

METTI UN FIORE IN TAVOLA. ANZI, PROPRIO NEL PIATTO

di Lara Crinò

Piante per balconi e giardini, ma anche varietà con cui preparare ricette inedite e salutari. A **Flora Cult** (dal 22 aprile) il giardinaggio incontra la buona cucina

Un angolo preservato di agro romano, quella cintura dolce di verde che circonda la Capitale, diventa scenario dal 22 al 25 aprile di Flora Cult, la mostra mercato di floricultura che vuol far scoprire a giardinieri provetti e semplici appassionati tutte le potenzialità del binomio tra «il gusto buono e il buon gusto», come l'ha ribattezzato la curatrice della manifestazione Antonella Fornai. Ovvero, il piacere estetico dei fiori e delle piante unito a una maggiore conoscenza dei loro utilizzi, spesso poco conosciuti, per la cucina e il nostro benessere. Ai Casali del Pino, l'azienda agricola biologica fondata da Ilaria Venturini Fendi lungo la via Cassia, all'interno del parco di Veio, la manifestazione ha trovato casa già da sette anni, e per questa edizione conta su centotrenta espositori.

Se ovviamente la parte del leone la fanno i vivaisti con piante anche insolite e rare, non mancano gli artigiani, i creatori di oggetti di riciclo, i designer di arredi da giardino, i paesaggisti e ovviamente i floricultori. Come l'anziano Libereso Guglielmi, protagonista di uno degli incontri di Flora Cult, leggendario giardiniere di casa Calvino, che parlerà non solo della sua vita e del suo angolo verde («dove ha creato un paradiso, un mondo che non esiste» secondo Fornai) ma anche della sua scelta vegetariana e di alimentazione green.

Il filo conduttore della manifestazione, infatti, è quello della cucina con i



AI CASALI DEL PINO (ROMA), DAL 22 AL 25 APRILE C'È FLORA CULT, CON 130 ESPOSITORI (QUI SOPRA). IN ALTO, **COUS COUS INTEGRALE** CON LUPPOLO E AGLIO ORSINO E **FRITTELLE** DI FIORI DI SAMBUCO

fiori. Niente di complicato o impossibile: per sapere di cosa si tratta e imparare qualche nuova ricetta (dalle frittelle di fiori di sambuco al cous cous con luppolo e aglio orsino) ci saranno laboratori di cucina e conoscenza delle erbe, dalle ortiche all'amaranto, che possono dar vita a piatti originali e sani.

«Il giardinaggio non è riservato a chi vive in campagna. Le nostre città» dice Antonella Fornai, «sono ricche di verde. Ma è un verde maltrattato, che abbiamo smesso di vedere e di sentire nostro. Con un evento come questo cerchiamo di avvicinare tutti, dai bambini delle scuole agli adulti, al giardino e all'orto. Che io considero non solo una consolazione per la vita quotidiana, ma anche e soprattutto un'esperienza creativa e una passione che si contagia».

Circondarsi di piante può far bene, e non solo all'aperto. Conclude Fornai: «L'Organizzazione mondiale della sanità ha riconosciuto quella che viene definita "sindrome dell'edificio malato", ovvero la presenza, negli ambienti chiusi in cui viviamo e lavoriamo, di sostanze nocive, tra cui il benzene. Le piante hanno una capacità enorme di depurare l'aria, e Flora Cult è l'occasione per scoprire quali sono le più efficaci. Come le tante varietà di Sansevieria o il classico potus». Circondarsi di foglie, petali e germogli fa bene. Tocca a noi scoprire quanto. Info: www.floracult.com. □

CUCINE DEL MONDO

CHEF KUMALÈ
chef@kumalè.net

Il baccalà portoghese stuzzica l'appetito

Originarie dell'Estremadura le pataniscas de bacalhau sono uno degli stuzzichini più popolari in Portogallo. Lasciate in ammollo il filetto di baccalà per 24 ore, cambiando frequentemente l'acqua. Eliminate lische e pelle, quindi sminuzzatelo. Sistematele in una ciotola e copriteli a filo con latte fresco intero e con il succo di mezzo limone, marinandoli per due ore. Preparate una pastella con farina, uovo, l'olio extravergine d'oliva, un poco del latte dell'ammollo, sale e pepe. Aggiungetevi quindi la cipolla tritata, il prezzemolo e il baccalà strizzato. Mescolate il composto e fatelo friggere a cucchiaiate in olio di semi a 180 gradi. Quando saranno dorate prelevatele, asciugatele su carta assorbente, spolverate di sale e servitele ben calde.



INGREDIENTI

150 gr. di baccalà ammollato, 50 gr. di farina 00, 2 uova, 1 bicchiere di latte intero, 125 ml. d'acqua, mezza cipolla bionda, 1 uovo, 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaino di prezzemolo, mezzo limone, sale, pepe, olio di semi per friggere