# DAL SEME AL FIORE, FACCIAMO SBOCCIARE TERRAZZE E GIARDINI

*Silvia disegna paradisi green che richiedono poca acqua. Martina realizza composizioni di fiori per feste e matrimoni. Anna è l'artista degli intrecci, Annalisa è regina delle rose e Viviana delle erbe spontanee (riconoscerle e cucinarle). Le abbiamo incontrate a Floracult, una delle più rinomate fiere del verde. Ecco le loro storie*

DI DIANA DE MARSANICH - FOTO DI STEPHANIE GENGOTTI

La Garden designer Silvia Agostini, 33, di Pistoia. Coltiva più di 50 collezioni tra rampicanti, hydrangeaceae, graminaceae, perenni ed esotiche che vende anche on line, sul suo sito Ladre di piante.

Si potrà acquistare la combava, un agrume dalle lunghe foglie commestibili. O una pianta di moringa oleifera, di cui si mangia tutto, persino le radici, classificata dal *World vegetable center* come la pianta più ricca al mondo in nutrimenti. Protagoniste dell'ottava edizione di Floracult (*www.floracult.com*) saranno proprio le foglie, raccontate da chi le piante (esotiche e non) le coltiva e le vende. Ideata dall'imprenditrice agricola Ilaria Venturini Fendi, la mostra mercato florovivaistica che dal 21 al 23 aprile anima I Casali del Pino, nel Parco di Veio a Roma, promuove il mondo vegetale, con l'esposizione di novità botaniche, esemplari insoliti e mini consulenze. Dal seme ai bouquet, sino alla progettazione di giardini, ecco le storie di cinque donne che hanno fatto della cura del verde il loro lavoro. ▶

## SILVIA AGOSTINI

### Ho un vivaio. E progetto giardini sostenibili

«Dopo gli studi di Agraria e una specializzazione in Architettura del paesaggio a Firenze, ho seguito le orme dei miei genitori che, 12 anni fa, hanno aperto un vivaio. Stufa di mandare curriculum vitae senza ottenere risposta, ho aperto un sito di vendita on line delle piante che coltiviamo nel nostro terreno: cespugli da fiore, rampicanti e più di 200 varietà di ortensie», racconta Silvia Agostini, 33 anni, di Pistoia. «L'ho chiamato Ladre di piante (*www.ladredipiante.com*), un riferimento alla passione di noi donne di "rubare" i fiori dai prati. Oggi, sono una Garden designer: progetto giardini, terrazze e offro consigli green. A Floracult porterò glicini, peonie e lillà: i fiori della primavera».

#### L'idea Natural: un balcone fiorito tutta l'estate

«Prevedi un budget di 150-200 euro. Compra in un vivaio piante graminacee ornamentali perenni come le echinacee, gli anemoni, gli agapantus, la stipa o il pennisetum. Tra le erbacee scegli la Carex, una sempreverde con foglioline sottili che ha bisogno di poca acqua e manutenzione. Dai un tocco di colore al terrazzo con la lavanda hidcote blue, dal profumo inebriante e dagli incantevoli fiori blu, e con la salvia nemorosa che produce scenografici fiori a spiga».

Abiti di Elizabeth The First

## MARTINA ECKER

### Sono la designer dei fiori

«Un passato da grafica, quando è nato il mio primo figlio ho iniziato a lavorare in un negozio di piante vicino a casa», spiega Martina Ecker, 46 anni, di Monaco di Baviera ma romana d'adozione. «Ho cominciato dalle basi: cambiavo l'acqua ai fiori e facevo piccole composizioni, fino a quando mi sono iscritta alla scuola di decorazione floreale Edfa di Roma (*www.iidfa.it*). Ho studiato la cultura del fiore, la decorazione classica, le sue evoluzioni e ho conseguito il diploma di Flower designer. Oggi lavoro nel mio laboratorio Die Blumerei *(www.blumerei.com)*, dove su richiesta realizzo composizioni per feste e matrimoni. L'ho ricavato dentro casa mia, per conciliare il mio lavoro con la cura di Valerio e Flavio, i miei figli».

#### L'idea Natural: crea un vasetto "aromatico"

«Prendi un vasetto di plastica di circa 10-15 cm. Raccogli un mazzo di rosmarino scegliendo i rami più lunghi. Con un dito ferma tre o quattro rametti al centro del vasetto e fai un giro con una corda per fissarli. Aggiungi tre o quattro rametti e fai un altro giro di corda. Continua fino al bordo del vasetto. Riempi eventuali vuoti con dei ciuffetti di rosmarino che infilerai dentro i giri di spago. Metti all'interno del vaso una spugna Oasis impregnata di acqua, infila i ranuncoli (un mazzetto da 20), a cui avrai tagliato lo stelo di circa 5 cm. Aggiungi del viburnum, per coprire i buchi, e inserisci 10 tulipani monocolore o di due tonalità. La tua composizione è pronta. Prediligi sempre i fiori di stagione, costano meno e durano di più: ora è il momento di ranuncoli, anemoni e tulipani».

La Flower designer Martina Ecker, 46, di Monaco di Baviera, in Germania. Vive a Roma dove ha aperto Die Blumerei, un laboratorio di composizioni floreali.

L'artista degli intrecci Anna Gabbiani, 42 anni, di Brescia. Realizza sculture in bronzo e ferro e cesti fatti a mano secondo la tradizione siciliana.

## ANNA GABBIANI

### Intreccio cesti fatti a mano, come in Sicilia

«Mi sono diplomata all'Accademia di Brera e sono una scultrice: realizzo sculture in bronzo e ferro caratterizzate da giochi di intrecci», dice Anna Gabbiani, 42 anni, di Brescia, mamma di Mario, 14, Luigi, 11 e Chiara 8. Quando erano piccoli, ho preso un anno e mezzo sabbatico e sono andata a vivere a Pantelleria, dove io e mio marito possediamo un dammuso. Volevo staccare dalla città, ho avuto la fortuna di incontrare il maestro dell'intreccio Giovanni D'Amico di Khamma, un pantesco che oggi ha 94 anni ed è tra i massimi conoscitori dell'antica tradizione dei cesti siciliani fatti a mano. Il più noto è il *panaro* (un cesto con il manico in cui venivano riposti i frutti della terra), realizzato con legni di mirto, di canna e d'ulivo, con la tecnica a fondo continuo, cioè un solo nodo centrale regge la struttura e ogni ramo regge il ramo successivo. Oggi confeziono su ordinazione cesti fatti a mano (*Facebook: Cesti fatti a mano*), con rami di ulivo, mirto e canne di fiume. Per realizzarli, ci vogliono 8/9 ore di lavoro e uno non è mai uguale all'altro: la materia prima viene raccolta, non si compra, ecco perché i costi sono elevati, dai 100 euro in su».

#### L'idea Natural: dai una nuova vita a un vecchio cesto

«Vestilo con i colori della primavera facendo passare nella trama dell'intreccio o nei punti in cui è rovinato nappe colorate, fili di cotone e borchie. Oppure usalo in frigorifero al posto dei box in plastica, per contenere i formaggi ben incartati o la frutta e la verdura lavate e scolate».

Annalisa Ciani, 36 anni, giardiniera di Prato. Collabora con il vivaio Le Rose di Nicola Cavina di Firenze.

## ANNALISA CIANI

### Sono la regina delle rose

«Appassionata da sempre di fiori e piante, nel 2004 ho seguito un corso gratuito per la cura degli spazi verdi, organizzato a Firenze dall'Unione Europea», racconta Annalisa Ciani, 36, di Prato. «Ottenuto l'attestato di giardiniera, ho aperto la partita Iva e ho cominciato a occuparmi della manutenzione di giardini di privati e, contemporaneamente, ho iniziato a collaborare con Le Rose di Nicola Cavina (*www.lerosedinicolacavina.it*), un vivaio specializzato nella coltivazione di rose antiche e nella produzione di nuove varietà. Oggi disegno giardini ispirati all'orto concluso (*hortus conclusus*) delle Ville medicee, un giardino segreto dove venivano coltivate piante officinali e aromatiche. Sono un'esperta di rose e della manutenzione di piante autoctone e italiane come gli ulivi, gli alberi da frutto e le erbacee perenni. Tutti dovremmo coltivare, anche solo sul terrazzo di casa, aromatiche come il rosmarino, la lavanda, il timo, l'origano, la santolina: non temono attacchi di parassiti, profumano e possono essere usate per insaporire i piatti in cucina».

#### L'idea Natural: scegli la giusta esposizione

«Un buon terriccio e una giusta esposizione al sole contribuiscono all'80 percento alla salute delle piante. Per favorire una fioritura rigogliosa, in inverno prevedi una concimazione organica azotata. Se concimi in primavera, prediligi i fertilizzanti minerali: quelli organici sono più zuccherini e attirano gli insetti. In genere ricordati che le aromatiche e le medicinali vogliono il sole pieno, le acidofile come ortensie, azaleee, gardenie e camelie preferiscono la mezz'ombra. In caso di attacco di pidocchi, prepara un macerato di aglio e spruzzalo sulle foglie». ▶

Crochetaio Cornetti Abiti di Elizabeth The First

La raccoglitrice di erbe spontanee Viviana Sorrentino, 37 anni. Sul suo blog *Vivi di sana pianta* posta ricette di cucina naturale.

Stephanie Gengotti - Abiti di Elizabeth the First

## VIVIANA SORRENTINO

### Insegno a riconoscere le erbe commestibili, prendendo le persone per la gola

«Ho studiato Scienze naturali all'università di Torino, ho fatto un master di etologia e per una decina di anni ho viaggiato in Madagascar per un dottorato sui primati», spiega la naturalista Viviana Sorrentino, 37 anni, di Torino. «Vivendo a contatto con la natura primordiale dell'Africa, mi sono appassionata alle erbe spontanee e curative. La nostra conoscenza sul mondo vegetale è scarsissima: basti pensare che solo in Piemonte, dove vivo, esistono più di 500 specie commestibili di cui ignoriamo l'esistenza. Studio i principi attivi delle piante selvatiche, le assaggio, e creo ricette che condivido sul blog Vivi di sana pianta (*vividisanapianta.it*). Alcune sono buone mangiate crude, altre lessate o scottate in padella; dipende dal sapore (amaro o dolce), dalla consistenza (tenera o fibrosa) e dal loro grado di tossicità. Nei miei corsi (le lezioni vanno dai 20 ai 40 euro con laboratorio) insegno a cucinare le erbe spontanee, a realizzare oli curativi e a raccoglierle in ogni stagione. Aprile è il mese del sambuco, delle ortiche e dei papaveri».

#### L'idea Natural: bevanda alla lavanda

«Estrai i fiori di lavanda da 40 rametti e mettili da parte. Versa l'acqua (700 ml) in un pentolino e porta a bollore. Attendi un paio di minuti e versa i fiori di lavanda. Mescola, copri con un coperchio e lascia in infusione per 10 minuti mescolando 2 o 3 volte. Filtra e dividi in due parti l'infuso. Tieni una metà da parte e versa l'altra metà nel pentolino. Metti sul fuoco e aggiungi lo zucchero (350 g). Porta a bollore mescolando continuamente. Spegni il fuoco. Aggiungi l'acido citrico (10 g) e il miele d'acacia (2 cucchiai), e attendi che si raffreddi. A questo punto unisci l'altra metà dell'infuso, mescola e imbottiglia. Non è necessario sterilizzare il contenitore se conservi lo sciroppo in frigorifero. Per consumarlo: versa 4 cucchiai di sciroppo in un bicchiere e diluisci con acqua gassata fredda».