

**LIFE****TAVOLA**

38 TUTTOMILANO

**LA TENDENZA**

# CHIEDI ALLO CHEF LE MELANZANE

ERBE AROMATICHE E VERDURE **A DUE PASSI DALLA CUCINA**. NON SOLO IN CAMPAGNA MA ANCHE IN CITTÀ, ALL'OMBRA DEI GRATTACIELI: DALL'ERBA BRUSCA AL RATANÀ

di **MARIELLA TANZARELLA**

L'orto in cucina, o viceversa, ormai è una tendenza. Vincente, perché abbina due cose sempre più richieste: vegetali e chilometro zero. Sono partiti molti anni fa i pionieri come Pietro Zito o Peppe Zullo, cuochi-contadini in Puglia, seguiti poi anche da big come Alfonso Iaccarino, che a cavallo tra i golfi di Napoli e di Salerno ha un ristorante stellatissimo e un paradiso botanico che fornisce materie prime eccellenti. O il galletto Bottura, che ha un gran bell'orto nel resort Casa Maria Luigia, in provincia di Modena. Certo, facile avere un orto per chi sta in campagna; un po' meno in città, dove gli spazi sono risicati. Ma c'è chi ha iniziato proprio con questa prospettiva, come Alice Delcourt, tra i giovani chef che hanno dato un'impronta moderna alla cucina, e il socio Danilo Ingannamorte. Dieci anni fa hanno creato Erba



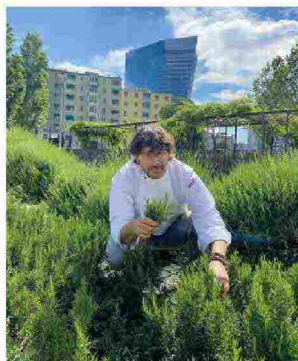
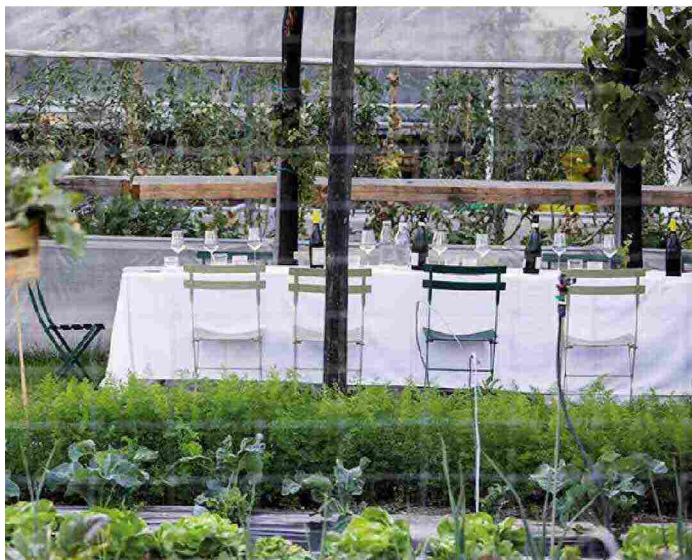
**I LUOGHI**  
Erba Brusca, Ratanà,  
Trattoria dei Cacciatori  
(Peschiera Borromeo),  
Cascine Orsine  
(Bereguardo)

Brusca, lungo il Naviglio Pavese, con un piccolo spazio per le erbe aromatiche e l'insalata, cui hanno poi aggiunto 3 mila metri quadrati, un terreno abbandonato nel Parco Agricolo Sud, dove adesso producono almeno il 70% delle verdure necessarie al ristorante e a volte le vendono. Erbe aromatiche e verdure crescono di fianco al ristorante Ratanà, nella Fondazione Catella, all'Isola, nel punto di Milano con le più grandi metamorfosi: "Sono orti didattici", spiega lo chef Cesare Battisti, in equili-

brio fra innovazione e tradizione. "Cioè vengono le scolaresche a visitarli, per capire il ciclo dei vegetali, ma erbe aromatiche e qualche verdura riesco a usarle in cucina: è una gioia, colgo le cose freschissime e le lavoro". Una storia antica per la Trattoria dei Cacciatori, a Peschiera Borromeo, attaccata a Milano. Nel 1935 è stata presa in gestione dai nonni di Anna Temporalis, che adesso è in cucina. Poi i suoi genitori hanno acquistato l'intero castello di Longhignana, in cui si trova la trattoria. E

adesso Carola Brandini, figlia di Anna, cura l'orto: "Abbiamo di tutto, ma l'orgoglio sono le verze, i pomodori, il soncino che tagliamo finissimo per la tipica insalata con le uova sode, o i fiori di zucca che prepara la mitica Ornella". Uno dei primissimi ristoranti con orto è quello di Cascine Orsine, tenuta creata a Bereguardo dalla lungimirante pioniera del biodinamico Giulia Maria Crespi, posto spartano ma con cucina gustosa e sana. E ci sono altri modi per avere un orto personale anche se si lavora in città:

# DELL'ORTO



Sopra, Cesare Battisti del Ratanà; sopra, l'Erba Brusca con il suo orto

lo faceva Viviana Varese che aveva l'orto sul Garda, lo fa tuttora Carlo Cracco, con la tenuta Vista Mare a Sant'Arcangelo di Romagna, dove produce anche molta frutta per la sua pasticceria.

Il vegetariano stellato Pietro Leemann a casa sua, nel Canton Ticino, ha orto, alberi da frutta e alveari. Ed è in costruzione il ristorante all'interno dell'agriparco solidale creato a Monza dalla Fondazione Tavecchio, con orti e frutteti accessibili e fruibili anche da disabili. ◆

## Luoghi

### L'OASI DI CASCINA CUCCAGNA

Orti didattici vengono parzialmente usati per le necessità della cucina di Un Posto a Milano; lo chef Nicola Cavallaro regna nel ristorante all'interno di Cascina Cuccagna, spazio suggestivo in zona Porta Romana, molto frequentato da chi cerca cibo gustoso in versione light. Nella zona all'aperto sul retro della ex-Cascina, che ospita ristorante-bar, ostello e spazi per manifestazioni, crescono diversi aromi alimentari, zucche, verdure tradizionali ed esotiche. "Uno straordinario valore aggiunto per i miei piatti", dice Cavallaro. "Per esempio, d'estate per gli spaghetti aglio, olio e peperoncino uso solo i prodotti dell'orto".



### LE GALLINE A GAGGIANO

Proprio alle porte della città, vicino alle acque del Naviglio e al Parco del Ticino, si trova l'Antica Trattoria del Gallo, storico ristorante di Gaggiano, noto ai buongustai per l'ottimo livello di cucina e cantina. Fondato nel 1870 dalla famiglia Gerli, nel 1990 è stato rilevato dai Reina. "Dieci anni fa abbiamo ampliato l'orto, che prima curava mio padre", dice Paolo Reina. "Mille metri quadrati in cui abbiamo ortaggi, una vigna, alberi da frutto con cui facciamo le confetture, qualche gallina. E attaccati al ristorante abbiamo cassoni con erbe aromatiche e insalata: un pinzimonio fresco o un buon contorno per i nostri piatti non mancano mai".



### LE FRAGOLE DI PENATI

Un esempio vivente della passione combinata per la cucina e per la natura è Theo Penati, chef del ristorante di famiglia, lo storico Pierino Penati, a Viganò Brianza. Theo, creativo ma imbevuto di tradizione, adora piante e fiori e nell'ampio spazio all'aperto (il luogo è bellissimo) coltiva senza sostanze chimiche in un orto diffuso, suddiviso in aiuole, soprattutto erbe aromatiche ("anche stravaganti"), utili per la sua cucina profumata ed evocativa, piccoli frutti e poco altro. "Mi piace che i miei clienti possano girare nei vialetti di ghiaia, annusare un fiore o un'erba, cogliere una fragola". Piace anche ai clienti, molto.

