



**LA RASSEGNA. ODORI DI PRIMAVERA**  
Avvolti dai sentori floreali: al Castello di Paderna a Pontenure (Piacenza), il 13 e il 14 maggio si va a lezione di profumeria botanica nell'edizione primaverile di Frutti Antichi, la rassegna di piante, fiori e frutti dimenticati e alto artigianato promossa dal Fai. Tra i 130 espositori, attira il naso lo stand di Olfattiva con i suoi prodotti naturali. Barbara Pozzi, tra i suoi alambicchi, guiderà nel Cortile del Pozzo il laboratorio "Verticale sul Citrus" per crearsi una fragranza all'arancio.



**FERRARA. GIARDINI SEGRETI**  
Interno verde apre i giardini segreti di Ferrara, piccoli gioielli di arte e botanica all'interno di corti rinascimentali il 13 e il 14 maggio. Organizzata dall'associazione "IlTurco" e patrocinata dal Mibact e dal Comune di Ferrara, permetterà di scoprire 30 giardini privati che durante l'anno sono gelosamente custoditi dai loro proprietari. Un'occasione speciale per scoprire la storia della città. Il **Consorzio Visit Ferrara** offre tariffe speciali per il soggiorno: codice sconto **INTERNOVERDE2017**. Info: [www.visitferrara.eu](http://www.visitferrara.eu)



PAOLO PEJRONE

## Vivere all'aperto con le galline

**I**l gran successo degli scorsi giorni a Masino è stato il risultato di vivaisti e di piante eccezionali, ma non soltanto.



Anche anatre, oche, galli e galline hanno fatto la loro parte, diventando le corteggiatissime comparse di una vera e propria festa, che ha celebrato il giardino e la vita in campagna in tutte le sue molteplici e concrete sfaccettature. Anzi, a giudicare dalla quantità di visitatori che si aggirava-

no per la mostra tenendo sottobraccio un piccolo cartone con il pulcino prescelto, verrebbe quasi da dire che gli italiani rimangono ancora, in fondo, un popolo di agricoltori, ben più che di giardinieri. Originando qua e là mi ha colpito la prontezza con cui se ne decideva l'acquisto, a confronto delle lunghe e spesso diffidenti trattative che precedevano lo shopping botanico. D'altronde tutto fa e i pennuti possono diventare la premessa non soltanto di una preziosa empatia verso la natura e la vita all'aperto, ma anche di un giardinaggio facile, sano e soprattutto a chilometro zero.

Qui da me ormai da molti anni, felici ed amati, galli e galline vivono liberi tra le balze del giardino, un po' come una volta nei giardini di campagna. Le minacce incombono dall'alto e dal basso, falchi e volpi sono sempre in agguato, ma in fondo sono sufficienti i cani e un po' di rami alti e ripari per evitare il peggio. Qualche seme dissotterrato, qualche foglia rovinata, qualche vasetto rovesciato sono ben poca cosa di fronte al loro girovagare allegro e laborioso, a quel chiochiare tanto rassicu-

Libere tra le balze dei moderni giardini un po' come una volta accadeva nelle campagne

rante, così utile per liberarsi a gratis, e senza veleni, di erbacce, larve ed insetti. Perché galli e galline crescano sani è importantissimo che ci sia un tratto erboso in cui possano ruspare e piluccare, un gruppetto di piccoli alberi su cui svolazzare d'estate e nella cui ombra sicura riposarsi nelle giornate più afose ed anche un po' di sabbia o cenere in un posto possibilmente asciutto, per strofinarsi le piume e pulirsi.

Gli antichi manuali consigliavano di coltivare non distante una verminaia, utilissima non solo per il pollaio, ma anche per il giardino: una palata di terriccio ricco di lombrichi, se data con moderazione, è una vera manna per le sempre golose galline. Come insegnavano i contadini d'un tempo, nel giardino, e soprattutto nell'orto, il pollaio può giocare un ruolo importante: le foglie più esterne di cavoli ed insalate, le rape e i ravanelli imperfetti o un po' invecchiati non venivano mai buttati. Così come gli sfalci e le erbe estirpate, che vengono accolte con palese gratitudine e con gorgheggi gutturali e compiaciuti. Piccoli gesti che sono all'origine di uno scambio prezioso: il terriccio del pollaio è una risorsa ricchissima, sana e biologica. Un compost eccezionale, tra i migliori che vi siano.

non si può non attraversare uno dei ponti per tuffarsi nel ventre più aristocratico e turistico della città. Per avere un colpo d'occhio unico su tetti e cupole, c'è il ristorante **Se.sto on Arno**, al sesto piano del **Westin Excelsior**, con una vista unica a 360° e piatti di grande personalità (i ravioli al tuorlo con spugnone stufate e nervetti) del giovane chef Matteo Lorenzini.

Il livello della ristorazione d'albergo è più alto che altrove: di fronte al Westin c'è il **Winter Garden by Caino del St. Regis**, curato dalla chef Valeria Piccini, e poi il **Palagio** di Vito Mollica all'interno del **Four Seasons**, il **Pasha di Villa Cora** e, per gli amanti del tartufo, il **Savini Truffle Restaurant** dentro l'**NH Collection Firenze Porta Rossa** con un menù tutto dedicato ai preziosi funghi ipogei. Siamo a due passi da Palazzo Strozzi, conviene approfittarne per visitare la nuova mostra di Bill Viola, maestro della videoarte contemporanea, in programma fino al 23 luglio.

Si prosegue l'itinerario verso il quartiere Santa Croce, che andrebbe ormai ribattezzato Granducato del Picchi (Fabio). Lo chef più famoso e vulcanico di Firenze gestisce infatti, tra via dei Macci e via del Verrocchio, quattro insegne tra cui lo storico **Cibrèo** e ora il nuovo **Ciblèo**, curioso e riuscito mix di cucina toscana, coreana e nipponica all'angolo con piazza Ghiberti. Qui si trova il flagship store de **La Via del Tè** (i negozi in città sono ormai tre), dove si può acquistare e anche degustare una delle centinaia di miscele selezionate dalla maison dell'Impruneta. Non si può lasciare Firenze senza aver addentato il simbolo della sua cucina di strada: il **lampredotto**. Il migliore? Quello di **Lorenzo Nigro**, preparato secondo la ricetta tradizionale della nonna, da assaggiare con sale, pepe e salsa verde (rigorosamente fatta in casa) al primo piano del **Mercato Centrale**. Nel tempio locale del gusto, proprio questo sabato, andrà in scena anche il contest finale della **Florence Cocktail Week** per decretare il miglior bartender cittadino.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**S. FORNO**  
via S. Monaca, 3r  
In questo panificio si acquistano schiacciate, focacce e crostate. E anche paste e conserve



**GRIMALDI LINES**

**AFRETTATI!  
PRENOTA SUBITO  
IL TUO VIAGGIO.  
OFFERTE VALIDE FINO  
AL 31/05 scopri i vantaggi su  
[grimaldi-lines.com](http://grimaldi-lines.com)**

**SE VIAGGI CON  
GRIMALDI LINES, SI VEDE.**

**LE NAVI GRIMALDI LINES  
TI PORTANO IN SPAGNA, GRECIA,  
MAROCCO, TUNISIA, SICILIA E SARDEGNA**

[grimaldi-lines.com](http://grimaldi-lines.com)

© RIPRODUZIONE RISERVATA