

# Mimma Pallavicini's Weblog

## memorie e appunti dal pianeta giardino

Feeds: [Articoli](#) [Commenti](#)

### Festa dei lavoratori

giovedì 1 maggio 2014 di [Mimma](#)



(<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/05/il-riposo-del-giardiniere.jpg>)Oggi, primo maggio, festa dei lavoratori, mi metto in festa qualche ora dal mio tran tran professionale per dedicarmi a un po' di manutenzione del giardino. C'è da tagliare gli steli dei tulipani sfioriti dopo tre settimane di spettacolo (resistono impavidi i candidi 'Maureen', persino al vento e alla pioggia di questi giorni). C'è da tosare l'erba (presto fatto: a casa mia ne sono rimasti quattro o cinque metri quadrati in tutto) e controllare se, con tutta la pioggia che è venuta giù, le limacce si infrattano tra le hosta e la bistorta. Nessuno ha ancora lavorato di forbici sulla forsizia, sul ligustro e su qualche altro arbusto che tende a scappare e va ridotto all'ordine. Poi ho qualche cosa da fare nell'orto: ci sono erbacce da sradicare in alcune parcelle e il prezzemolo (quello dell'anno scorso e non ancora andato a fiore) da raccogliere, le taccole da guidare sulla rete. Devo ancora seminare le zucche e gli zucchini, ma qui in montagna non c'è poi così fretta e con questo freddino non nascerebbero neppure. Insomma, volevo dire che chi ha la cultura del lavoro trova sempre qualcosa da fare anche quando, in omaggio alla festa dei lavoratori, si mette in riposo. E poi penso che lavorare a contatto con la terra, per chi spende la vita a fare altro, non è lavoro ma liberazione. Auguro a quel 12,7% di

disoccupati nel nostro paese di poter intessere con la terra un rapporto di consolazione e di redenzione. I segnali già ci sono, se il 10% delle nuove aziende create in Italia nell'ultimo anno sono aziende agricole: il ritorno alla terra come possibile alternativa di lavoro. Un altro dato dice che, a fronte di un -12% di iscrizioni all'università, la Facoltà di Agraria ha registrato il +40% di iscrizioni.

Publicato su [Attualità del verde](#), [Pensieri verdi](#) | Contrassegnato da tag [disoccupazione in Italia](#), [Festa dei lavoratori](#), [tulipano Maureen](#) | [1 Comment »](#)

### Segnali da Floracult

martedì 29 aprile 2014 di [Mimma](#)



(<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/04/piante-a-carriolate.jpg>)Questa stagione affannata di impegni, uno via l'altro, mi impedisce di fermarmi a fare il punto della situazione. Ma dello scorso fine settimana tutto romano, in occasione della mostra di giardinaggio Floracult, devo almeno lasciare qui qualche appunto. Perché è arrivata la conferma che speravo di trovare, cioè che su Roma circolano ancora una freschezza effervescente di idee, persone motivate alla causa del giardinaggio e della bellezza e una linfa verde da noi pressoché esaurita (forse perché al Nord più condizionata, per gretto calcolo, dal denaro

che di questi tempi scarseggia parecchio). Ho considerato che la Città Eterna fa ben sperare come bacino di espansione del giardinaggio nazionale, ma non solo. Se Ilaria Venturini Fendi, di una famiglia tutta al femminile che ha fatto successo nel mondo della moda, investe in campagna, nel biologico, nella salvaguardia del territorio, nel riciclo, nella creatività sostenibile, in una manifestazione di giardinaggio intelligente, una ragione ci deve essere. O così mi piace credere, perché mi sento propensa a imboccare sempre queste stesse direzioni. Sicché queste sono note che toccano le mie corde personali.



(<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/04/pinus-pinea-casali-del-pino.jpg>)

(<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/04/scuola-per-reinventori-floracult.jpg>)

(<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/04/tree-climbing-per-bambini.jpg>)



**Le persone.** A Floracult sono considerate importanti, come avevo già notato lo scorso anno, la testimonianza delle competenze e delle specificità, la presenza dell'artista, del botanico, dell'innovatore. E i visitatori della manifestazione mostrano di gradire molto le conversazioni di chi ha qualcosa da dire. Begli incontri: l'entomologo **Gianumberto Accinelli** del

progetto Eugea ([www.eugea.it](http://www.eugea.it) (<http://www.eugea.it%20>)) di Bologna e il bruco della farfalla *Papilio machaon* a banchetto su una pianta di ruta: l'invito è di allevare i bruchi in vendita per creare corridoi per le farfalle anche in città ([www.effettofarfalla.net/index.php](http://www.effettofarfalla.net/index.php) (<http://www.effettofarfalla.net/index.php>)). **Antimo Palumbo** si definisce storico degli alberi e su facebook ha condotto per mesi come affascinante gioco a manches, per conto dell'Associazione Adea amici degli alberi di Roma, "Eleggi l'Albero dell'anno 2013". Più di 10.000 gli iscritti al gruppo. Il progetto riparte con la nuova edizione il prossimo 21 novembre. Proclamato l'albero vincitore proprio a Floracult: è la quercia delle streghe di Capannori (*Quercus pubescens*) alta 24 metri e con una chioma di 40 m di diametro. A proporla in gioco tra i grandi alberi italiani, che si sono sfidati in finale uno per regione, è stato Alessio Ciacci, trentaquattrenne ex assessore comunale all'Ambiente di Capannori che ha ritirato il premio.



(<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/04/bruco-macaone-papilio-machaon.jpg>)



(<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/04/antimo-palumbo-e-alessio-ciacci.jpg>)



(<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/04/meo-fusciuni.jpg>)

(<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/04/fabio-attorre-vice-direttore-orto-bot-roma-3.jpg>)

E **Meo Fusciuni**, al secolo Giuseppe Imprezzabile, con solide radici a Mazara del Vallo, ma con l'anima in movimento nel Mediterraneo dalla Turchia al Marocco e una base di vita a Salsomaggiore Terme. Erborista di formazione ("chimico" si definisce per la sua laurea e "aromatario" per le

scelte) porta avanti sui profumi una ricerca che non è solo memoria olfattiva, ma poesia e ragione, filosofia e indagine su di sé, omaggio alle piante e alla vita ricreata attraverso l'olfatto. La prossima tappa: "lavorare attorno all'odore del sacro". (La ricerca sull'olfatto mi intriga assai più di quella sul gusto, in questi anni imperante, ma dovrei aprire una parentesi troppo lunga). E poi il botanico **Fabio Attorre**, ricercatore della Sapienza di Roma, soprattutto nell'ambito della conservazione delle specie e delle popolazioni locali, viaggiatore per l'ambiente (è in partenza per la Nuova Guinea), vicedirettore del Museo Orto Botanico di Roma. Una conversazione che è stata anche fonte di mille scoperte trasversali, di cui spero di poter dare conto prima o poi. Tra le sue intenzioni: rilanciare gli eventi culturali all'orto botanico. Tra le novità: la app per smartphone e tablet per visitare l'orto botanico e riconoscerne le piante. L'app, scaricabile gratuitamente, considera anche tutte le ville romane pubbliche. Pare ne manchino solo 20 per la visita guidata a tutti i parchi e giardini della capitale. In ogni caso l'app è anche uno strumento interattivo, per esempio può servire per segnalare eventuali problemi del verde al servizio giardini del Comune.



(<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/04/mazzo-di-fiori.jpg>)

(<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/04/la-scritta-floracult-nel-prato.jpg>)



(<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/04/hibiscus-papa-giovanni-paolo-ii.jpg>)

(<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/04/rosa-emily-louise-vivaio-veimaro.jpg>)

(<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/04/pigna-di-pinus-coulteri.jpg>)

**Fiori e piante.** Difficile trovare ancora un vivaio davvero originale, ma qui e là ho visto cose intriganti, dai *Plectranthus* e *Tradescantia* di Alessandra Orsi alla collezione di *Hibiscus* del siciliano Sun Island Nursery (compreso quello giallo e bianco color Vaticano



che fu dedicato e donato a papa Giovanni Paolo II), dagli alberi da frutto dell'Alto Lazio e dell'Umbria alle erbacee perenni per l'asciutto, ai bambù nani e alle rose. Un mare di rose, quest'anno decisamente in anticipo nella fioritura. A dispetto dell'offerta vastissima di grandi corolle, quella che mi rimarrà più impressa è una piccola rosa poliantha a fiori semplici gialli cangianti in rosa e cuoio che non conoscevo (o non avevo mai notato): 'Emily Louise', una creazione di Harkness del 1990. La produce il vivaio Veimaro ([http://www.vivaiveimaro.it/c1-41-Rose-a-fiori-raggruppati-D-innesto-anche-a-RN\\_IT.ashx](http://www.vivaiveimaro.it/c1-41-Rose-a-fiori-raggruppati-D-innesto-anche-a-RN_IT.ashx)). E ancora a proposito di piante: i mazzi di fiori recisi per gente di città senza balcone, gli ortaggi biologici della tenuta, le pigne gigantesche e uncinata del pino raro *P. coulteri*, la scritta Floracult intagliata nell'erba di un pascolo che sfuma nel paesaggio del Parco di Veio. E poi il paesaggio speciale, più ancora pensando che si è alle porte di una metropoli e che tra boschi e valli sono racchiuse vestigia etrusche. Con un arcobaleno nel cielo, una magia in più.

(<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/04/paesaggio-casali-del-pino1.jpg>)



Publicato su [Ambiente e Paesaggio](#), [Attualità del verde](#), [Eventi e appuntamenti](#), [Persone](#), [Piante e Fiori](#) | Contrassegnato da tag [Alessio Ciacci](#), [Antimo Palumbo](#), [Associazione Adea](#), [Eleggi l'Albero dell'anno 2013](#), [Fabio Attorre](#), [Floracult](#), [Gianumberto Accinelli](#), [Hibiscus 'Giovanni Paolo II'](#), [Meo Fuscini](#), [Orto Botanico di Roma](#), [Pinus coulteri](#), [progetto Eugea](#), [quercia delle streghe di Capannori](#), [Quercus pubescens](#), [rosa 'Emily Louise'](#) | [1 Comment »](#)

## Felicità di primavera

mercoledì 23 aprile 2014 di [Mimma](#)



(<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/04/cromolitografia-di-flora.jpg>)

Cromolitografia di Flora di G. Severeys, 1868

Domani mi chiudo alle spalle la porta del giardino tutto fiorito, asperule tulipani myosotis sassifraghe ipheion primule viole aquilegie geranium iris, dico ciao

all'orto con i piselli fioriti, i ravanelli da cogliere e le insalate che crescono a vista d'occhio e me ne scendo verso sud, verso

primavere non alpine. A Roma, ai Casali del Pino sulla Cassia, c'è Floracult e, se si replicherà la bella atmosfera e la partecipazione della gente, visitatori e espositori, che ho trovato lo scorso anno, mi farà contenta la conferma e mi basterà per un po'. Tema dell'anno: il giardino profumato, ma anche la premiazione dell'albero più rappresentativo d'Italia, l'invito a creare corridoi ecologici per le farfalle, visite guidate nel Parco di Veio tra natura e archeologia, corsi di giardinaggio e 130 espositori, molti dei quali non frequentano le mostre di giardinaggio del nord e dunque per me sono una scoperta.

Ho letto sul numero di questa settimana del Venerdì di La Repubblica che nell'ultimo anno il popolo italiano (considerato uno dei più felici del mondo) ha accusato un 10% secco in meno di felicità. A me basta poco per esserlo al 100%: sollevare la testa dal computer e lasciare il mio giardino incontro ad altri giardini per prendere respiro qualche giorno e stupire che ci siano tanti modi diversi di approccio al verde e siano tutti percorsi italiani per nuovi rapporti con la natura, con le piante e con la bellezza. Notizie sulla quinta edizione di Floracult e sul programma: [www.floracult.com](http://www.floracult.com) (<http://www.floracult.com>).

Publicato su [Attualità del verde](#), [Eventi e appuntamenti](#), [Invito alla visita](#) | Contrassegnato da tag [Floracult](#), [Parco di Veio](#) | [Leave a Comment](#) »

## Certe guerriglie davanti all'ospedale

lunedì 14 aprile 2014 di [Mimma](#)



(<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/04/guerrilla-gardening-fai-vercelli-5.jpg>) Lo stile new age è passato di moda, e la storia che voglio raccontare potrebbe sembrare improntata al buonismo new age solo ad una interpretazione non troppo attenta, mentre a mio parere anticipa qualcosa di quel che rimarrà quando quest'epoca di crisi sarà finita. Insegna insomma un diverso rapporto tra le persone, tra le persone e la città, tra cittadini, urbanesimo e imprenditoria.



(<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/04/aiuole-rampa-accesso-ospedale-vc-prima-del-13-aprile-2014.jpg>) La storia è questa.

Ieri mattina una ventina di persone, rispondendo all'invito della locale delegazione del FAI – Fondo Ambiente Italiano – si è data appuntamento davanti all'ospedale di Vercelli per un'azione di guerrilla gardening: risistemare a verde due lunghe aiuole parallele (29 x 1,60 m) sulla rampa antistante la facciata del nosocomio: nessuno aveva più fatto manutenzione dalla fine degli anni Novanta, quando erano state allestite perché lì davanti ci doveva passare il papa. In programma c'era l'intervento anche in altri due luoghi che, per quanto pubblici e in centro, erano all'abbandono: un giardinetto davanti al liceo scientifico e un'aiuola della zona uffici inspiegabilmente adibita a toilette per cani e posacenere abusivo dei clienti della banca che si affaccia sull'aiuola (banca che non ha evidentemente mai pensato al decoro della propria facciata, se non con spesa minima avrebbe vestito di verde quegli 8-10 mq). Arriviamo per tempo e, brutta sorpresa, l'ufficio tecnico dell'ospedale che doveva far vangare le due aiuole non ha provveduto. Gli uomini in forze della compagnia si sono contati e hanno contato le vanghe prestate dal Comune. Un contadino, un impiegato che per un po' ha praticato il giardinaggio per lavoro, un vivaista e suo figlio adolescente si sono armati e hanno cominciato a girare la terra, mentre il drappello di giardinieri della domenica (in massima parte improvvisati e desiderosi di sapere come si fa) ripulivano la terra da cartacce, mozziconi e malerbe e preparavano le piante da mettere a dimora. Ad un certo punto, si erano fatte quasi le 10 di mattina, uno dei vangatori ha considerato che a quel ritmo le aiuole sarebbero state pronte per la piantagione sul mezzogiorno e dunque avremmo avuto occupato anche il pomeriggio. Il vivaista allora si è offerto di andare a prendere la sua motozappa e le aiuole poco dopo erano pronte. Intanto è passata una signora anziana diretta all'ospedale, ha osservato incuriosita, ha proseguito sino all'ingresso, ha fatto dietro front e si è avvicinata: "Scusate se mi intrometto; vedo che siete volontari del FAI e vorrei a mio modo partecipare al vostro lavoro, che apprezzo molto: vi posso offrire un caffè?" Ma eravamo lanciati, l'abbiamo ringraziata del pensiero come se quel caffè lo avessimo bevuto. Una delle guerrigliere aveva portato un bel sacco di stallatico disidratato, un'altra si era procurata un sacco di concime a lenta cessione, io avevo trovato da una ditta di Camaiore 100 m di telo di pacciamatura, una giovane giornalista locale si è prestata a documentare con le fotografie ciò che stavamo facendo. Una volta incorporato il concime, (<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/04/guerrilla-gardening-fai-vercelli-1.jpg>) rastrellata la terra, steso e fissato il telo, è cominciata la piantagione vera e propria: oltre 200 arbusti e un centinaio di erbacee perenni e fiori. Rassicurata dal buon ritmo e dall'assenza di defezioni, che pure io avevo dato per possibili, una squadra di tre o quattro guerriglieri si è staccata per andare a sistemare il giardinetto del liceo. A lato delle aiuole si è fatto sempre più intenso il via vai di persone dirette



all'ospedale, molte delle quali incuriosite: chi siete, che cosa state facendo, che cos'è quel telo che avete steso, che pianta è quella, perché mettete a dimora così distanti le piante? E i più sconsolati circa le capacità manutentive comunali: e poi chi bagna? Io ho realizzato che dare risposte alla raffica di domande non era perdere tempo, ma insegnare alla gente qualcosa del giardinaggio e molto di come osservare la città in cui si vive e pretendere una maggiore vivibilità e un maggiore decoro. Sicché il mio ruolo si è un po' trasformato in adetta alle pubbliche relazioni. Un signore in transito ha confessato che, nonostante la frequentazione pluridecennale di quel luogo, non si era mai accorto che ci fossero due lunghe strisce di terra e che, piantate e fiorite, potevano rendere più sereno l'ingresso all'ospedale. Un altro ha detto che il volontariato ci salverà e che in passato, per molti anni, lo aveva praticato insegnando ai suoi figli a fare altrettanto. Dopo mezz'ora o poco più è tornato con panino e bibita per tutti: "Non posso andare a casa a cambiarmi e ho altri impegni, sennò mi sarei unito a voi. Spero vi faccia piacere fermarvi un attimo a riprendere forze con uno stuzzichino". A mezzogiorno il lavoro sembrava ancora in alto mare. Qualcuno ha avuto un attimo di scoramento, il più giovane della compagnia si è lamentato di passaggio, una signora anziana ha continuato a chiedere "Che cosa devo fare?" anche se era evidente che cosa c'era da fare, in due o tre abbiamo bisticciato con la nostra schiena, un carcerato in semilibertà ha detto che aveva collaborato volentieri ma che a quel punto doveva proprio andare. Chi aveva bisogno di prendere fiato ha seguito il consiglio e ha fatto pausa con bibita e panino sul bordo rialzato di marmo delle aiuole. La sensazione di fare



(<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/04/guerrilla-gardening-fai-vercelli-2.jpg>) qualcosa per la propria città deve essere contagiosa e predispone l'animo ad altri gesti simili: davanti a un signore che cercava un taxi senza trovarlo ed era disperato perché doveva andare alla stazione, uno di noi si è prestato ad accompagnarlo con la propria auto parcheggiata lì nei pressi. Poco dopo sono tornati i guerriglieri dislocati all'altro giardino e, con la loro collaborazione, all'una era tutto piantato, annaffiato e pulito. "Peccato per quell'altra aiuola in piazza Risorgimento" – ha detto uno dando per scontato che non si sarebbe più fatta – e due altri si sono offerti invece di provvedere seduta stante, all'ora di pranzo di una domenica di aprile: hanno caricato piante, telo di pacciamatura, concimi e rastrello e sotto il sole a picco hanno realizzato pure quella.

Mentre io me ne andavo in auto in un altro luogo e verso un altro impegno mangiando il panino offerto dal gentile "fiancheggiatore" della prima azione di guerrilla gardening vercellese, ho pensato che ci sono iniziative positive che sono volano per molte altre iniziative dello stesso segno. Basta rimettere in moto il meccanismo di umanità e partecipazione arrugginito da decenni di benessere consumista e finti valori. Ci sarà in futuro chi, avendo osservato il risultato del

lavoro di una banda di guerriglieri verdi della domenica, deciderà di rispondere all'appello e si unirà rendendo più folta la squadra di volontari. Ci sarà il Comune che, se le piantagioni daranno i risultati sperati, ragionerà sul fatto che trovare i soldi per le piante è possibile, se poi a piantarle e curarle ci sono i cittadini. D'altronde a Bologna, seguita ormai da altri comuni italiani, hanno appena messo a punto un "[regolamento sulla collaborazione tra cittadini e amministrazione](http://www.comune.bologna.it/news/regole-nuove-comune-unamministrazione-condivisa)" per la cura e la rigenerazione dei beni comuni urbani", segno che i tempi sono maturi: perché i comuni superino le burocrazie e la detenzione del potere politico assoluto sulla *res publica*, perché i cittadini

(<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/04/guerrilla-gardening-fai-vercelli-3.jpg>) partecipino attivamente e fattivamente alla vita della comunità, adoperandosi per risolvere i problemi che, in ogni realtà urbana, gridano vendetta in quanto segno di incuria, disinteresse, cattiva gestione del potere e delle risorse economiche pubbliche.

C'è ancora un aspetto da considerare: le aziende interpellate per un aiuto con materiali e piante hanno risposto subito di sì, senza tentennamenti né condizioni: per la guerrilla gardening di Vercelli ci sono stati aiuti per oltre mille euro. E l'impressione è che lo abbiano fatto più per spirito di collaborazione e partecipazione indiretta a un bel gesto nei confronti della collettività, che per promozione aziendale. In ogni caso non per pubblicità ma per ringraziamento voglio segnalare qui [Vivai Nord di Lurago d'Erba](http://www.vivainord.it%20) (CO) che ha fornito 259 arbusti adatti al verde urbano; la manifattura Pardini di Camaiore (LU) e la sua [linea da giardinaggio Piantallegra](http://www.pardinispa.com/Store/tabid/154/CatID/4/Piantallegra.aspx)

(<http://www.pardinispa.com/Store/tabid/154/CatID/4/Piantallegra.aspx>) per i rotoli di telo pacciamante di 50 mx 1,05; il garden center Peraga di Mercenasco (TO) ([www.peraga.it](http://www.peraga.it/)) per aver fornito ad ogni partecipante un piantatoio di marca e una confezione di bulbi estivi.



(<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/04/guerrilla-gardening-fai-vercelli-4.jpg>)

**Arbusti da guerrilla gardening urbana** (quelli che abbiamo piantato noi): *Weigela florida* 'Cappuccino'® fiori rosa in maggio-giugno, altezza e diametro 120 cm; *Berberis thunbergii* 'Rose Cloud' altezza 1,20 m diametro 2 m; *Berberis thunbergii* 'Atropurpurea Nana' altezza 60 cm, diametro 75 cm; *Berberis thunbergii* 'Sartori'®; *Berberis thunbergii* 'Bonanza Gold'; *Hypericum koutchense* fiori gialli luglio-ottobre, capsule rosse in autunno, altezza 1-1,5 m; *Spiraea nipponica* 'Snowmound' fiori bianchi in maggio-giugno, altezza e diametro 2 m; *Teucrium x lucidrys* fiori rosa tra giugno e settembre, altezza 40 cm; *Symphoricarpos x chenaultii* 'Hancock' fiori rosa piccoli in giugno-luglio poi bacche bianche altezza 2 m diametro 3 m. Inoltre sono state piantate, senza telo, specie erbacee della flora spontanea molto rustiche e resistenti all'asciutto: *Echium vulgare* a fiori blu e *Dianthus seguieri*, un garofanino a fiori rosa.

Siccome ci sono ancora alcuni metri quadrati da riempire in fondo alle due aiuole dell'ospedale e nel frattempo, sensibilizzati in prima persona, proprio i guerriglieri di ieri si sono accorti che nel tratto di passaggio tra due piazze principali della città le bordure sotto gli alberi sono vuote e spelacchiate, mi è venuta voglia di alzare il telefono e bussare in un vivaio di erbacee perenni, magari per qualche cassetta di graminacee o di lavande. Se la richiesta sortirà effetto, prima di Pasqua il FAI di Vercelli avrà perfezionato i risultati della propria guerriglia verde e avrà dato l'esempio di quello che nelle città si può migliorare senza troppa fatica: in questo caso solo con un po' di volonterose pulizie pasquali ben fatte.

Publicato su [Ambiente e Paesaggio](#), [Attualità del verde](#), [Pensieri verdi](#), [Piante e Fiori](#) | Contrassegnato da tag [aiuole verde pubblico Vercelli](#), [FAI Fondo Ambiente Italiano](#), [garden center Peraga](#), [guerrilla gardening](#), [Piantallegra Pardini](#), [piante per verde urbano](#), [Symphoricarpos x chenaultii 'Hancock'](#), [Vivai Nord](#) | [Leave a Comment »](#)

## La pena inflitta ai fortunati

giovedì 10 aprile 2014 di [Mimma](#)



(<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/04/primavera-a-casa-mia.jpg>)



(<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/04/anemonella-thalictroides-shoaf-pink.jpg>) Stamattina è come se fossi all'inferno: stare qui seduta al computer con la primavera che bussa insistente alla mia porta è una pena. A quattro metri da me c'è il sole, ci sono i tulipani 'Attila' e il melo 'Lizet' che dialogano sui toni del magenta e del porpora (ci metto pure le primule selezione a casa mia e i germogli della lisimachia 'Alexander' quest'anno ad ampie pennellate rosa), l'haconecloa accresce i nuovi getti con una velocità e un biondo mai visti e le hosta puntano i germogli al cielo: dura una settimana o dieci giorni ed è lo spettacolo che mi piace di più delle hoste e se me lo perdo ora non ci sarà più sino al prossimo anno. Intanto cinque delle mie sassifraghe sono in fiore, la primula denticulata si pavoneggia in un piccolo vaso a urna sulla soglia di casa e dalla parte opposta *Anemonella thalictroides* 'Shoaf's Pink' è un miracolo di grazia. E io qui a guardare un monitor asettico invece di partecipare alla primavera. Forse è la pena inflitta a chi ha sempre potuto scegliere la propria direzione, il luogo in cui vivere, le modalità con cui partecipare al flusso delle cose e della realtà. Di questi tempi, pur con il groppo in gola, c'è da ritenersi fortunati a poter dire di scegliere ogni giorno la propria vita, escluso purtroppo stare in giardino se c'è da lavorare.

## Una foto una storia (dal 2 aprile 2014)

mercoledì 2 aprile 2014 di [Mimma](#)



(<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/04/cropped-viola-rupestris-rosea-per-testata.jpg>)

*La foto della testata del blog dal 2 aprile 2014*

### **Le violette per prendere respiro**

Se guardassi, non avrei più tempo neppure di respirare. Lo sa chi mi cerca e, anche bussando con bei modi, non riesce a ottenere la mia attenzione: certi giorni sono più di 100 mail, ognuna con una richiesta diversa, evadibile con ore e giorni di impegno. I tempi sono durissimi, e affidati quasi solo al volontariato di chi, come me, crede che in questa epoca di crisi bisogna imparare a resistere e a collaborare anche senza un ritorno, o con un ritorno non pari alla professionalità e all'impegno delle proprie risorse. E le piante sono una insostituibile consolazione e una via di fuga. Per questo quando abbiamo deciso di preparare una mostra di viole per VerdeMura a Lucca (che inaugura questo venerdì a mezzogiorno), ho messo da parte i conti di quanto tempo in più avrei dovuto impegnare e ho dedicato con entusiasmo ore e giorni extralavorativi a documentarmi per poterne scrivere e per trovare chi poteva aiutarci fornendo esemplari da mostra. Venerdì, sotto il castello di Porta Santa



(<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/04/viola-pedatifida.jpg>)

*Viola pedatifida*

Maria  
delle  
mura di  
Lucca, ci  
saranno  
viole di  
tutto il  
mondo:  
una

collezionista savonese ha messo a disposizione, insieme alla sua disponibilità di esperta che fornirà assistenza alla mostra, viole americane e giapponesi da lei fatte nascere da seme, oltre a due violette odorose da lei ibridate e registrate; [il vivaio friulano Susigarden](#) (<http://www.susigarden.com>) metterà a disposizione la sua famosa e annosa collezione di violette antiche, le vecchie varietà profumatissime create nell'Ottocento. Poi il vivaio piemontese di piante alpine e da roccaglia Vivalpi ha fornito altre violette rare, soprattutto delle montagne di tutto il mondo; io ho raccolto quelle della flora spontanea che sono fiorite ora nei miei prati e negli incolti e ho aggiunto qualche esemplare delle viole che, come mine vaganti, nascono nel mio giardino dove diavolo pare a loro, mai dove voglio io. Questo per esempio è un anno speciale per l'americana *Viola pedatifida*, che fa la misteriosa un po' qui e un po' là da vent'anni e ha scelto da due anni come luogo prediletto il bordo di una conca di pietra dove io non l'avrei mai piantata. Il cespo fitto di quasi 20 cm di diametro da quattro giorni è esploso in una fioritura folle di centinaia di corolle azzurro violette. Ma c'è ben altro da raccontare.

Il genere *Viola* conta circa 400 specie (una sessantina nella flora italiana), quasi sempre a fioritura primaverile, non più alte di 15 cm ed erbacee, raramente suffruticose e di taglia maggiore. Si incontrano in natura negli ambienti più disparati: *Viola calcarata* delle Alpi sale dal piano montano sino a 2800 m di quota, *V. pedunculata* preferisce le calde regioni costiere della California, mentre vive nei boschi freddi del Canada e degli stati americani confinanti *V. canadensis* dai fiori bianchi velati di violetto soprattutto sull'esterno dei petali, e predilige il sottobosco chiaro australiano *V. hederacea*, in grado di sopportare escursioni termiche estreme, da -4 °C a +44 °C. Questa è una delle viole che (a parte la mammola, *Viola odorata*, dei nostri incolti) per prime hanno incuriosito i giardinieri, perché in clima mite e nelle posizioni più riparate e luminose



(<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/04/viola-vulcanica.jpg>)

*Viola vulcanica* in una foto scattata da John e Hilary Birks dello Scottish Rock Garden Club nel 2010 durante una campagna di ricerca in Patagonia delle "altre viole" non ancora conosciute, con vegetazione a rosetta, come i semprevivi. Qualche foto [nel forum del Club](http://www.srgc.net/forum/index.php?topic=4963.0) (<http://www.srgc.net/forum/index.php?topic=4963.0>)

forma rapidamente ampi tappeti, trapuntati da aprile a ottobre di piccole corolle bianche con gola viola. A fronte di questa specie adattabile, ce ne sono altre ad esclusiva portata di giardinieri superspecializzati, per esempio alcune delicatissime violette giapponesi e altre, come *Viola coronifera*, con la vegetazione del tutto simile a quella dei *Sempervivum* e i fiori gialli disposti a raggiera, scoperta in Patagonia pochi anni or sono, non sono ancora testate in coltura.

Chi vuole conoscere il resto della storia, venga a Verdemura nel fine settimana. E per cinque che abitano lontano e me ne facciano richiesta (mandatemi nome e indirizzo attraverso i contatti del blog), riservo una copia del catalogo della manifestazione che ha dedicato servizi alla famiglia delle violacee, al genere *Viola* e alle viole del pensiero, di cui a Lucca saranno presentate, con il loro nome, un paio di centinaia di varietà.

Io che in questo scorcio di stagione non ho più tempo neppure di respirare, ho cercato un attimo di respiro parlando di viole. Per vestire la testata del blog di fiori gentili (come non sono, spesso, le persone che "pretendono" la mia attenzione e il mio tempo) ho scelto *Viola rupestris* 'Rosea', fotografata ieri nei muri di pietra-roccaglia del vivaio Vivalpi (<http://www.vivalpi.it/>) e di cui mi

sono innamorata. Ne so poco: alta meno di 10 cm, viene dalle montagne europee, dunque direi che ama il sole e l'asciutto ma è spesso confusa con *Viola arenaria* che è americana. Aggiungo



(<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/04/viola-rupestris-rosea.jpg>)

*Viola rupestris* 'Rosea'

anche questo quesito da sottoporre a chi, nel corso di Verdemura, garantirà un supporto scientifico alla mostra "Viole per fare primavera". Chi vorrà unirsi a me in una festa botanica di primavera che ha le viole come protagoniste principali trova le informazioni sul sito [www.verdemura.it](http://www.verdemura.it). (<http://www.verdemura.it>)

Publicato su [Eventi e appuntamenti](#), [Piante e Fiori](#), [Una foto una storia](#) | Contrassegnato da tag [VerdeMura 2014](#), [Viola pedunculata](#), [Viola](#), [Viola calcarata](#), [Viola canadensis](#), [Viola coronifera](#), [Viola hederacea](#), [Viola odorata](#), [Viola pedatifida](#), [Viola rupestris 'Rosea'](#), [Viola vulcanica](#), [Violacee](#), [vivaio Susigarden](#), [vivaio Vivalpi](#) | [1 Comment »](#)

## Alla scoperta dei frutti antichi della Sardegna

lunedì 24 marzo 2014 di [Mimma](#)

Lo so che alla maggior parte dei giardinieri non importa nulla dei frutti antichi sardi, ma mi sento in dovere di gratificare quei pochi (comunque non pochissimi, e in genere molto ferrati in materia) che hanno invece un legame speciale con la frutticoltura e con il recupero delle vecchie varietà locali in quanto patrimonio di un territorio e parte della storia non solo agronomica di un popolo. Sicché rendo conto qui di una conferenza a mio parere molto interessante che ho ascoltato a Milis nei giorni di 'Primavera in giardino' e tenuta da Guy D'Allewin, ricercatore cinquantacinquenne di origine belga, ma (<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/03/guy-d-allewin-milis-2014.jpg>) naturalizzato sardo, dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA) del CNR. D'Allewin ha dato conto di ciò che si sta indagando sulla frutticoltura tradizionale sarda e sulla sua biodiversità a partire dai dati tecnici forniti dai frutti coltivati nel campo catalogo di Oristano Nuraxinieddu e analizzandone le proprietà nutrizionali, con belle sorprese. Per esempio, le varietà di mele e pere sarde si sono evolute in un ambiente ostile (soprattutto in estate per il caldo e per la siccità), con il risultato che le pere estive hanno una durata limitatissima e le mele sono in genere farinose. Ma mele, pere e susine sarde hanno un contenuto di polifenoli e antiossidanti decisamente superiore a quelle coltivate altrove.







(<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/03/pera-camusina.jpg>)

**A proposito di pere: la 'Camusina grande'.** Frutti piccoli, turbinati brevi, con peduncolo corto, verde, carnoso, inserito obliquamente e di aspetto diritto. L'epicarpo è liscio, di medio spessore, di colore verde chiaro con ampia zona di sovracoloro rosso. La polpa è di colore bianco, non molto dolce, ma aromatica, di consistenza acquosa, mediamente succosa e con tessitura fine. Resistenza all'ammazzamento scarsa. Epoca di maturazione: prima decade di luglio. Noto la precocità. Le pere "Camusine" costituiscono una popolazione diffusa e molto apprezzata in tutta la Sardegna, comprendente gruppi differenti per la precocità e diversi caratteri pomologici. L'origine del gruppo di cultivar è ancora incerta. Secondo alcuni autori sono state introdotte nell'Isola in epoca romana e corrisponderebbero alla varietà pompeiana (Cherchi-Paba, 1977). Secondo altri, invece proverrebbero da Camogli, sulla costa ligure, il nome italiano sarebbe 'Camogliana' (Cara, 1889). In comune le diverse cultivar hanno la pezzatura piccola e la tendenza ad ammezzire.

Tratto da Agabbio, Suelzu, Mulas, Mannoni 'Patrimonio genetico delle pomacee in Sardegna', Istituto per lo studio dei Problemi Bio-Agronomici delle Colture Arboree Mediterranee, s.d. La foto è di William Marras su [www.sardegnaigitallibrary.it](http://www.sardegnaigitallibrary.it) (<http://www.sardegnaigitallibrary.it>)

Risponde a questa regola, per esempio, la pera 'Camusina' ([http://www.gazzettadelsulcis.it/ricerche\\_dettaglio.asp?id=24&filtroanno=&filtromese=&filtronumero=&filtroricercatestuale=&pageelenco=164](http://www.gazzettadelsulcis.it/ricerche_dettaglio.asp?id=24&filtroanno=&filtromese=&filtronumero=&filtroricercatestuale=&pageelenco=164)), eccellente, nutritiva ma con una durata di soli 2-3 giorni dalla raccolta. In più si dimostra molto resistente alla ticchiolatura (non così la 'Camusina Grande'). Le pere ritrovate sul territorio dell'isola e attualmente in coltivazione nel campo catalogo sono ben 108, di cui 96 ad alto contenuto di polifenoli. Questo vuol dire che sono piuttosto astringenti, caratteristica che scompare con l'essiccazione. E infatti erano selezionate in passato anche per essere disponibili in inverno, quando non c'era altro. Di tutte, 73 sono soggette all'imbrunimento a maturazione e, una esclusa, tutte hanno ottima affinità d'innesto con il perastro della flora spontanea. E infatti tradizionalmente le marze venivano innestate dai pastori stessi sui perastri nati da soli lungo le strade, così i frutti avrebbero dissetato loro e le loro greggi in transito. Quasi tutte precoci e precocissime, le pere sarde hanno una particolarità importante: la resistenza alle malattie. Quelle del nuorese e della Barbagia una virtù in più, non producono micotossine, sicché anche senza pastorizzazione sono sempre esenti da *Penicillium expansum* o meglio: il gene della micotossina si esprime ma viene bloccato, tant'è che una ricercatrice sarda sta lavorando in Spagna su questo dato. Altre particolarità trovano già impiego fattivo. Per caso si è scoperto che il liofilizzato di pera 'Vacchessa' può essere utile in ambito odontostomatologico. All'ospedale di Cagliari è infatti in prova, con ottimi risultati, contro l'alitosi da disordini dentari e contro i radicali liberi dopo operazioni del cavo orale. Essendo un eccellente cicatrizzante, potrebbe persino diventare una cura naturale contro *Helicobacter pylori*.

Altre pere, come 'San Domenico' e 'Bau', sono eccezionali per qualità organolettiche e per il mercato del fresco come per i succhi di frutta. Altre ancora ammezziscono facilmente, ma proprio per questo, pare, formano composti aromatici utili alla longevità, come ha dimostrato uno studio sugli ultracentenari sardi. La varietà 'Olzale' diventa nera a maturazione, ma mantiene la buccia dura: si taglia a metà e si mangia con il cucchiaino: potrebbe essere un modo semplice per fare il pieno di benessere.



(<http://mimmapallavicini.files.wordpress.com/2014/03/citrus-pompia.jpg>)

**A proposito di frutti sardi: la pompia.** Scrive Claudio Secchi nella sua tesi di laurea, pubblicata su internet all'indirizzo [sapompia.blogspot.it](http://sapompia.blogspot.it) (<http://sapompia.blogspot.it>): "L'albero sembrerebbe un arancio ma i rami sono spinosi come quelli del limone. Il nome scientifico provvisorio è *Citrus monstrosa*, un ecotipo locale, sviluppatosi nell'ambito del germoplasma isolano, e l'ipotesi per ora più accreditata la definisce come un ibrido sviluppatosi dall'incrocio tra cedro e limone, forse in epoca medioevale, in seguito alla decadenza agricola delle zone litoranee, quando la fascia costiera venne abbandonata dalle popolazioni per le frequenti invasioni barbaresche. Ma non si tratta del cedro, la cui coltura era diffusa in Sardegna già nel IV secolo, né della lumia, altro agrume storico a cui viene accostato; da questi diverge sia per le caratteristiche dell'albero che del frutto. Sa pompia è uno dei più grossi agrumi che si conosca: la sua circonferenza, di forma irregolare, può raggiungere i 70 cm, la sua buccia, di colore giallo, si presenta rugosa e ricca di tubercoli. L'albedo viene utilizzato nella preparazione del candito omonimo mentre il succo, piuttosto acido, non ha trovato finora nessun campo d'impiego."

In merito alle mele, nei campi catalogo oristanesi ne sono in coltivazione 30 autoctone, alcune delle quali conservabili sino a 6 mesi, per esempio 'Nuchis', tra le migliori, rossa, lucente, croccante e acidula. Tra le interessanti, 'Rosa di giugno' che se conservata in frigo assume la colorazione rossa della polpa e 'Di Cuglieri', precocissima a buccia striata e polpa un po' farinosa.

Ci sono poi le susine autoctone, sinora 27 varietà classificate, alcune così ricche di flavonoidi e antiossidanti che l'industria degli integratori alimentari si è dichiarata interessata in futuro a ritirare la produzione. Che, pare, potrà partire nei prossimi anni: ottenute nel campo catalogo, le marze saranno affidate a breve alla Forestale, che innesterà in ambienti della Sardegna diversi per microclima e terreno. Si otterranno così dati su eventuali modifiche delle caratteristiche organolettiche e si potrà incentivare la coltivazione in frutteti da reddito. Ma intanto le varietà autoctone torneranno in natura come patrimonio che si autogoverna e che nel tempo sarà la base di nuove varietà. D'Allewin ha raccontato che sul monte Linas c'è un frutteto semispontaneo in mezzo ad una sughereta: ha trovato un equilibrio con l'ambiente e produce regolarmente senza nulla chiedere. Le susine della Sardegna, racconta ancora D'Allewin, sono in genere molto buone e particolarmente nutrienti. Per esempio 'Sanguigna di Bose', in due ecotipi (I e II) a polpa rossa è ricchissima di antociani; 'Fradis', di forma molto allungata, ha 8-9 volte in più il potere nutriente della media. Altre sono grosse e bellissime, come 'Bonarcado', ma scarsamente appetibili e necessiterebbero di reincroci, 'Coru' è grossa e succosa, ma non commercializzabile perché lungo la giunzione tra le due metà tende a spaccarsi, come 'Croccorighedda', non spicca e di un brillante arancione.

Dopo tanti dati oggettivi frutto delle ricerche dell'ISPA, Guy D'Allewin ha aggiunto di suo un commento: "Dobbiamo puntare alla sostenibilità – ha detto in conclusione – con basse emissioni di CO2, ovvero bassa *carbon footprint* e massimo potere nutriceutico.

Publicato su [Persone, Piante e Fiori](#) | Contrassegnato da tag [Guy D'Allewin](#), [Helicobacter pylori](#), [Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari \(ISPA\)](#), [mela 'Nuchis'](#), [mele antiche della Sardegna](#), [micotossine](#), [Penicillium expansum](#), [pera 'Camosina'](#), [pere antiche della Sardegna](#), [pompià](#), [susina 'Sanguigna di Bose'](#), [susine antiche della Sardegna](#) | [1 Comment](#) »

Mimma Pallavicini's Weblog

Blog su WordPress.com. The MistyLook Theme.

Iscriviti

Segui "Mimma Pallavicini's Weblog"

Con tecnologia WordPress.com