



ORTICOLA DI LOMBARDIA™

notiziario di informazione per i soci

Orticola di Lombardia
www.orticola.org
info@orticola.org

Orario della segreteria:
Dal martedì al Venerdì
dalle 10 alle 12.30

I nuovi colori



Ecco i colori della nuova tessera per il 2006. Una presentazione che rappresenta il segnale di inizio della campagna iscrizioni per l'anno prossimo. Invitiamo pertanto tutti i soci a far pervenire le proprie adesioni tramite la segreteria.

Dalla Rivista "I Giardini" (vol. XVI fasc.III) dell'agosto 1870 un consiglio per coltivare una pianta stupenda che farà la gioia di ogni appassionato di fiori.

Desmodium penduliflorum

Questa bella leguminosa è senza forse una delle più importanti introduzioni giapponesi di questi ultimi anni. Venne portata in Europa nel 1837 dal botanico Siebold e determinata dall'Oudemans.

È un sotto arbusto completamente rustico e di piena terra.

Le numerose gittate che spinge fuori ogni anno, raggiungono fino 3 m di altezza e si nascondono

sotto migliaia di fiori porporini dal mese di luglio fino al giungere dei freddi; allora se si tratta di piante giovani, gli steli restano distrutti fino al colletto della radice; se i cespi invece sono forti conviene tagliarle fino a terra; e nell'un caso e nell'altro rimettono alla primavera più forti e numerosi. Ogni buona terra le è confacente.



Desmodium a fiore rosa

Dalla testimonianza di un socio orticolino del 2006

Il *Desmodium penduliflorum* detto anche *Lespedeza thunbergii* è una delle più belle piante da fiore per la fine dell'estate. I rami lunghi e pendenti terminano in grandi pannocchie rosa viola. Si consiglia di coltivare i *Desmodium* sopra un muretto in modo da permettere ai lunghi e flessibili rami di ricadere con una cascata di fiori. Li ho



Desmodium a fiore bianco

visti anche in mezzo a un prato formare un pallone rosso. Vanno bene sia per il clima continentale che per quello mediterraneo: in entrambi i casi la vegetazione muore completamente, per poi ricacciare in tarda primavera più vigorosa che mai. Esiste anche una varietà a fiori bianchi.



Dalla rivista "I Giardini" vol. XVI fasc. VII Febbraio 1870, tratta dall'Archivio di Orticola di Lombardia, riportiamo un curioso articolo di Antofilo, pseudonimo sotto il quale si nasconde il conte Francesco Pertusati, fondatore e animatore instancabile della Rivista stessa.

Asparagi mostruosi

Il modo per ottenere asparagi di volume straordinario e di stranissima forma serpentina, contorta, a gruppi, ecc. è semplicissimo.

In primavera quando i turioni cominciano a far capolino dal suolo si introducono nel collo di una bottiglia di vetro scuro, la quale si ficca in terra per un due centimetri e viene mantenuta ritta mediante tre o quattro piuoli di legno attorno a cui si avvolge un legaccio qualsiasi.

Il fusto sottratto alla luce ed all'aria cresce nella bottiglia rapidamente, ne tocca il fondo capovolto, e poi ripiegasi



al basso giungendo fino al collo, ove non trovando uscita s'avvolge intorno alle pareti fino che tutto lo spazio vuoto ne sia ripieno, e allora da sé si solleva la bottiglia da terra.

Allora si taglia l'asparago e si rompe il vetro. Gli asparagi così ottenuti possono pesare fino a 60 grammi e sono morbidi e delicati. A tal uopo si possono destinare quelle bottiglie rotte che in nessuna famiglia mancano mai e non servono a nulla.



Accademia Italiana della Cucina

L'Accademia Italiana della Cucina, fondata da Orio Vergani a Milano nel 1953, Istituzione culturale della Repubblica italiana (decreto del Min. per i Beni e le Attività Culturali -18 agosto 2003), da più di cinquant'anni è impegnata a svolgere un'intensa attività in favore della salvaguardia e della valorizzazione della civiltà della tavola del nostro Paese. E lo fa, con spirito di sevizio svolto in totale autonomia, attraverso il costante impegno culturale, la sensibilità e l'attenzione a tutte quelle iniziative volte a rappresentare, esprimere e rafforzare i valori fondamentali della cultura gastronomica, che, come il linguaggio, esprime l'identità di un popolo.

Oggi l'istituzione è attiva nella tutela e nella promozione della gastronomia italiana e opera sia in territorio nazionale sia all'estero, forte del valore di una tradizione interpretata però in modo dinamico e moderno, che in particolare si contrappone ai fenomeni di consumismo alimentare. La salvaguardia della cultura gastronomica comprende anche la tutela e la promozione della cultura della tavola, in quanto espressione sociale, e dell'attività conviviale, intesa come incontro culturale e manifestazione di ospitalità; a tal riguardo sono infatti numerosi e significativi gli eventi organizzati dall'Accademia.

In Italia l'Accademia vanta oltre 200 Delegazioni, attive nel controllo dell'autenticità su tutta la complessa e variegata realtà gastronomica territoriale tramite una capillare opera di censimento che sfocia in pubblicazioni di grande utilità per chi ricerca l'autenticità e la genuinità delle preparazioni tipiche della cucina nostrana.

Nel corso di circa sette anni - dal 1992 al 1998 -, tra le iniziative editoriali dell'Accademia, ha preso vita il "Ricettario nazionale delle cucine regionali italiane", pubblicato in fascicoli suddivisi per regione, allegati alla rivista accademica. Si trattava della prima ricerca seria ed organica, fatta in Italia, per una codificazione, per quanto possibile approfondita, della nostra cucina regionale. Da quel Ricettario, frutto di un censimento nazionale che ha richiesto anni e anni di lavoro, e che ha costituito anche la base per successive pubblicazioni di altri editori, sono state selezionate circa 2000 ricette fedeli alla tradizione, che sono a disposizione di quanti vogliono conoscerle per approfondire la cultura gastronomica del nostro Paese.

