

natural
WOMEN

VITA, LAVORO, PASSIONI AI PIEDI DELL'ETNA

SIAMO DONNE VULCANICHE

In Sicilia Eleonora crea scenografie botanico-sentimentali. La paesaggista Benedetta realizza giardini produttivi, belli e sostenibili. Alice rivisita il folclore siciliano e Ornella lo racconta nei suoi libri. Daniela produce marmellate e confetture. E Claudia accoglie i turisti nel suo b&b alle pendici del vulcano

DI DIANA DE MARSANICH - FOTO DI STEPHANIE GENGOTTI



L'architetta
Eleonora Costa,
42, di Catania.
Ha curato
l'immagine del
Radicepura
Garden Festival
di Giarre (Ct).

È il vulcano attivo più grande d'Europa, la casa del ciclope Polifemo nel poema di Omero, l'*Odissea*. Patrimonio dell'Umanità, l'Etna è la montagna, la "grande signora" che influenza la vita di chi abita alle sue pendici. E proprio con l'idea di tutelare questo straordinario territorio, a Giarre (Ct), la famiglia Faro, vivaisti da tre generazioni, ha creato la Fondazione Radicepura che promuove la Biennale Internazionale del Giardino Mediterraneo. Il tema di questa edizione è dedicato ai giardini che uniscono bellezza e utilità, che producono frutti, fiori, emozioni, ossigeno, armonia ed energia rigenerante. *Natural style* è andato a visitare i giardini produttivi e ha scoperto le storie di sei donne "vulcaniche" impegnate a tutelare e valorizzare la biodiversità e il patrimonio culturale di questo angolo di Sicilia. Ecco le loro storie.

ELEONORA COSTA

La natura è un manuale di forme e colori

«Sono responsabile dell'immagine del **Radicepura Garden Festival**, la Biennale del Giardino Mediterraneo organizzata dalla famiglia Faro, da 50 anni vivaisti a Giarre, in un parco di cinque ettari ai piedi dell'Etna. Fino al 27 ottobre, è possibile visitare 10 giardini di giovani paesaggisti provenienti da Francia, Italia, Spagna, Inghilterra e Scozia selezionati da un concorso internazionale e 2 giardini site-specific ideati da due big del garden design come Antonio Perazzi e Andy Sturgeon», spiega l'architetta Eleonora Costa. «Dalla grafica agli arredi, dalla scelta del merchandising al layout dei giardini, io mi occupo dell'estetica della Biennale. Creo scenografie botanico-sentimentali e mi ispiro alla natura: un manuale da cui prendo spunto per forme e colori. E al vulcano, una presenza imprescindibile per noi catanesi. Il giardino più vulcanico della Biennale, nata per valorizzare il patrimonio botanico spontaneo e coltivato di Sicilia e Mediterraneo, è il Planta Sapiens realizzato con pietra lavica dove le persone possono camminare, sedersi e riflettere sul proprio stile di vita. L'opera celebra la capacità di adattamento delle piante che, da sempre, dimostrano grande resilienza e sono in grado di utilizzare le risorse in modo sostenibile. A differenza dell'uomo, che modifica e mette a rischio l'ambiente in cui vive». • **Info:** www.radicepurafestival.com



La paesaggista Benedetta Forni, 43, di Sondrio. È socia dello Studio Antonio Perazzi.

BENEDETTA FORNI

Utili e sostenibili: sono i giardini produttivi

«Sono socia dello Studio Antonio Perazzi, un paesaggista noto nel mondo per la sua profonda conoscenza della botanica e della natura, intesa come insieme di animali, piante e uomini. Seguo la sua filosofia: per me il giardino e il paesaggio non sono entità statiche, ma esseri viventi in continuo movimento», spiega la paesaggista Benedetta Forni. «Per questo prediligo le piante spontanee e disseminatrici con cui creo giardini autosufficienti a bassa manutenzione e a basso impatto energetico: oggi non si può più sprecare, bisogna tener conto delle risorse disponibili. Come Home Ground (Terra di casa), il giardino produttivo realizzato dal nostro studio per il Radicepura Garden Festival di Giarre e che rimarrà stabile all'interno del parco della Fondazione. Il percorso che abbiamo ideato inizia passando attraverso un sottobosco di Cycas, piante antichissime che creano una zona ombrosa dove è piacevole sostare anche in pieno sole. Dalla penombra, si arriva a una piazza grande che riprende il concetto della "saia", il canale per l'irrigazione tipico siciliano. La piazza è concepita con una scacchiera che alterna alberi da frutto tropicali a lastre di pietra lavica che riportano incisi degli aforismi sul mestiere di giardiniere. Mango, avocado, macadamia, litchi: la scelta di piantare specie esotiche non è casuale. Si tratta di "nuovi" frutti colonizzatori che si sono perfettamente acclimatati in Sicilia. Rappresentano il futuro, così come gelsomini, frangipani e malvarosa sono un simbolo della tradizione che va mantenuta. Home Ground è una metafora della necessità di costruire armonia in questo nuovo nomadismo umano e vegetale».

• Info: www.antonioperazzi.com ►



Alice Valenti, 43, di Catania. Laureata in Conservazione dei Beni Culturali, dipinge carretti siciliani e rivisita l'arte popolare siciliana con pennelli e computer.

ALICE VALENTI

Rivisito il folclore siciliano, col pennello

«Sono allieva del maestro Domenico Di Mauro, storico pittore di carri siciliani. Ho compiuto il mio apprendistato nella sua bottega ad Aci Sant'Antonio (Ct), alle pendici dell'Etna», racconta l'artista Alice Valenti. «Il carro è un simbolo della Sicilia, sulle sue sponde venivano decorati temi popolari, storici e devozionali che l'hanno reso un concentrato di arte. Come "a muntagna", il vulcano, perenne fonte di ispirazione, rappresentata sullo sfondo di molte battaglie di paladini. Con pennelli, computer e colori potenti come il nero della pietra lavica, il rosso della lava incandescente, l'azzur-

ro del cielo e del mare, rivisito il folclore e l'arte popolare siciliana in chiave contemporanea. Non solo carretti, ho approfondito l'opera dei pupi, la pittura dietro vetro, gli ex voto. Ho lavorato per Dolce & Gabbana e Amaro Averna per cui curo le etichette. Il mio lavoro più recente? Ho "catapultato" *La Disfatta di Roncisvalle*, una delle battaglie più famose dell'epopea epico-cavalleresca, dalle sponde di un carretto alle fiancate di un autobus di Catania. Un mezzo pubblico porta a spasso la mia opera, rendendo l'arte alla portata di tutti».

• Info: Facebook Alice Valenti



Ornella Sgroi, 41, di Catania, giornalista culturale e critica cinematografica. È direttrice artistica di Garden in Movies, festival cinematografico ospitato alla Biennale Internazionale del Paesaggio Radicepura Garden Festival.

ORNELLA SGROI

Racconto il fascino del vulcano

«Per il resto del mondo l'Etna è maschio, perché è un vulcano, ma per chi alle sue pendici è nato e cresciuto è femmina: è "la grande Signora", la montagna madre che dona fertilità e influenza tutti gli aspetti della vita», spiega la giornalista Ornella Sgroi, autrice del libro *Le contraddizioni del mentre* (Le Farfalle). «Mi chiamano la "narratrice dell'Etna" perché racconto le fascinazioni del vulcano. Basti pensare al fenomeno delle piogge di cenere vulcanica quando cristalli sottilissimi cadono come una piovreggerella ricoprendo tutto con una polvere nera che scricchiola sotto i piedi. Patrimonio dell'Umanità, questa è una terra ricca di minerali come il ferro e lo zolfo che danno un forte imprinting ai vitigni tanto che oggi è diventato famoso in tutto il mondo il Nerello Mascalese, il principale vitigno autoctono delle pendici dell'Etna. Ma il vulcano è fonte di ispirazione anche per chi lavora la pietra lavica nel design, nell'architettura, nei gioielli e monili e addirittura nell'abbigliamento: la stilista Marella Ferrera ha creato un'intera collezione decorata con cristalli e lave smaltate. I forti contrasti cromatici – il rosso della lava, il verde dei boschi, il nero della pietra lavica, il bianco dei boschi di betulle – sono stati fonte di ispirazione anche per il Garden in Movies, la rassegna che ho ideato nel 2017 per Radicepura Garden Festival e che si tiene quest'anno dal 2 al 4 agosto. Tre giorni di proiezioni e talk per raccontare con corti e lungometraggi il paesaggio mediterraneo, la natura e il giardino. Un salotto botanico a cielo aperto e una sala cinematografica sotto le stelle, ai piedi dell'Etna. • Info: www.radicepurafestival.com/garden-in-movies ►



Daniela Sparaino, 43, di Gagliano Castelferrato (En). Insieme al marito Rosario Sacco produce marmellate, confetture, creme e composte nell'azienda di famiglia Cascina Bonfiglio.

DANIELA SPARAINO

Le mie marmellate siciliane hanno il sapore della frutta appena colta

«Mandarini, limoni, arancia rossa di Sicilia Igp come il Moro, il tarocco e Sanguinello. E ancora fichi d'india, mele cotogne e la pesca di Leonforte, una dei 29 presidi Slow Food siciliani. Con mio marito, recuperiamo le primizie del territorio e le trasformiamo in marmellate e confetture che hanno il sapore della frutta appena colta», dice Daniela Sparaino della Cascina Bonfiglio. «Abbiamo cominciato 15 anni fa nella cucina di casa: oggi vendiamo online e lavoriamo per conto terzi. In ogni barattolo mettiamo solo frutta ve-

ra, sbucciata a mano, cotta a temperature bassissime e sottovuoto per conservare tutte le proprietà. La lista degli ingredienti è piccola piccola: contiene frutta allo stato puro. E nient'altro. Produciamo anche creme di nocciole, mandorle e il pesto di pistacchio coltivato nella zona Dop di Bronte, da gustare spalmato sul pane o per farcire torte e bignè. Il mio prodotto più vulcanico? La confettura ai gelsi neri, uno dei frutti più antichi della Sicilia, coltivato alle pendici dell'Etna».

• Info: www.cascinabonfiglio.it



Claudia Fordan, 40, di Catania. Gestisce il b&b Il Nido delle Aquile dell'Etna a Milo (Ct), alle pendici del vulcano.

CLAUDIA FORDAN

Affitto camere ai piedi dell'Etna

«Dopo un'esperienza di vita a Bologna, ho sentito forte il richiamo della mia terra, la Sicilia: volevo vivere una vita meno frenetica e più a contatto con la natura. Un anno fa, insieme a mio marito Jacopo Bottai e le nostre figlie Giulia, 9 anni, e Stella, 5, ci siamo trasferiti a Milo, il comune abitato più vicino in linea d'aria ai crateri sommitali: viviamo sentendo il battito e il respiro della montagna», racconta Claudia Fordan. «Gestiamo Il Nido delle Aquile dell'Etna, un b&b ai piedi dell'Etna, a 720 metri di altitudine, sul versante orientale del vulcano, a pochi chilometri dai rifugi e dagli impianti sciistici. Io mi occupo dell'accoglienza e delle colazione che preparo con prodotti del territorio: torte al pistacchio di Bronte, alle noccioline dell'Etna, crostate alle mele di Pedara e ai fichi d'india e cornetti al miele di Zafferana Etnea, tra le altre prelibatezze. Su richiesta, organizziamo Wine tour con degustazioni dei vini nelle cantine più rinomate della zona ed escursioni a piedi, in mountain bike o in fuoristrada, accompagnati da guide vulcanologiche fino ai crateri sommitali nel Parco dell'Etna. E per assaggiare le specialità tipiche, da quest'estate Jacopo ha preso in gestione un chiosco nel parco suburbano di Milo. Si chiama Dai Bottai Rifugio nel parco, il posto giusto per assaggiare la pizza fritta, una specialità di Zafferana Etnea con tuma e acciughe, accompagnata da un bicchiere di Etna bianco superiore, un vitigno Doc di Milo».

• Info: www.nidoaquiledelletna.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Stephanie Gengotti

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato