

io

DONNA

SPECIALE SAPORI D'AUTUNNO

Itinerari ricette
tendenze
tavole e vini

“Voglio
portare
sullo
schermo
solo donne
della mia età”
Diane Lane

Adozioni
Un patrimonio
d'accoglienza da
salvaguardare

Verde
I nuovi orti
femminili
ed ecologici

**Sguardi
luminosi**
Come
contrastare
la fatica digitale

MODA Stampe animalier



Nell'orto cresce la cultura green

La nuova generazione di imprenditrici, figlie d'arte nella gestione dei loro hotel, è in prima fila nel coniugare benessere e cura della terra. A partire dai terreni dove si producono ortaggi e verdure per rifornire in modo sostenibile le cucine delle loro tenute deluxe. Un colpo di fulmine che ne ha fatto luoghi di ricerca, d'arte, di meditazione. Ecco le loro storie

di Mariangela Rossi

È assodato: una rivoluzione culturale-alimentare, che ha portato la voglia di sperimentare, in termini di cura del proprio giardino e anche dell'orto, è in atto da tempo. Nel 2021, per l'ONU Anno Internazionale della Frutta e Verdura (IYFV), con l'obiettivo di creare sistemi agricoli più sostenibili e di sensibilizzare verso uno stile di vita più sano, secondo Coldiretti quasi 1 italiano su 2 (il 45 per cento) ha preso in mano zappa e vanga. Con generosità, fatica, attesa e ascolto, tutto ciò che contribuisce a far star bene, a prendersi cura della terra, che si prende cura di noi. «La grande richiesta oggi è per gli orti a cassoni, sollevati circa 40 centimetri da terra: un filare di parallelepipedi in legno, dove passeggiare, oltre che gratificante - noi siamo quello che mangiamo - ha anche un'azione rilassante» racconta Paolo Mati, paesaggista, co-titolare di Mati 1909 (piantemati.com), che ha appena realizzato in Toscana l'orto del Rosewood Castiglion del Bosco di Chiara e Massimo Ferragamo e l'Orto di San Frediano, della chef Enrica Della Martira, in un antico vivaio di piante grasse.

L'orto è donna? Parrebbe di sì. Se Michelle Obama anni fa aveva già aperto la strada negli USA - e altre giovani first ladies, come Beatrice Borromeo, coltivano il proprio per diventare il più autosufficienti possibili - anche in Italia la tendenza ha trovato, letteralmente, terreno fertile. Oggi l'orto è femminile, democratico e trasversale. «Le donne registrano una partecipazione più alta (46 per cento) rispetto agli uomini, con una percentuale maggiore tra i giovani» secondo Coldiretti. Ne sanno qualcosa anche alcune giovani imprenditrici, figlie d'arte nel gestire i loro hotel, impegnate nell'autoproduzione a chilometro zero, che hanno abbracciato la filosofia di un orto ecosostenibile come un microcosmo fecondo e benefico, a cui gli chef attingono per garantire materie prime fresche e sapori unici, oltre che per ridurre gli sprechi delle catene di approvvigionamento, e dove gli ospiti hanno accesso con gioia.

«Biodiversità, zero sprechi e rispetto, le nostre "stelle"»

Vittoria Ferragamo

36 anni, il Borro, San Giustino Valdarno (Ar)



Vittoria Ferragamo con alcuni prodotti dell'orto biologico, venduti anche al dettaglio.

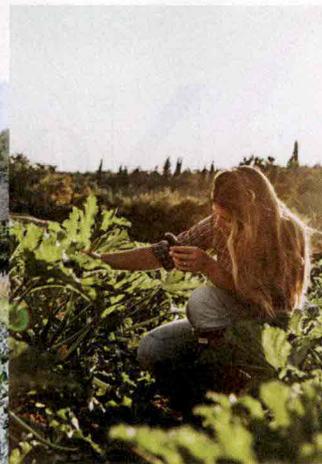
Una cassetta di tesori

L'orto del Borro, un tempo castello cintato con borgo medievale, recuperato nel 1993 dal papà Ferruccio Ferragamo e convertito in hotel-borgo tra le colline nel Valdarno, è lei. Vittoria, nata a New York, super mamma, di casa tra Siena e il Borro (ilborro.it), dove

ogni giorno si occupa, oltre che dei 40 cavalli che girano liberi, delle api e delle galline, anche dell'orto, affiancata dall'agronomo Leonardo Cistullo. Non basta la passione, occorrono grandi conoscenze delle tecniche e dei cicli produttivi. «Era l'orto biologico di famiglia, è stato spontaneo

SEQUE

SEQUITO ingrandirne la produzione. È un dono della Terra, rigoglioso, con sfumature che variano con le stagionalità» commenta Vittoria, mostrando il suo "gioiello" di tre ettari, dove sperimentano anche semi diversi e dimenticati. Come il pomodoro d'inverno toscano, che, grazie all'antica tecnica di conservazione appesa, mantiene a pieno il sapore, o il canestrino lucchese, il costoluto fiorentino, il fagiolino serpente. «Mi piace fare ricerca ed esplorare varietà insolite, ad esempio le carote nere, ma resto fedele al territorio» continua, mentre nell'orto sta arrivando lo chef, Andrea Campani. «Accanto a lui ho imparato, oltre a tagliare gli ortaggi nel modo e nel momento giusto, anche il fatto che è possibile fare pochi sprechi conoscendo la versatilità delle verdure e come riutilizzare gli scarti delle puliture, per esempio in fondi, polpette, infusi». È stata lei a lanciare l'iniziativa della Cassetta dell'Orto, 4 kg di prodotti freschissimi da ricevere a domicilio, ma solo nel raggio di 60 km circa. «La distanza limita l'emissione di Co2 nell'ambiente e permette di essere tempestivi nella raccolta e nella consegna» specifica Vittoria, che nella zona dell'orto, accanto alla vigna Casella e all'area delle mucche chianine, oltre a riprendere le attività didattiche per i bambini, vuole costruire un nuovo ristorante di cucina biologica ed etica. «Etico per me significa rispetto. Di chi lavora nei campi, delle tradizioni gastronomiche. Della terra», conclude. «Sì, direi proprio che l'orto del Borro è etico».



Le coltivazioni di crucifere e di ortaggi a foglia verde e, sopra, Vittoria Ferragamo che ne verifica la qualità.

«Al lavoro di squadra sono chiamate pure le verdure»

Alessandra Angelini

38 anni, Borgo Scopeto Relais Vagliagli (SI)



Alessandra Angelini, a sinistra, e una visione dall'alto della tenuta.

La locandiera ingegnere

Nella giovane Alessandra Angelini, famiglia con origini nel farmaceutico, da anni dedicata ai vini in varie aziende, seguite in particolare dalla mamma, Elisabetta Gnudi Angelini, c'è una formazione che emerge, oltre, ovvio, all'amore per la terra. La laurea in Ingegneria Aerospaziale

e Aeronautica, l'amore per le costruzioni ordinate, la linearità, la funzionalità estrema. A Borgo Scopeto Relais (borgoscopetorelais.it), ieri insediamento fortificato medievale, villaggio abitato, poi residenza nobiliare e oggi relais nella campagna senese, l'orto è un capolavoro di ingegneria, dove potervi lavorare agilmente: 18 cassoni suddivisi in tre file, con un'altezza di 70 cm da terra

in acciaio corten, rivestiti in pannelli solari e studiati in modo tale che le verdure, sinergiche e complementari, si aiutino a vicenda, anche creando ombra a quelle vicine. Si tratta di un giardino coltivo, in continuo divenire dove l'orto si accosta al frutteto e alle coltivazioni autoctone di lavanda ed elicriso. Un lavoro di squadra. Oltre ad Alessandra, che ha inserito anche le arnie per le api, collaborano un ex chef, Simone, co-titolare della società Cavoli a Merenda, che studia tutti gli ortaggi e crea i propri semi, e un docente universitario di Archeologia, Andrea Zifferero, ricercatore di cultivar antiche toscane. Dalla sinergia sono nati, tra gli altri, il pero Briaca e il susino Coscia di Monaca, ma anche l'insalatina Mizuno, il cetriolo Dragon, il kale viola, i pomodori tigre, insieme a tante misticanze e agli ortaggi più tradizionali. «Tra i miei progetti, creare un orto didattico per i più giovani, oltre che per gli ospiti, dove possano piantare i loro semi e vederne l'evoluzione, e rendere più vivibile lo spazio con lezioni di yoga, aperitivi e mostre di arte. Tutto già in agenda per il 2022».

SEGUE