

AROMA CURIOSITÀ

di Francesca Pizzuti

L'orto in cucina



Ce l'hanno Salvatore Tassa ad Acuto ("un orto-laboratorio di 4.000 mq"), Michele Gioia in quella che fu la residenza del paperone americano Paul Getty a Palo Laziale, Alfonso Iaccarino - a Punta Campanella, di fronte a Capri - che ne sfrutta tutta la ricchezza di erbe e verdure per profumare i suoi piatti di Mediterraneo, e ancora Angelo Lancellotti a Modena che proprio all'ingresso del suo giardino dei semplici ha posto un cartello con la frase di Bacchelli: "L'agricoltura è l'arte di sapere aspettare". Ma pochi chef possono vantare come Antonello Colonna un orto metropolitano, ospitato nel suo "Open", nel cuore di Roma, un giardino terrazzato di 20 mt per 1 mt di profondità a carattere biodinamico (distinto dal biologico, che cura le piante, per il fatto che "guarisce" la terra, totalmente disintossicata dalle sue

impurità). Malgrado la modernità della location (sembra di essere a New York) si tratta di un tipico orto dell'antica Roma dove viene riprodotta l'offerta ortofrutticola del retaggio contadino, nella sua originaria stagionalità: la menta, il rosmarino, la salvia, i limoni ed un vitigno autoctono capitolino: l'uva Regina. L'orto produce continuamente, in virtù delle particolari e favorevoli caratteristiche ambientali (quali l'esposizione al sole e la percentuale di umidità presente nell'aria circostante) come si può ben notare dalla carciofoia sempre fiorente... a dimostrazione che non è affatto vero che le stagioni siano cambiate, piuttosto è l'intervento dell'uomo che vorrebbe pilotarle. In inverno è la famiglia del "cavolo" l'orgoglio dell'orto (verza, broccoletto ecc), mentre in primavera trionfano asparagi, barbabietole, peperoni, zucchine e pomodori

San Marzano profumati di sole. Per una proposta culinaria che si ridefinisce continuamente, il creatore dei "qubi" alla vaccinara, ci introduce al concetto di una cucina "Indo-romana", che accolga, quindi, anche elementi come i pepi orientali e le spezie che crescono rigogliosi nell'orto di Antonello.

E chi invece l'orto in casa non ce l'ha? In questo caso è d'uopo rivolgersi ad Heinz Beck, che di domenica si porta dietro tutto lo staff della Pergola per andare in campagna e fare incetta di fiori di sambuco, oppure a Ciccio Sultano il quale preferisce rifornirsi direttamente da Enrico Russino, patron dell'azienda siciliana Gli Aromi, che nella terrazza naturale sul mare di Cava d'Aliga coltiva una straordinaria varietà di piante (anche selvatiche), distribuendole nelle più blasonate cucine d'Italia.