

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI

ORTI & CUCINA

GLI SPECIALI DI **Gardenia**



SEMINARE

Trucchi,
terricci e
strumenti utili

GERMOGLI

Come farli
crescere
in casa

**DOLCI E SALATE, LE
RICETTE PER CUCINARE
FIORI E ORTAGGI**

Il gusto di coltivare

TORINO
BIOLOGICO
E SOSTENIBILE

RECANATI
SUL COLLE CARO
A LEOPARDI
UN PROGETTO DI
PAOLO PEJRONE

MILANO
FIOR E ORTAGGI
PRESI SUL CAMPO

PIACENZA
A LEZIONE TRA
LE AIUOLE

PALERMO
SCUOLA DI CUCINA
A CASA DEL
GATTOPARDO





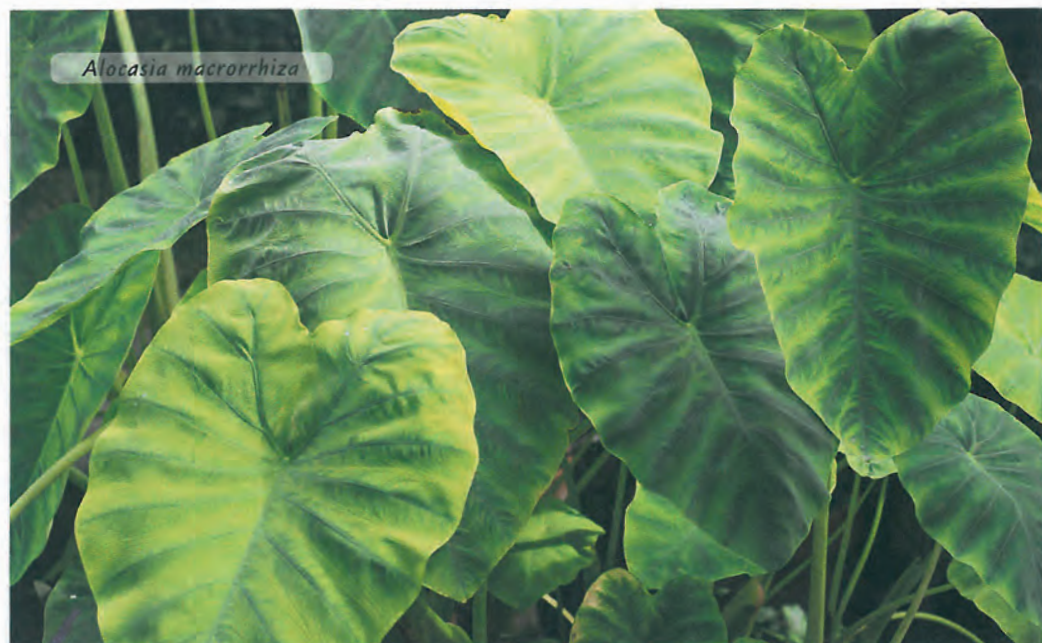
A PALERMO

A casa del Gattopardo

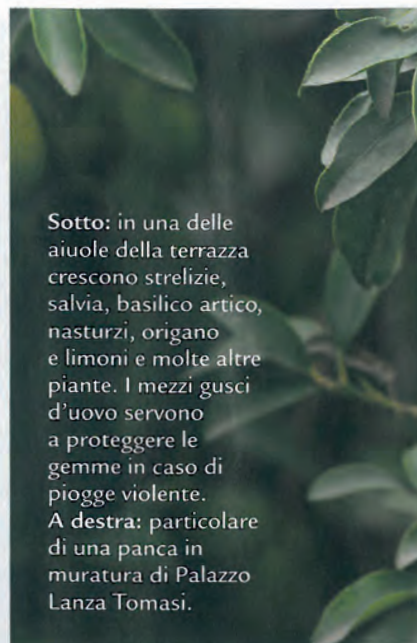
La terrazza-giardino di Palazzo Lanza Tomasi di Lampedusa ospita ortaggi, fiori e piante tropicali portati qui da Paesi lontani da Gioacchino Lanza Tomasi, figlio dello scrittore, e da sua moglie Nicoletta Polo

DI SILVIA GAROFOLI - FOTO DI PAOLO ARALDI

In questa foto: una veduta dall'alto della terrazza di Palazzo Lanza Tomasi di Lampedusa che affaccia sul lungomare di Palermo. La duchessa Nicoletta cura personalmente le aiuole di aromatiche che usa per la preparazione dei piatti.



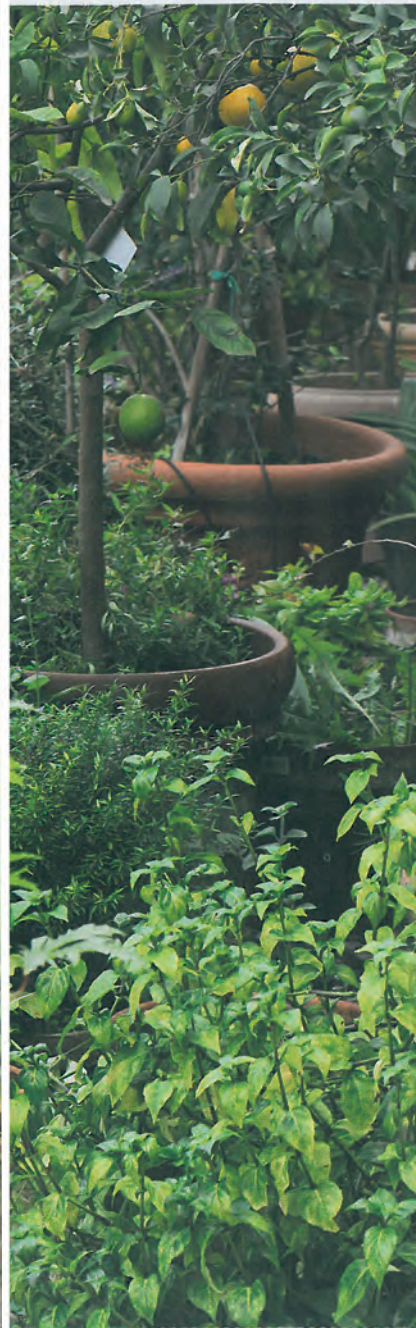
Alocasia macrorrhiza



Sotto: in una delle aiuole della terrazza crescono strelizie, salvia, basilico artico, nasturzi, origano e limoni e molte altre piante. I mezzi gusci d'uovo servono a proteggere le gemme in caso di piogge violente. A destra: particolare di una panca in muratura di Palazzo Lanza Tomasi.



Citrus japonica



Crostini al pesto di mandorle e salvia

- per 6/8 persone
- 30 foglie di salvia
 - 70 g di mandorle sbollentate
 - 50 g di pecorino grattugiato
 - 150 ml di olio extravergine di oliva
 - buon pane per i toast
 - pepe macinato fresco e sale

Procedimento
 In una padella calda e asciutta tostate le mandorle e lasciatele raffreddare. Quindi in un robot da cucina unite alle mandorle tostate le foglie di salvia, il formaggio grattugiato, sale e pepe e iniziate a frullare. Alla fine aggiungete l'olio a filo, fino a raggiungere la consistenza desiderata. Servite il pesto su pane tostato, preferibilmente integrale. Il pesto può essere utilizzato anche come condimento per la pasta (ricordatevi di riservare due cucchiai dell'acqua di cottura della pasta per aggiungerli al pesto prima di versare la pasta). Oppure, come fa Fabrizia Lanza, nipote dei padroni di casa, nella tenuta di Regaleali, se ne può fare un ripieno saporito per ravioli fatti in casa.



Odontonema strictum



Acca sellowiana



In questa foto: Nicoletta, la padrona di casa, circondata dalle sue piante. Ai lati del vialetto, agrumi in varietà e pelargoni in piena fioritura.

Palazzo Lanza Tomasi di Lampedusa, a Palermo, dimora dello scrittore autore de *Il Gattopardo*, è costruito su quel che resta dei cinquecenteschi bastioni spagnoli, quella che è conosciuta come "la passeggiata delle Cattive". Antiche suggestioni rendono il luogo pieno di fascino, come racconta la duchessa Nicoletta, che con il marito Gioacchino Lanza Tomasi ha saputo recuperare la lussureggiante terrazza del palazzo e trasformarla in un vero e proprio orto-giardino pensile ricco di essenze mediterranee e subtropicali. L'orto, affacciato sul lungomare della città, corrisponde alla facciata del palazzo ed è lungo circa 50 metri e largo 10. È suddiviso in aiuole scandite da vialetti in parte maiolicati. Il microclima - la temperatura raramente scende sotto 12 °C - ha permesso un'esuberante convivenza tra numerose varietà di fiori, ortaggi e alberi da frutto. «Quando nel 1982 tornammo a vivere qui dove mio marito ha trascorso l'infanzia, la terrazza era in stato di abbandono. Abbiamo rinnovato completamente la terra delle vasche che poggiano sul terrapieno delle mura, disponendo di una profondità di neanche due metri, e messo a dimora le piante portate da viaggi in Paesi lontani o più spesso regalateci da amici». Nicoletta Lanza Tomasi spiega che quasi ogni pianta ha una sua storia. Per esempio, le iris di Trebecco sono state acquistate dall'amica Cristina Mostosi; i tanti alberi *dragon fruit* (*Hylocereus undatus*) sono arrivati dalle Filippine grazie a un cameriere affezionato: la fioritura dura solo una notte, ma poi maturano frutti rossi e gustosi simili a piccoli ananas. O ancora, gli *Epiphyllum* presi di passaggio a Mentone; la talea di *Odontonema strictus* regalo dell'amico economista di Napoli; il gelsomino dall'Andalusia, ingrediente fondamentale per la preparazione del biancomangiare. «Da San Francisco portammo molte bustine di semi, così come dal Viktualienmarkt di Monaco, perché io e mio marito siamo

entusiasti di cimentarci con qualsiasi pianta. Abbiamo anche piantato i lamponi, ma qui a Palermo non hanno avuto successo». Nell'orto, invece, si sono ambientati bene limoni rossi (*Citrus volkameriana*), kumquat, mandarini, feijoa, alberelli di falso pepe, pomeli (*Citrus maxima*), cedri, pomodori gialli e neri e 'Piccadilly', con i quali si preparano ottime insalate. «Sono nata e cresciuta a Venezia, ma ho sempre avuto la fortuna di vivere a contatto con la natura, imparando a utilizzare in cucina quello che coltivo». Così da circa dieci anni, Nicoletta Lanza Tomasi tiene corsi di cucina che contemplano l'uso di frutti, ortaggi e aromatiche cresciuti nel suo orto. «La mattina presto si va a raccogliere quanto necessario, poi al mercato Lo Capo si acquista pesce freschissimo, quindi si torna a palazzo e si cucina, condividendo i piccoli trucchi del mestiere. Infine, si pranza tutti insieme». Nell'orto-giardino la padrona di casa non usa anticrittogamici, anche per rispetto della colonia di tartarughe che vi si aggira e apprezza molto il tarassaco e perfino i fiori di ibisco caduti a terra. Per le limacce, Nicoletta trova efficace un piattino pieno di birra. I mezzi gusci d'uovo servono a proteggere le gemme dagli insetti e dalle piogge violente, mentre frantumati e sparsi sul terreno sono un efficace dissuasore contro le lumache. Infine, un mix in giuste proporzioni di acqua e aglio o sapone di Marsiglia protegge rose e aromatiche dagli afidi. Grazie a questi gesti di rispetto per l'ambiente, l'orto ospita nidi di pettirossi che sono motivo di gioia per la duchessa. «Ricordo quando fummo costretti a eliminare una palma che rischiava di abbattere un muro. Si creò un grande vuoto che non solo noi facemmo fatica ad accettare: un pettirosso per giorni continuò a zampettare sul tronco tagliato. Sembrava proprio guardare verso l'alto in cerca della "sua" palma abbattuta». ●

Biancomangiare al latte di mandorle

per 8 persone

Per il latte di mandorle:

- 1 litro di acqua tiepida
- una ciotola con acqua bollente
- 150 g di mandorle intere (con la pelle)
- 1 cucchiaino di zucchero semolato (superfino)

Per il Biancomangiare:

- 60 g di amido di mais o amido di frumento
- 100 g di zucchero bianco
- scorza grattugiata finemente di 1 limone biologico
- cannella in polvere

Per la decorazione:

- scaglie di cioccolato amaro
- cubetti di zucca candita o cedro candito
- mandorle a lamelle
- granella di pistacchi
- bastoncini di cannella
- fiori di gelsomino o altri fiori commestibili (viole, petali di rosa...)

Procedimento

Sciacquate le mandorle, quindi mettetele nella ciotola con l'acqua bollente e fatele macerare due-tre minuti. Scolate lasciando un po' d'acqua nella ciotola, quanto basta per coprirle. Spremete delicatamente le mandorle con le dita, staccate la pelle e mettetele nella caraffa con l'acqua tiepida. Usando una schiumarola, versatele poi in un frullatore con acqua tiepida bastante per coprirle e aggiungete il cucchiaino di zucchero semolato. Frullate fino a ottenere una consistenza molto liscia. Mettete un colino sopra una ciotola grande e profonda e appoggiate un panno di mussola fine nel colino (deve essere molto più grande del colino). Versate le mandorle frullate nel colino, sciacquate il frullatore con un po' dell'acqua rimasta nella caraffa e versatela nel colino. Il latte di mandorla inizierà a colare attraverso il panno di mussola. Aggiungete tutta l'acqua un po' alla volta e ogni volta strizzate accuratamente il panno con entrambe le mani fino a far fuoriuscire tutto il liquido. Si dovrebbe ottenere 1 litro di latte di mandorle. Versatelo in una bottiglia e agitate bene prima dell'uso: si conserva due o tre giorni in frigorifero.

Come si prepara il Biancomangiare

Spolverate la cannella in polvere sul fondo di otto coppe da champagne. In una casseruola media, setacciate l'amido di mais, aggiungete lo zucchero e la scorza di limone. Aggiungete poco alla volta il latte di mandorle, mescolando continuamente per sciogliere eventuali grumi. Quando il composto sarà ben amalgamato, mettetelo su fuoco basso e portate a bollore. Continuate a mescolare e lasciate bollire per un minuto, finché la crema non appare liscia. Togliete dal fuoco, versatela in una caraffa, fate raffreddare qualche minuto e versate nelle coppe da champagne. Lasciate raffreddare il Biancomangiare per almeno un'ora, fino a quando non si sarà rassodato. Guarnite con canditi, cannella, pistacchi, mandorle, cioccolato, fiori commestibili e riponetelo in frigorifero. Servite freddo.



Lezioni di cucina a palazzo



Corso, pranzo e visita guidata

In questo luogo straordinario, il palazzo che è stato l'ultima dimora del principe Giuseppe Tomasi di Lampedusa, è possibile frequentare nell'arco di una mattinata un corso di cucina e gustare i frutti del lavoro nella sala da pranzo con arredi d'epoca. Nel pomeriggio si svolge la visita guidata al palazzo restaurato, dove si può anche vedere il manoscritto originale del romanzo *Il Gattopardo*. Al piano superiore, sono disponibili appartamenti di diverse tipologie per chi volesse soggiornare nel palazzo. info@butera28.it www.butera28.it