viaggio primordiale**, di Andrea Volonterio di Oasi Studio e Davide Simoncini; **Hortus/Silva** di Davide Boschetti per Amorfini Garden; **Improbabile peana del giardino moderno** di Rafael Tassera per Ossola Giardini; **Ecospirituale** di Daniela Giraudo del vivaio Il giardino dei giunchi.

Il padiglione centrale del centro congressi di Villa Erba accoglie **Dzonot**, installazione firmata da Jonathan Arnaboldi, architetto del paesaggio, e Matteo Pellicanò, agronomo e paesaggista. L'allestimento si ispira ai *cenotes*, suggestive cavità naturali ricolme di acqua dolce che caratterizzano il paesaggio messicano. Le piante di questo ambiente primordiale sono fornite dal vivaio siciliano Pianta Faro e dall'Azienda Agricola D'Aleo, che porta una selezione di passiflore da frutto. Dal vivaio Central Park di Mario Mariani (Galliate, Novara) giunge un ricco assortimento che spazia dalle palme — *Syagrus*, *Phoenix roebelenii*, *Livistona decora* e *L. chinensis* — a piante tropicali ornamentali come *Musa acuminata* del gruppo Cavendish, *Colocasia*, *Canna indica*, *Cordylone* e *Aspidistra*. Nell'atrio di Villa Erba è Mantero Seta a realizzare l'installazione **E quindi uscimmo a riveder le stelle**, che combina tessuti e arredi di design.

Gardenia quest'anno si sposta all'esterno, nel parco davanti alla villa: sotto la tenda di Guido Toschi si terranno incontri e assaggi (vedere **a lato**). Promosso da *Gardenia* anche il workshop fotografico **Sguardi sull'Eden**, condotto da Matteo Carassale sabato 4 ottobre: invita i partecipanti a esplorare gli spazi dell'evento, allenando lo sguardo alla contemplazione prima ancora dello scatto fotografico. ✱