Il giro del Mondo in 80 orti

Martedì, 14 Luglio 2015 14:18
Di Pino Timpani

Al progetto, con il patrocinio della Camera di Commercio di Monza e Brianza, si è aggiunto Vamos, un kit di micro orto mobile. Nei ristoranti aderenti si possono già gustare i prodotti maturati nella terra di Brianza

A

vevamo trattato qui del progetto “Il giro del Mondo in 80 orti in Brianza”. Ora si possono gustare i primi frutti delle semine. Il progetto è stato inserito nella più ampia rassegna Colori e Sapori di Monza e Brianza, programma giunto alla 14a edizione, ideato inizialmente dalla Pro Monza per valorizzare e far conoscere i luoghi della Monza Brianza.

Dei 20 ristoranti che aderiscono al programma gastronomico, ben 11 sono abbinati a un orto internazionale, con la finalità di valorizzare la biodiversità alimentare del pianeta e quindi favorire la conoscenza e lo studio fra culture differenti nel territorio della Brianza. In perfetta sintonia con il tema di Expo 2015. Qui i servizi su Novaluna e Expo realizzati lo scorso inverno a Monza.

L’evento prevede la realizzazione di piccoli orti internazionali, coltivati in collaborazione con cittadini stranieri residenti in Brianza, come occasione d'incontro e scambio culturale, nonché d'integrazione e confronto sul tema del cibo e delle tradizioni gastronomiche locali. Gli orti sono realizzati all'interno di scuole, oratori, associazioni e aziende, oppure in spazi pubblici come strade e piazze, davanti a negozi e banche.

Phoca PDF

Umberto Boccioni: Officine a Porta Romana, 75 x 145, 1908, Banca Commerciale di Milano

I ristoranti della rassegna gastronomica partecipano all'evento con questi orti: Monza: Osteria del Dosso, orto pakistano, Osteria La Lira, orto francese; Agrate Brianza: La Fata Verde: orto senegalese, Mulino dell'Offellera: orto egiziano. P.I.E.R.: orto tailandese. Arcore: Arco del Re: orto indiano. Biassono: trattoria La Rava e la Fava: orto marocchino. Brugherio: Samsara: orto bengalese; Carate Brianza: Ristorante La Piana: orto spagnolo; Lesmo: Trattoria La Ca' orto ecuadoregno; Seregno: Trattoria del Gallo: orto verticale rumeno; Sulbiate: Agriturismo Fondo Brugarolo: orto provenzale. Qui si può scaricare la locandina ufficiale.

Siamo andati alla serata di apertura del programma, svoltasi presso il ristorante La Piana di Carate Brianza. Il ristorante è aperto da più di vent'anni nel centro di Carate. Lo chef Gilberto Farina, all'interno di un'antica corte lombarda, ha ricreato l'atmosfera della tranquillità di un tempo. I muri a vista e le travi in legno esaltano la storia del luogo. E' composto da due sale interne. Nel piccolo cortile c'è anche un pergolato dove pranzare all'aperto.

Gilberto Farina ci parla della serata a tema cucina spagnola

Phoca PDF

La cucina è impostata alla tradizione lombarda e lariana, in particolare milanese-brianzola. E' basata sull'elaborazione di cibi prodotti principalmente nel territorio. Ci sono tutti i piatti classici. Ma anche alcuni dimenticati, se non a rischio d'estinzione. Infine c'è una cantina con centinaia di vini a prevalenza lombardi. Da tempo sono in programma serate enogastronomiche. Soprattutto in collaborazione con aziende vinicole emergenti. Il ristorante gode da anni molta notorietà nel territorio per essere uno dei migliori luoghi in cui gustare l'elaborazione dei piatti della tradizione brianzola.

Gilberto Farina ha abbinato al suo ristorante un orto spagnolo, coltivato aVimercate presso un piccolo terreno di proprietà del padre. "I profumi e i colori della Spagna in un'antica corte Lombarda". Questo è stato il tema della serata. Alle portate si sono inseriti intermezzi con performance danzanti di flamenco, eseguite nel cortile da Almas Flamenco Monza.

Il particolare menu "l'orto in tavola" era composto da un primo piatto di Gazpacho tradizionale, con l'aggiunta di una piccola semisfera di pesce pescato nel vicino Lario. A seguire le altre portate composte di Taglierini freschi al pesto classico con patate e fagiolini e da il Gran Piatto Vegetariano in varietà di cotture. Infine Macedonia di frutta fresca di stagione con gelato fiordilatte.

Phoca PDF

Phoca PDF

Aurelio del Bono. Foto di Pino Timpani

Erano stati invitati due produttori di vini lombardi. Antonio Panigada della Banino Azienda Agricola di San Colombano al Lambro ha purtroppo avuto un impegno imprevisto. Era presente però Aurelio Del Bono dall'azienda Casa Caterina di Monticelli Brusati in provincia di Brescia, produttori di in Franciacorta. Le vigne di Casa Caterina sono una piccola realtà vitivinicola. Guidata dalla famiglia Del Bono, è una della poche piccole aziende che può vantare la presenza globale di soli impianti allevati col sistema Gujot e col cordone speronato.

La presenza della famiglia Del Bono a Monticelli Brusati è documentata nei registri notarili dell'abbazia olivetana di Rodengo Saiano fin dal XII secolo. Tuttavia i Del Bono sono una famiglia di lavoratori della terra che, attraverso i sacrifici e la fatica, sono riusciti a portare alla ribalta questa piccola cantina. Grazie ai loro vini unici, Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco sono perfetta rappresentazione della Franciacorta autentica. I Del Bono hanno rinunciato alla D.O.C.G. di Franciacorta e a tutti vantaggi che ne conseguono. Coltivano decine di vitigni e fanno produzioni da mille bottiglie.

La pressatura è fatta con torchio Marmonier e con attenta selezione dei mosti. Selezione manuale dell'uva in fase di vendemmia. Permanenza sui lieviti di maturazione di almeno 36 mesi. Metodo rifermentazione in bottiglia (champenoise). Uve provenienti dalle frazioni di Torre e Gaina. Terreni franco-limo-argillosi, argilloso-calcarei. I vini, a dosaggio zero, hanno una lunghissima maturazione sui lieviti. Per i Del Bono il fattore tempo è fondamentale.

A completare il progetto venerdì 10 luglio è stata presentato, presso la Camera di Commercio di Piazza Cambiaghi, il contenitore mobile per micro orti. Qui il reportage di MBNews. In questa occasione abbiamo conosciuto l'architetto Stefano Borioni e l'ingegnere Manuela Cardinali, i marchigiani vincitori del progetto indetto dall'Ordine degli Architetti, Pianificatori, Paesaggisti, e Conservatori della Provincia di Monza e della Brianza e DESBri.

Phoca PDF

Stefano Borioni e Manuela Cardinali, al centro. Foto di Pino Timpani

I giovani progettisti hanno colto al meglio il senso dell'idea, progettando una struttura mobile e adatta al facile montaggio della clientela. E' qualcosa di più di un semplice prodotto sul modello fai da te Ikea. Perché non è standardizzato e ha la possibilità di essere modificato a proprio piacimento del cliente. Inoltre i materiali usati sono facilmente reperibili e possono essere acquistati e modificati ovunque. Per queste ragioni Vamos, Vasi Mobili Sostenibili, si presta al meglio come orto internazionalista e adattabile in vari contesti e ambienti. C'è anche una pagina Facebook dedicata.

Il progetto, nato inizialmente dall'Associazione Amici della Storia della Brianza e sostenuto da un gruppo di associazioni locali fra cui il DESBri, Slow Food Monza e Brianza e il CATA,

Phoca PDF

attualmente, oltre alla Camera di Commercio è sostenuto anche dalla collaborazione di Confcommercio, Apa Confartigianato, Confindustria Monza e Brianza, e da aziende come Brianzacque e KSB Italia di Concorezzo.

Nei prossimi giorni seguiranno una serie di iniziative nei ristoranti aderenti, tra cui domenica 19 un buffet argentino presso la Fata Verde di Agrate Brianza.

Alcuni chef e coltivatori degli orti internazionali del progetto. Da sinistra a destra: Claudio Teruzzi e Damiano Buffa dell'Istituto Mapelli di Monza, Gaye Ngoudam barman de La fata verde e Hany El Hassanein cuoco del Mulino dell'Offellera di Agrate, Tanvir aiuto cuoco all'Osteria del Dosso nel Parco di Monza e infine Sara Cattai della Ksb di Concorezzo. Foto di Pino Timpani

Phoca PDF