

# à LA (VERTE) carte

Viaggio tra i gioielli dei **Grandi Giardini Italiani**, oasi di stupore e paradisi dei sensi. Sì, anche del gusto - come antica tradizione e moderna ospitalità vuole

a cura di ALESSANDRA PON



## CONSUMMÈ IN CROSTA

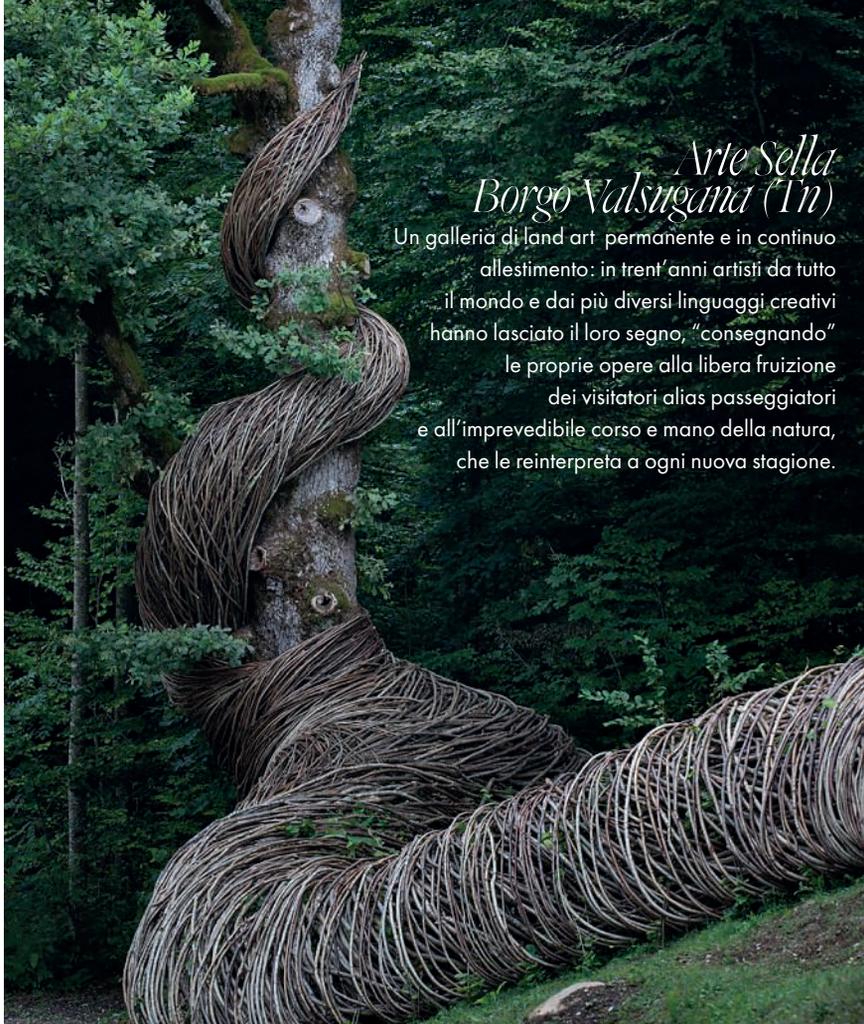
### INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

4 lt di brodo di carne, 800 g di polpa di manzo, 1/2 gallina, 1 carota, 1 rapa, 1 cipolla steccata con 2 chiodi di garofano, 1 porro, 2 albumi, 1 uovo, 450 g di pasta sfoglia, 40 g di burro.

**PREPARAZIONE:** raccogliete in una pentola la carne, la gallina in pezzi, le verdure, il brodo tiepido e gli albumi. Portate a bollore mescolando con una frusta, quindi lasciate cuocere a fiamma bassissima per 2 ore e filtrate. Scaldate il brodo e distribuitelo in 6 zuppierine, il cui bordo esterno avrete spennellato con albume sbattuto. Stendete la pasta sfoglia e ricavate 6 dischi di diametro leggermente superiore a quello delle zuppierine. Spennellate i dischi con il tuorlo sbattuto con sale e pepe, poi sistemati sulle zuppierine. Cuocete in forno già caldo a 190° per 20 minuti, finché la sfoglia sarà gonfia e dorata.

## Villa Melzi d'Eril - Bellagio (Co)

Fu il duca di Lodi, Francesco Melzi d'Eril, a eleggere questo luogo come sede della sua residenza estiva, a inizio Ottocento, e a chiamare all'opera - destinata a diventare uno dei giardini più spettacolari d'Italia - i curatori del parco reale di Monza, che ricorsero a diversi espedienti per ottenere l'effetto ottico di ampliare gli spazi. Grazie all'amicizia personale con Napoleone, oltre a piante storiche e preziose come i cedri del Libano e i Gingko biloba, si trovano qui diverse statue egizie "bottino" della campagna in Egitto. Si raggiunge in battello, fermata Bellagio.



## Arte Sella Borgo Valsugana (Tn)

Un galleria di land art permanente e in continuo allestimento: in trent'anni artisti da tutto il mondo e dai più diversi linguaggi creativi hanno lasciato il loro segno, "consegnando" le proprie opere alla libera fruizione dei visitatori alias passeggiatori e all'imprevedibile corso e mano della natura, che le reinterpreta a ogni nuova stagione.



## ZUCCHINE IN AGRODOLCE

### INGREDIENTI PER 1 VASETTO:

1 kg di zucchini, 2 cipolle, 2 spicchi d'aglio, 1 cucchiaino e 1/2 di sale grosso, 2 bicchieri e 1/2 di olio, 2 bicchieri di aceto, 1 ciuffo di rosmarino, 4 foglie di basilico, 1 pizzico di origano, pepe qb.

**PREPARAZIONE:** tagliate le zucchini a cubetti. Aggiungete l'aglio, la cipolla, il rosmarino, il basilico e l'origano tritati finemente. Condite con sale, pepe, olio e aceto e mettete il composto in una pentola larga, portando il tutto a ebollizione. Lasciate bollire per 10 minuti.

Versate il composto ancora caldo nei vasetti e capovolgeteli.

Le zucchini in agrodolce possono essere gustate dopo 3 mesi. La stessa ricetta può essere utilizzata per conservare altre verdure estive, da servire come antipasto con formaggi e salumi o come contorno sfizioso.

## MERLUZZO, ASPARAGI E BAMBÙ

### INGREDIENTI PER 2 PERSONE:

300 g di filetto di merluzzo, 6 asparagi, 2 germogli di bambù, 1 scalogno, 100 ml di vino bianco, 30 ml di aceto, 100 g di crema di latte, 15 pistilli di zafferano, salvia, aglio, farina, sale, burro, olio.

**PREPARAZIONE:** appassite lo scalogno a fiamma bassa, versando man mano il vino e l'aceto e facendo ridurre di un terzo. Unite la crema di latte e i pistilli, passati prima in poca acqua calda. Tenete da parte in caldo. Tagliate punta e gambo degli asparagi e lessateli velocemente, lo stesso fate con i germogli. Arrostite il merluzzo infarinato in padella dalla parte della pelle con olio, sale e aglio, poi una noce di burro. Spadellate asparagi e germogli. Servite con la salsa di zafferano calda e foglie di salvia fritte.



## Labirinto della Masone - Fontanellato (Pr)

Il più grande labirinto verde al mondo è lungo circa tre chilometri, progetto ecumenico dell'editore e collezionista Franco Maria Ricci. Lasciata la corte di ingresso con gli eleganti loggiati, ci si inoltra nel percorso fiancheggiato da pareti di bambù alte tre metri. Sono oltre 200mila le piante che compongono il dedalo iper-ossigenante (il bambù è noto per l'elevata capacità di fotosintesi), racchiuso in una pianta a stella. Per la sosta, altrettanto raffinata, il menù è firmato dagli stellati Fratelli Spigaroli.



## PROFUMI DELL'ORTO

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

200 g di ciascuna di queste verdure: patate, zucchine, ravanelli, broccoli, carote, pomodori ciliegini, funghi chiodini, cavoletti di Bruxelles; 1 cipolla rossa, indivia e mistanza da tenere crude, finger lime, prezzemolo e coriandolo qb; per il chutney: 200 g di patate rosse, 200 g di zucca, 60 g di cipolla bionda, 1 spicchio d'aglio, olio extravergine, brodo vegetale, senape, sale e pepe.

**PREPARAZIONE:** in un soffritto di cipolla e aglio cuocete le patate e la zucca a pezzetti, versandovi il brodo. Condite con sale, pepe e senape e passate nel passaverdure. Sbollentate tutte le verdure in acqua salata e scolatele. Componete il piatto con un coppa pasta: alla base adagiate il chutney di patate e, sopra, costruite "l'orto" con le verdure cotte e crude. Ultimate con l'olio e il finger lime.

## Radicepura Giarre (Cl)

La particolarità di questo giardino sta nella sua origine non di prezioso annesso a residenza nobile, ma di vivaio professionale avvinto a collezione personale, quella del Cav. Venerando Faro, che per cinquant'anni ha coltivato e diffuso la flora mediterranea. Alle pendici dell'Etna il parco è ora un modello di coltura sostenibile (energicamente e idricamente autosufficiente) e di archeologia industriale con il Palmento immortalato da Francis Ford Coppola.



*Si rende omaggio  
al melograno,  
introdotta qui nel  
'600 dai nuovi  
proprietari spagnoli*

## CASSATA DI MELOGRANO

### INGREDIENTI PER 8 PERSONE:

1 bicchiere di sciroppo di melograno, 600 g di pasta di mandorle, 300 g di Pan di Spagna; per l'impasto di ricotta: 1 kg di ricotta di pecora, 350 g di zucchero a velo, 1 cucchiaino di gin, 100 g di cioccolato fondente a pezzetti, 150 g di pistacchi freschi tritati, canditi.

**PREPARAZIONE:** montate a crema la ricotta con lo zucchero e il gin e tenete in frigo. Stendete la pasta di mandorle tra due fogli di pellicola in un disco più grande della misura dello stampo (23 cm di diametro) e posizionatelo dentro, togliendo la pellicola superiore. Unite all'impasto di ricotta il cioccolato, i pistacchi e i canditi e versatelo nello stampo. Mettete sopra il Pan di Spagna, tagliando via l'eventuale bordo in eccesso. Bagnate con lo sciroppo di melograno. Richiudete il dolce con la pasta di mandorle che fuoriesce dallo stampo e sigillate aiutandovi con la pellicola. Riponete in frigo. Per servire capovolgete, togliete stampo e pellicola. Decorate a piacere con roselline fresche.



## Giardini di Orazio - Castello di Mandela (Rm)

La dedica a Orazio allude al percorso, descritto dal poeta latino e da Lord Byron 1800 anni dopo, che conduce al punto panoramico tanto decantato sulla campagna romana. Ma non è l'unica gemma del Castello, che vanta anche un giardino pensile in stile arabo, al quarto livello della fortezza, e scorci di modello romantico, secondo la passione della coppia proprietaria, Alessandro Del Gallo e Giulia Bonaparte.



*È la variante della celebre torta caprese, dedicata all'altro comune dell'isola, più ricco di giardini di limoni*

*Villa San Michele - Anacapri (Na)*

"Voglio che la mia casa sia aperta al sole, al vento e alla voce del mare, come un tempio greco, e luce, luce, luce dovunque!". Così il suo creatore Axel Munthe, scrittore e medico di corte svedese, dichiarava l'intento con il quale progettò, tra fine Ottocento e primi Novecento, Villa San Michele, sul versante nord-est di Anacapri, a più di 300 mt a picco sul mare: una vista e architettura straordinarie abbracciate dal giardino, disegnato sulle rovine di un'antica villa romana e concepito da Munthe come un eccezionale microclima, dove piante della flora mediterranea coesistono con rarità da altri continenti e specie in via di estinzione (come la *Kochia saxicola*, sopravvissuta solo a Capri e Strombolicchio).



**TORTA ANACAPRESE**

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

200 g di burro a temperatura ambiente, 150 g di zucchero semolato, 200 g di mandorle pelate, 100 g di cioccolato bianco, 1/2 bicchiere di succo di limone, 1 limone, 6 uova, zucchero a velo qb.

PREPARAZIONE: lavorate con le fruste elettriche (o la planetaria) burro e zucchero. Aggiungete la buccia del limone grattugiata e, mantenendo le fruste in azione, i tuorli delle uova. Quando il composto risulterà amalgamato, versate il succo di limone e continuate a girare. Unite il cioccolato bianco grattugiato e le mandorle tritate, infine gli albumi montati a neve e girate il tutto finché risulta compatto. Trasferite in uno stampo imburato e livellate con una spatola. Infornate a 160° per 35-40 minuti. Lasciate raffreddare e poi spolverizzate di zucchero a velo. Servite da sola o accompagnata da una pallina di gelato alla vaniglia.

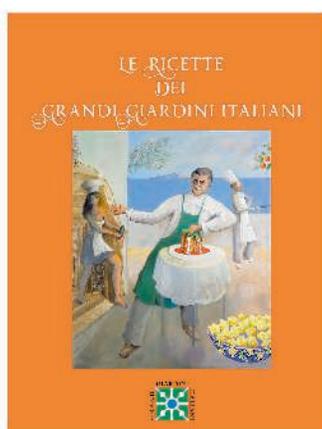


## TORTA DI ROSE AL CIOCCOLATO

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

*per lo sciroppo di rose:* 500 g di petali di rose, 1 lt di acqua bollente, 2 limoni grandi, zucchero qb; *per la torta:* 150 g di burro, 300 g di cioccolato fondente, 5 uova, zucchero qb.

**PREPARAZIONE:** mettete i petali di rose in un contenitore e versateci sopra l'acqua bollente con il succo dei limoni. Lasciare in infusione 24 ore, poi filtrate. Pesate il liquido, aggiungete il doppio del peso di zucchero e portate a ebollizione per non più di 5 minuti. Imbottigliate e riponetevi in frigo. Per la torta, sciogliete il burro e il cioccolato a bagnomaria. Montate i tuorli con lo zucchero, amalgamate tutto insieme e infine incorporate gli albumi montati a neve. Cuocete in forno già caldo a 180° finché si forma una bella crosticina. Lasciate raffreddare, poi versatevi sopra un poco di sciroppo di rose. Infine decorate coprendo di petali.



### IL GREEN GRAND TOUR

Le delizie di questo servizio sono tratte da *Le ricette dei Grandi Giardini Italiani*, il network nato nel 1997 dalla tenacia di Judith Wade e che oggi raccoglie oltre 140 destinazioni.

Per informazioni sulle visite e per richiedere il volume: tel. 031 756211 e online [grandigiardini.it](http://grandigiardini.it).



### Castello delle Rose - Cordovado (Pn)

Lo chiameremmo oggi un modello di riconversione architettonica: quando il conte Sigismondo Freschi, ai primi dell'800, divenne proprietario di quello che era un massiccio castello medioevale, fece realizzare un grande parco romantico inglobando i fossati di difesa, le collinette, le mura, le pietre della strada romana. Finale a sorpresa, all'uscita, si accede a un labirinto a forma di sole composto da piante di rose damascene, a fioritura esclusivamente primaverile, che nel punto ristoro si ritrovano come ingredienti sia in cucina sia nei prodotti beauty.

## Tenuta San Leonardo Avio (Tn)

In origine, intorno all'anno mille, la tenuta nasce come monastero. E testimonianza ne sono rimasti i vigneti e le cantine che ancora oggi producono vini raffinati, di taglio bordolese, destinati a straordinaria longevità. La famiglia dei Marchesi Guerrieri Gonzaga, che ne sono proprietari - anzi, "custodi", come amano definirsi - l'ha popolata di magnifiche rose.

*L'abbinamento non può essere che con il vino della Tenuta, un classico taglio bordolese*

### **GALANTINA LEGGERA**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE:** 250 g di pollo macinato, 250 g di tacchino macinato, 50 g di salsiccia, 100 g di ricotta, 2 uova intere, 2 cucchiari di parmigiano grattugiato, 50 g di piselli freschi;

*per la cottura:* cipolla, sedano, carota e alloro.

**PREPARAZIONE:** amalgamate tutti gli ingredienti formando un salame che avvolgerete in un canovaccio pulito. Adagiatelo in una pentola con 2 litri di acqua insieme alla cipolla, il sedano, la carota e l'alloro a pezzetti. Fate cuocere per un'ora e poi lasciate raffreddare.

Tagliate quindi la galantina a fettine e servite tiepida accompagnandola con una salsa tartare o una maionese leggera fatta in casa, circondata da verdure mignon lessate.

