

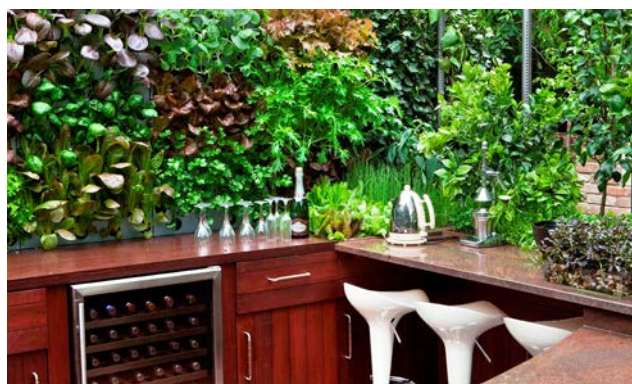
GIARDINI TUTTI DA MANGIARE E ORTI IN CUCINA

Consumare a km zero, dai materiali per l'edilizia al cibo, è il dictat sposato da molti illuminati ecologisti e del quale, per fortuna, si comincia a parlare spesso creando consapevolezza nelle persone: oggi non sarei più capace di acquistare delle mele che vengono dal Cile...

km zero = consumare meno energia, inquinare meno e, per quel che riguarda il cibo, mangiare cose più sane e buone.

Questa nuova-vecchia cultura sta prendendo piede in Italia sostenuta da progetti che spingono le persone a farsi un orto, iniziative come Orti Urbani promosso da Italia Nostra, orti didattici per bambini di Campagna amica - Terranostra e Slow Food. Secondo recenti ricerche sono diversi milioni le persone che si dedicano a questa attività e più di un milione i metri quadrati di terreno di proprietà comunale che sono stati adibiti ad orti pubblici. Per non parlare del pensiero dei cuochi stellati, oggi diventati dei veri *maître à penser*, che fanno sfoggio dell'orto creato vicino al loro ristorante per dar forza alla nuova tendenza, cibo a km zero e cucina del territorio, sì proprio quella che, quando era in voga la nouvelle cuisine, veniva snobbata.

E per finire anche i designer del verde sempre più spesso creano soluzioni belle facendo convivere verdura, frutta e piante fiorite in perfetta armonia in un giardino tutto da mangiare. Propongono, inoltre, cucine all'aperto strutturate con contenitori dove coltivare ortaggi, frutta ed erbe aromatiche, piani di lavoro a penisola con fuochi e angolo relax, il tutto con materiali fatti per resistere all'aperto. Un'ottima idea da copiare e realizzare in economia per godere di fresche insalatine a metri zero.



*La raffinata e pratica soluzione di cucina/orto
firmata da Patricia Fox per Aralia
www.aralia.org.uk*



Il direttore Nicla de Carolis