



pagina bimensile di

fiori piante giardini e altre cose

# floralia

a cura di Silvia Biletta Rota

## L'impronta personale di Pasqualina Berto e, di fronte, uno splendido panorama collinare Anche l'orto può essere giardino A Ponzano Monferrato è stato ricreato un piccolo angolo di Villandry

**Ogni aiuola ospita un solo tipo di ortaggi affiancati da aromatiche o fiori, e colori e volumi vi sono alternati con gusto sicuro - Il risultato è un piacere che premia il palato, quando gli ortaggi arrivano sulla tavola, ma ancor prima l'olfatto**

Ne ha fatto cenno anche Giuseppe Niccolini, preziosa fonte di tante notizie relative ai paesi monferrini, là dove, scrivendo di Ponzano (*A zozzo per il Circondario del Monferrato*, 1877), ricorda l'antica abitazione patrizia che sorge lungo la strada per Castelletto Merli.

Ad osservarla, se ne apprezzano subito le pulite linee architettoniche; varcato l'ingresso, se ne scoprono tante preziosità botaniche. Lo sguardo, infatti, corre subito oltre le vetrate della galleria impreziosite da inserti blu, catturato da un giardino su cui si rincorre il gioco sinuoso di lunghe siepi di bosso che disegnano ricami di colore verde scuro sul verde smeraldino di prati rasatissimi ombreggiati a tratti da alberi imponenti - uno spettacolare cedro del Libano, bagolari, ipocastani, una sequoia... E' uno splendido giardino dal disegno formale cui si accede scendendo una scalinata che fa da sfondo ad un'aiuola punteggiata dall'azzurro di un tappeto di *Ceratostigma plumbaginoides*.

Passeggiando lungo i viali del giardino tra giochi d'acqua e angoli relax, si arriva ad una piccola rotonda sospesa sulla scarpata sottostante ricolma di arbusti e fiori, romantico belvedere da cui ammirare il paesaggio circostante. Poco discosto, un enorme ceppo affiorante dal terreno offre lo spunto per un angolo fiorito, mentre una sequoia portata dalla California in una valigia circa cinque lustri addietro gareggia ormai in imponente con gli altri alberi storici del giardino.

Tutta quest'area organizzata secondo un disegno formale è pianeggiante, sostenuta dal muro di sostegno che si intravede tra macchie azzurrine di perovschia, allorché si scende attraverso una breve scalinata laterale; sovrasta altre zone verdi poste a livelli diversi collegati da scalinate, scalette, sentieri. Sono aree a impostazione più informale, ricche di fiori e arbusti, e verso valle portano al parco di recente impianto attraversato da un viale di tigli, per poi risalire il fianco erboso



della collina, lungo il prato - un tempo frutteto di cui rimane uno spettacolare albicocco - sul quale si affaccia l'orto. L'orto! Se il giardino dimostra la cu-

ra e la competenza della signora Gabriella, l'orto è invece tutta opera della mamma, la signora Pasqualina, che sulla collina monferrina ha ricreato, dandogli una forte impronta personale, un

piccolo angolo di Villandry, il giardino francese famoso per gli ortaggi coltivati insieme coi fiori nelle aiuole geometriche e formali. Pensate anche voi che "un umile" orto non potrà mai

regalarvi le sensazioni di un allegro bordo misto o di un disciplinato abbinamento di siepi e fiori? Rigiriamo ai lettori l'interrogativo di un articolo appena letto: ebbene, basterebbe ammirare il bellissimo orto di Ponzano suddiviso in tante aiuole rettangolari delimitate da tronchetti e fiancheggiate da sentierini regolari per comprendere tutta la piacevolezza e l'armonia di un orto-giardino. In quello curato con grande perizia e passione dalla signora Pasqualina ogni aiuola ospita un solo tipo di ortaggi affiancati da aromatiche o fiori, e colori e volumi vi sono alternati con gusto sicuro.

Il risultato è un piacere che premia il palato, quando gli ortaggi arrivano sulla tavola, ma ancor prima l'olfatto, per via di tutti quei profumi, quegli aromi che il sole sprigiona dalle erbe. E premia la vista, quando lo sguardo passa da un'aiuola all'altra, per poi tornare al giardino, al verde intorno, al grande glicine arrampicata sulla facciata della casa, al rosario che sale fin quasi al tetto, là dove due muri perimetrali formano un angolo invitante.

Davanti si estende il bel paesaggio monferrino, variegato per i boschi, i coltivi, i prati.

Nelle foto grandi, l'orto e il giardino di Pasqualina Berto (nel riquadro) e della figlia Gabriella, a Ponzano.



**ATTREZZATURE DA GIARDINO**  
TRATTORINI - RASAERBA  
DECESPUGLIATORI - MOTOCOLTIVATORI  
**VENDITA ASSISTENZA**



Via Garibaldi, 30 - Casale Monferrato (AI)  
Tel. 0142.454772 - Fax 0142.418161 - Cell. 338.6219632

**GAROPO E.srl** Cascine Garoppi, 13 (S.S. Valle Cerrina) Mombello Monferrato (AI) 0142.944128

FERRAMENTA - FAI DA TE - TRATTORINI  
TUTTO PER IL GIARDINAGGIO - MOTOSEGHE  
ELETTRICITÀ - MOTOCOLTIVATORI

**FINANZIAMENTI PERSONALIZZATI A TASSO ZERO**

Orari di apertura: dal lunedì al sabato 8-12,30 e 15-19,30 vendita e assistenza - Domenica: 9-12 solo servizio vendita



## Pianeta Verde

di DRERA FABIO



- Progettazione, realizzazione, manutenzione di aree verdi
- Vendita fiori e piante ingrosso e minuto
- Abbattimento alberi
- Impianti di irrigazione
- Potature
- Taglio prato
- Preventivi gratuiti a domicilio
- Semina-prati rustici e ornamentali
- Siamo disponibili anche per piccoli interventi
- Innesti
- Arieggiatura terreni

PREZZI MODICI

Progettazione e realizzazione terrazzi ornamentali e giardini rocciosi

S.P. Roncaglia - Vignale, Regione Valle Maggiora 7  
VIGNALE M.TO - Tel. 0142.933820 - Fax 0142.930670  
Cell. 335.6924523  
e-mail: pianeta.verde@libero.it

## Lo sapevate che... Polvere di zafferano, per un chilo servono ben 150.000 fiori!

A proposito di zafferano, lo sapevate che... botanicamente, lo zafferano si chiama *Crocus sativus*; esso infatti è una delle numerose specie del genere *Crocus*, esattamente come i crochi dei giardini, coi quali, tra l'altro, gareggia in bellezza. ... lo zafferano, infatti, ha vistosi stigmi color arancio che risaltano con evidenza sul violetto luminoso dei petali, pertanto è un fiore molto decorativo. ... ci sono *Crocus* a fioritura primaverile ed altri a fioritura autunnale: lo zafferano fiorisce a ottobre-novembre, dopo appena due mesi di coltivazione. ... la coltivazione dello zafferano è molto facile e può essere praticata in pieno campo, in un'aiuola, e perfino in vaso, sul balcone.

sto, quando si presentano ancora chiusi. ... lo zafferano è una sostanza colorante dal sapore amaro e piccante che si presta a conferire un gusto particolare a piatti tipici come il risotto alla milanese, ma non solo, ed anche a colorire in maniera naturale pasta, burro, formaggi. ... gli stigmi essiccati sono leggerissimi, tanto che occorrono in media 150.000 fiori per produrre 1 Kg di polvere di zafferano: per questo motivo e per il lavoro interamente manuale di raccolta e lavorazione del prodotto che già di per sé ha caratteristiche inimitabili, lo zafferano è molto costoso. ... la polvere di zafferano talvolta viene sofisticata con prodotti sintetici, oppure con polvere di cartamo o di calendula, che hanno qualche leggero potere colorante ma non hanno l'inimitabile, particolare sapore di *Crocus sativus*.

... la polvere di zafferano è usata anche in medicina per la sua azione calmante e stomatica.



... la parte commestibile dello zafferano è rappresentata dalla polvere che si ottiene facendo essiccare a calore moderato gli stigmi, dopo averli separati manualmente dai fiori raccolti anch'essi manualmente, ad uno ad uno, al mattino pre-

## Sarà argento? Un gruppo è partito nella notte per Bad Sackingen Cella Monte sul Reno Oggi in Germania per la medaglia del concorso

Per un folto gruppo di celllesi, partenza nel cuore della notte, per giungere puntuali a Bad Sackingen, città tedesca bagnata dal Reno, alle ore 10, quando un grande concerto nella cattedrale aprirà la seconda, e più importante, delle quattro giornate (dal 14 al 17 settembre) organizzate per concludere con grande rilevanza l'edizione 2006 del concorso europeo Entente Florale, a cui ha partecipato anche Cella Monte: avverrà infatti il giorno 15, la cerimonia di premiazione.

Il paese monferrino avrà, come si sussurra da qualche settimana, la medaglia d'argento? Lo si saprà alle ore 18,30, quando al "Gloria Theatre" gli organizzatori faranno conoscere i dati ufficiali del concorso, presenti i rappresentanti dei ventiquattro comuni partecipanti - dodici città e dodici piccoli paesi - provenienti da ogni parte d'Europa: ci saranno anche gli italiani, celllesi ed albesi.

Nell'attesa, per tutta la giornata si susseguiranno gli avvenimenti, con visite guidate alla città, al parco del castello, a mostre, inoltre si terrà una riunione delle varie delegazioni che, nello spirito del concorso, potranno conoscersi, scambiare opinioni in un clima disteso e festoso. A concludere la giornata, la cena di gala nei saloni del Kursaal, come indica il programma ufficiale delle manifestazioni. I festeggiamenti continueranno il giorno seguente, con escursione nella Foresta Nera e gita in battello sul Reno, ma i celllesi hanno scelto di lasciare Bad Sackingen in mattinata per raggiungere a poche decine di km di distanza Eguisheim, splendido villaggio alsaziano rappre-



## Una pianticella particolarmente decorativa Che bello l'aglio cinese

Come capita quando i fiori sono piuttosto minuti, bisogna che la massa fiorita sia estesa, per ammirare nel modo dovuto *Allium tuberosum*. Originaria della Cina e dell'India e coltivata come pianta commestibile soprattutto in Asia, ma localmente anche in Europa, questa agliacea è molto ornamentale, come capita spesso con le specie del genere *Allium*, tra le quali si contano aglio, cipolla, erba cipollina, scalogno, oltre ai numerosi *Allium* del giardino. *Allium tuberosum*, detto comunemente aglio cinese, è una pianticella con foglie nastriformi lunghe 25-30 centimetri e larghe 3-4 millimetri, intensamente verdi e odorose: rappresentano la

parte commestibile, ma, disposte a mo' di fontanella, sono anche particolarmente decorative. A fine estate tra i ciuffi delle



folgie spuntano gli steli fiorali, che raggiungono i 30-40 centimetri di altezza: sono eretti e terminanti con piccoli rigonfiamenti chiari, allungati, che si aprono come ombrellini fatti di stelline bianche: è il loro momento più bello. La fioritura dura a lungo, poi i fiori a poco a poco appassiscono e le foglie spariscono: nel corso dei mesi ci si può perfino dimenticare che in quel vaso, in quell'aiuola, sonnecchia la moltitudine dei rizomi del piccolo aglio cinese, finché un giorno iniziano a spuntare foglioline che s'allungano nastriformi, prendendo l'aspetto di fontanelle. E l'incanto della fioritura si ripete. Nel disegno, *Allium tuberosum*.

### LA RICETTA DI M. PIA ROSSI

#### Spghettini... za zu

**INGREDIENTI (4 persone):** quattro zucchini, un etto ricotta, un pizzico di stimmi di zafferano, una manciata di parmigiano, uno spicchio d'aglio, un ciuffetto di salvia, due etti circa di spghettini, sale e pepe.  
**ESECUZIONE:** Tagliare gli zucchini a pezzetti e cuocerli in padella con olio, aglio e salvia. Cuocere gli spghettini al dente. Sciogliere in una ciotola gli stimmi (oppure le bustine) di zafferano con tre cucchiaini di acqua di cottura della pasta ed unirli alla ricotta, mescolare bene il composto. Scolare gli spghettini, versarli nella padella con gli zucchini, mescolare aggiungere il composto con la ricotta, il pepe, il parmigiano e servire immediatamente. Gli spghettini zafferano e zucchini sono leggeri, ma gustosi e nutrienti, un piatto di fine estate veloce da preparare!

M Pia Rossi