

Gli eBook del Portale del Verde

P Primavera

ESTATE, AUTUNNO, INVERNO

4 STAGIONI TRA ITINERARI GREEN,
RICETTE E CONSIGLI DI GIARDINAGGIO

.12



#PortaleDelVerde

L'enciclopedia online del giardinaggio



Autori
Jacopo e Silvia
Blogger di Conversazioni
tra Orto e Giardino

Jacopo e Silvia sono 2 blogger e giovani "giardinieri" innamorati del Verde. Il loro blog nasce per offrire consigli e suggerimenti a tutti gli appassionati del verde che cercano idee e spunti per migliorare il proprio giardino, ma anche per visitare itinerari green suggestivi ed interessanti all'insegna della Natura, delle manifestazioni e degli eventi che gravitano attorno al mondo del Verde.

Jacopo e Silvia inoltre collaborano con Fuudly, social network dedicato agli amanti del cibo e del viver sano; e curano il blog Flora et decora, con lo stile carismatico e peculiare che da sempre li contraddistingue.



Indice

Intro 6

Primavera..... 9

Gnocchi all'ortica ai sapori dell'orto 8

Un giardino dell'Eden galleggiante: l'isola di
Mainau..... 11

Pasta fredda con fagioli cannellini, patate, tonno
e basilico 14

Orto Botanico di Brera, un angolo verde nella
nostra Milano 17

Torta alle fragole..... 19

Estate 22

Pasta al cartoccio con pesce e verdure dell'orto 23

Hampton Court, un viaggio nei giardini del Re 25

Spiedini di pesce con pomodorini freschi,
salsa di soia e sesamo e Insalatina di sedano,
pomodori e mazzancolle 28

Eleganza e modernità: l'orto botanico di Padova 30

Frozen cheesecake ai mirtilli e salsa di more..... 33



Indice

Autunno.....	35
Zucca con grano, cavolo riccio e feta	36
Un orto botanico nella piccola, grande Bologna	38
Involtini di verza, riso e patate.....	41
Isole Borromee: la storia di un vecchio albero	43
 Inverno	 46
Vellutata di patate con verze, lenticchie e grano	47
I Giardini di Sissi scaldano l'inverno di Merano.....	49
Torta al cioccolato e peperoncino	52
Non solo arancini: alla scoperta di Palermo	55

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Intro

**“Primavera, estate, autunno, inverno:
tra itinerari green, ricette e consigli di giardinaggio”**

Due cuori, due cani, due orti e due giardini

Potremmo riassumere così quello che siamo, o almeno la parte più importante di noi. Chi ci conosce sa che dopo una lunga settimana di lavoro in città non vediamo l'ora di rintanarci in campagna, dove abbiamo la fortuna di avere piccoli e verdissimi angoli di paradiso dove rifugiarci, in tutte le stagioni. Il “due” ritorna però per indicare altre due delle nostre più grandi passioni: i viaggi e la cucina.

Di questi vi parleremo in questo che vuol essere un breve diario dei nostri ultimi 12 mesi o, se vorrete, dei vostri prossimi 12. Per ognuna delle quattro stagioni vi proponiamo le nostre migliori ricette da preparare (anche) con i prodotti che potete coltivare, come noi, nel vostro orto. Inoltre, vi proponiamo qualche gita, più o meno fuori porta, alla scoperta di città, orti botanici e grandi giardini. Per noi, questa è la ricetta di una vita felice.

[ANGOLO VERDE] Orti, giardini e parchi occupano sempre un posto speciale per noi. Anche nei nostri viaggi cerchiamo sempre un angolo verde dove ripararci e trascorrere le ore migliori della giornata. In ogni viaggio che vi proponiamo, cercate questo logo: vi accompagnerà alla scoperta di orti botanici e parchi che vi lasceranno ricordi indelebili per noi amanti della natura!

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Primavera



.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Gnocchi all'ortica ai sapori dell'orto

Finalmente eccolo, il sole! Occhieggia da dietro le nuvole cariche di pioggia. Il giardino profuma di acqua e terra e l'aria non è più così fredda. I giardinieri non possono stare chiusi in casa, voi lo sapete. Bastano un paio di stivali da pioggia colorati e un bel maglione caldo per poter uscire all'aria aperta e dedicarsi al giardino.

È tempo di primi lavori nell'orto e di prime raccolte di erbe selvatiche. A volte rientriamo inzaccherati dalla pioggia, ma con un bel mazzo di ortiche tenere che metteremo a seccare per poi trasformarle in una farina dal colore verde brillante che useremo per insaporire minestre, sughi e anche smoothies (appena diventerà più caldo). Le ortiche sono ricchissime di sali minerali, ferro e vitamine, potete quindi abbondare senza problemi in tutte le vostre ricette! Noi con la farina avanzata dall'anno scorso abbiamo fatto gnocchi di patate, con un tocco di mediterraneo, perfetti per il pranzo domenicale.



Gnocchi all'ortica ai sapori dell'orto

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Cosa serve - ingredienti:

500 gr patate gialle a pasta farinosa, 500 gr mix Farina 0 e semola, 1 cucchiaio abbondante di farina di ortiche. Per il sugo: 200 gr pomodorini datterini o ciliegino, 100 gr di olive nere prive di nocciolo, 100 gr pecorino, 1 cucchiaio di capperi, origano, timo, basilico, 1 spicchio d'aglio (facoltativo).

Come fare - procedimento:

Bollire le patate pelate e, mentre sono ancora calde, schiacciarle. Far raffreddare la purea ottenuta, aggiungere un pizzico di sale. Aggiungere poi, poco per volta, la farina 0, la semola e la farina di ortica. L'impasto deve venire di un bel verde salvia, ma dipenderà molto da quanta farina di ortica avete usato.

Ora siete pronte per fare gli gnocchi, vi consigliamo di trovare un bel ripiano ampio e liscio, poi prendete una parte dell'impasto, rotolatelo dolcemente sul piano da lavoro allungandolo fino a formare un cilindro. Tagliate gli gnocchetti di dimensioni uguali (circa 1 cm l'uno).



Impasto degli gnocchi

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Se siete pazienti (mica come noi), potete rotolarli nel palmo della mano e dargli una forma rotonda, vengono molto carini! Gli gnocchi si possono preparare con anticipo. Basta conservarli in un luogo fresco e asciutto (va bene anche il ripiano dove li avete fatti, copriteli con un telo).

Poi passiamo al sugo, che è gustosissimo e veloce. Si fanno saltare i pomodorini interi in una padella con un filo d'olio e l'aglio se vi piace. Si aggiungono le olive, i capperi e le erbe aromatiche. I pomodori devono appassire leggermente ma non devono diventare un sugo. Salare e pepare.

Intanto che il sugo cuoce lentamente si possono cominciare a cuocere gli gnocchi. Si fa bollire abbondante acqua salata e si immergono poco per volta. Man mano che sono cotti scolarli con una schiumarola e passarli nel sugo. Comporre poi i piatti, completando con un'abbondante grattugiata di formaggio per porzione.

Da bere con: Vino bianco o rosso, umbro.

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Un giardino dell'Eden galleggiante: l'isola di Mainau

Immaginate un'isola piena di fiori, dove nemmeno le biciclette sono ammesse, immersa in un magnifico lago blu. Un sogno troppo bello da realizzare? Niente affatto! Da quando abbiamo scoperto l'isola di Mainau abbiamo capito che tutto è possibile. Nella parte tedesca del Lago di Costanza sorge infatti questa piccola e meravigliosa isola-giardino, collegata alla terraferma da un ponte ma visitabile rigorosamente a piedi. E questo è certamente il modo migliore per godersi tutti i profumi, i colori e le emozioni che ci hanno colpito e che lasceranno anche voi a bocca aperta.

L'isola di Mainau, 45 ettari di Eden "galleggiante", è famosa in tutto il mondo ed è forse un esemplare unico: qui infatti tutto è dedicato alla natura e in particolare ai fiori. Tutto ebbe inizio nel 1853, grazie alla famiglia dei Bernadotte che ancora oggi cura e promuove l'intera isola. È però nel 1930, grazie al Conte di Lennart, figlio del principe Wilhem di Svezia, che Mainau diventò il piccolo paradiso che è oggi.



Il Lago di Costanza (Bodensee)

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Oltre alle fioriture, di cui vi parleremo tra poco, a colpirci sono stati soprattutto l'arboretum, una immensa distesa di latifoglie e conifere, e il sistema di torri, alcune delle quali si stagliano all'interno delle vigne che donano ben 12 tipi di uva diversi, tra cui la Cabernet. Ovviamente, tutti vigneti biologici che grazie alla loro resistenza non sono contaminate da pesticidi. Tornando a parlare di alberi, più di 500 esemplari compongono il parco dell'isola. Protagoniste sono le Meta-sequoia glyptostroboides, conifere che si credevano estinte nel secolo scorso e di cui troviamo anche esemplari pietrificati proprio nel parco dell'isola. Qui si trovano anche grandi esemplari di sequoie: il più longevo ha 151 anni e ha attualmente una circonferenza del tronco di ben 11 metri.

[ANGOLO VERDE] Ed ora, pronti a una carrellata di fioriture e attività da fare nell'Isola di Mainau? A primavera, col culmine ad aprile, potrete assistere alla mostra delle orchidee e soprattutto alla spettacolare fioritura dei tulipani e dei narcisi nel Viale della Primavera.

In maggio e giugno si svolge la Graefliches Inselfest, mostra mercato dedicata al giardinaggio e alla casa; in luglio e agosto potrete invece visitare la collezione storica degli agrumi. Sempre in estate, più di 10000 rose si contendono il titolo di Regina delle rose, mentre da settembre a fine ottobre fioriscono a Mainau più di 12500 dalie.



.12 Primavera, estate, autunno, inverno

I nostri consigli per vivere al meglio Mainau:

- Sull'isola non si può usare la bicicletta, ma Mainau si trova proprio di fronte a una bellissima pista ciclabile che costeggia il Lago di Costanza. Vi consigliamo di percorrerne un pezzo, non ve ne pentirete!
- Se avete la macchina e avete tempo, percorrete 120 km a nord verso Hohenzollern: qui troverete un magico castello cui si è ispirato Disney per il logo dei suoi cartoni animati
- Sull'isola potrete pranzare o cenare nella particolarissima Palmenhaus, una grande serra con altissime palme.

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Pasta fredda con fagioli cannellini, patate, tonno e basilico



Pasta fredda con fagioli cannellini, patate, tonno e basilico

Aprendo le persiane, la mattina è finalmente chiara e luminosa: la primavera mette al bando l'ozio e non si può restare a letto a lungo! Si programmano viaggi e gite per esplorare, si mettono finalmente maglie più leggere e i week-end sono finalmente più ricchi, anche sembrano passare più velocemente.

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

La prima cosa che vogliamo fare nei week-end primaverili è un vero e proprio pic-nic! Non serve troppo impegno, tutti i piatti vengono preparati la sera prima e riposti in contenitori sottovuoto per essere pronti da mangiare. Basta solo scegliere una meta, che sia la montagna, il mare, il lago o anche solo il bosco sopra casa. L'eccitazione che c'è in casa è palpabile mentre si prepara il cestino con coperte, piatti e posate, persino i nostri due cani si sono fatti contagiare e vanno in giro con il guinzaglio in bocca.

Regina di questi pic-nic è la pasta fredda! Noi la prepariamo in moltissimi modi, ma uno che ci piace particolarmente è ispirato ad una ricetta del sud e prevede l'utilizzo delle prime patate e degli ultimi fagioli conservati in frigo. Aggiungiamo anche qualche foglia di basilico, un filetto di tonno sottolio e siamo pronti a partire!

Cosa serve - ingredienti:

4 patate, 200 gr di fagioli cannellini, 300 gr di pasta di formato grosso, 1 barattolo di filetti di tonno sottolio, qualche foglia di basilico, 1 spicchio d'aglio (facoltativo).



Ingredienti per la pasta fredda

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Come fare - procedimento:

Cuocere le patate già tagliate a cubetti, a metà cottura aggiungere la pasta, in modo da poterle scolare insieme. Cotta in questo modo la pasta ha un sapore molto più dolce. Se i fagiolini erano congelati metteteli dentro l'acqua a qualche secondo dal momento di scolare.

Una volta cotto scolare bene e condire con i filetti di tonno sgocciolati, lo spicchio d'aglio, il basilico spezzettato a mano. Lasciare riposare tutta la notte e servire. Ovviamente è una pasta che si può mangiare anche calda o tiepida, ma a nostro parere durante un pic-nic acquista un sapore incredibile!

Da bere con: limonata non zuccherata.

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Orto Botanico di Brera, un angolo verde nella nostra Milano

Vi stiamo portando in giro per l'Italia, con qualche tappa anche in Europa, ma da bravi padroni di casa non possiamo non invitarvi in quello che consideriamo il "salotto" più verde di Milano. Come sapete se seguite il nostro blog, viviamo e lavoriamo proprio in questa città, dove ci sforziamo il più possibile di cercare luoghi e spazi dove respirare aria pulita e dove rifarci gli occhi con un po' di natura. Uno dei nostri luoghi preferiti non può quindi che essere l'Orto Botanico di Brera: orari un po' limitati (vi invitiamo a controllare il sito dedicato) non ne agevolano certo la scoperta, ma se capitate a Milano un sabato o durante la settimana vi consigliamo di passarci un paio d'ore per vedere che sì, anche in una grande città è possibile perdersi tra i vialetti di uno splendido orto botanico.

Grazie alla sua centralissima posizione, la visita all'orto botanico può essere pianificata tra una intensa sessione di shopping tra via Dante e Corso Vittorio Emanuele e un aperitivo proprio in Brera, uno dei quartieri meneghini più vitali. Proprio nel cuore di questa zona sorge Palazzo Brera, una vera e propria istituzione culturali che ospita la Pinacoteca, l'Accademia delle Belle Arti, la Biblioteca Nazionale, L'osservatorio Astronomico e, appunto, l'Orto Botanico. Insomma, tra le sue mura e i suoi cortili c'è sicuramente tanto da vedere.



Orto Botanico di Brera



.12 Primavera, estate, autunno, inverno

L'orto botanico di Brera è nella sua sede attuale dal 1774, quando Maria Teresa d'Austria fece di questo ambiente un'istituzione con finalità scientifiche per gli studenti di medicina e farmacia. Le prime piante a trovar casa a Brera furono quindi le piante officinali, che rifornivano anche la Spezieria di quartiere, destinata al servizio pubblico della città. Oggi tracce di questo passato sono ancora ben evidenti, grazie al sapiente lavoro dei manutentori e di un restauro concluso nel 2001 che ha fatto riaffiorare tutte le aiuole e i percorsi dell'orto botanico originale.

[ANGOLO VERDE] Noi abbiamo passato qui più di un pomeriggio, visitando l'orto in tutte le stagioni: tra piante secolari di dimensioni imponenti e collezioni di piante officinali non è difficile restare a bocca aperta e pensare, per un momento, di non essere nel centro di una grande città. Se ci chiedete cosa ci è rimasto più in mente di questo piccolo angolo di paradiso, la risposta è semplice: il grande Ginkgo Biloba che noterete subito al vostro ingresso, e la cui foglia è anche il simbolo dell'Orto Botanico di Brera.

Oltre a questo, non perdetevi le collezioni di piante officinali e le aiuole di salvia, la fioritura di migliaia di bulbi primaverili e l'orto degli ortaggi. Se poi come noi siete innamorati di Peonie e Aquilegie, le collezioni dell'orto di Brera non vi deluderanno.

I nostri consigli per vivere al meglio Milano:

- Se pensate che un orto botanico non possa riservare sorprese in inverno, vi sbagliate: dal sito dell'orto botanico di Brera potete scaricare una piccola guida alla scoperta delle cortecce degli alberi dell'orto.
- A proposito di angoli verdi cittadini: se la vivacissima e a volte caotica Brera non fa per voi, a poche fermate di metropolitana potete prendere un aperitivo a Cascina Cuccagna: noi, da veri e propri innamorati di questo posto, non possiamo farne a meno.

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Torta alle fragole

Se dovessimo pensare a frutto e a un profumo che rappresenta la primavera, per noi è quello delle prime fragole. Chi non ne è goloso alzi la mano: noi lo siamo e adoriamo vederle arrossarsi lentamente sotto le foglie verdi scuro e, non appena sono in numero sufficiente, scendiamo nell'orto con il cestino in mano per raccoglierle sotto i primi tiepidi raggi del sole primaverile, prima che i merli ne facciano scorpacciate.

Non sempre il bottino è abbondante, ma quando lo è non si può non preparare una torta alle fragole, detta anche tartes aux fraise per darci un tono francese. Di solito le prepariamo per colazione, magari quella della domenica, che si può ancora fare nel letto, con il piumino leggero sui piedi e le finestre socchiuse. Non esiste modo più bello di cominciare la giornata: dateci un caffè latte schiumoso, una torta alle fragole e la vita sarà migliore!



Torta alle fragole

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Cosa serve - ingredienti:

500 gr di fragole biologiche, 2 cucchiaini di zucchero a velo per decorare. Per la crema pasticcera: 150 ml di latte (noi abbiamo usato quello di soia), 1 baccello di vaniglia, 1 tuorlo, 45 gr di zucchero, 1 cucchiaino di farina. Per la pasta: 200 gr di farina 00, 2 tuorli, 75 gr di zucchero, 90 gr di burro, 1 pizzico di sale.

Come fare - procedimento:

Solitamente noi cominciamo dalla **crema pasticcera**. Si sbattono a mano i tuorli (con gli albumi si fanno meringhe e pavlova) con lo zucchero, nel frattempo far scaldare il latte con la bacca di vaniglia e lasciare poi in infusione per almeno 5 minuti in modo che sprigioni al meglio il suo profumo (la bacca poi va tolta). Aggiungere la farina nel composto di tuorli e zucchero, lavorare ancora qualche minuto e poi aggiungere il latte a filo. Mettere sul fuoco la crema finché non si addensa. Trasferirla in una ciotola e metterla da parte.

Si passa ai gusci di **pasta**: impastare velocemente la farina con il burro, i tuorli (tenete sempre a parte gli albumi), lo zucchero e il sale. Non lavoratela tanto e usate le punte delle dita. Formate una palla e mettete in frigo per almeno 30 minuti. Intanto imburrate e infarinate gli stampini. Stendete la pasta ad una sfoglia sottile, circa 5 mm, ritagliate le formine e foderate gli stampini. Riponeteli in freezer 5 minuti in modo che si raffreddi e poi cuocere a 180° per 10 minuti.

Lasciate raffreddare e poi riempire con la crema, le fragole e cospargere di zucchero a velo.

Da bere con: Cafè au lait, oppure tè verde al bergamotto e lemongrass.

.12 Primavera, estate, autunno, inverno



Fragole, latte e uova



Gusci di pasta

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Estate



.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Pasta al cartoccio con pesce e verdure dell'orto

In estate i ritmi sono più lenti, c'è più tempo per osservare il giardino e per godersi anche, al mattino presto, il mercato del sabato mattina. Poco prima che esploda il caldo è bello camminare in mezzo alle bancarelle e lasciarsi attrarre dai colori e dai profumi, senza dover correre con la lista della spesa in mano come durante il resto dell'anno.

Ogni tanto ci viene voglia di pesce, per pensare al mare e delle vacanze ormai imminenti. Allora ci fermiamo alla bancarella a comprare del pesce misto, per una pasta estiva che profuma di mare e orto. Infatti non mancano mai le verdure, che in questa stagione sono in piena produzione. Basta aggiungere un pomodoro o una zucchina per avere una pasta gustosa. Per questa ricetta ci siamo fatti ispirare anche dalla nostra nuova aiuola delle erbe aromatiche, un vero tripudio di foglie di tutte le dimensioni da accarezzare mentre si rientra verso casa. Nasce così questa pasta che fa venire l'acquolina in bocca durante le calde giornate estive.



Pasta al cartoccio con pesce e verdure dell'orto

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Cosa serve - ingredienti:

400 gr linguine, 500 gr di pesce fresco misto (cozze, vongole, merluzzo, gamberetti, seppie), 1 zuccina, 300 gr di pomodorini, erbe aromatiche miste (timo, basilico, salvia, prezzemolo, origano), 1 limone, vino bianco, olio evo e aglio (facoltativo).

Come fare - procedimento:

Pulire il pesce e saltarlo in padella lentamente, spruzzare con il vino bianco e un cucchiaino di succo di limone. Intanto mettere a bollire l'acqua e cuocere la pasta. Se il pesce dovesse seccarsi un po' si può aggiungere un cucchiaino di acqua di cottura della pasta in modo da mantenerlo umido. Fate attenzione a non stracuocere il pesce, tenetelo piuttosto indietro di cottura, idem con la pasta, serviranno circa 3 minuti in meno di cottura. Tagliate la zuccina e i pomodorini e fateli saltare per qualche minuto in una padella a parte.

Accendete il forno a 180° e formate 4 quadrati di carta da forno da mettere sulla teglia. Scolate la pasta, conditela con le verdure e il pesce, sminuzzate le erbe aromatiche e aggiungetele alla pasta. Formate poi le porzioni direttamente nei cartocci, aggiungete qualche fetta di limone, chiudete con un po' di spago e passatela in forno qualche istante, in modo che completi la cottura.

Da bere con: Acqua aromatizzata al limone e cetriolo.



.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Hampton Court, un viaggio nei giardini del Re



Hampton Court

Storie di re e di regine, ma anche di rose e di una vite secolare. Questa volta valichiamo i confini dell'Italia per portarvi in Inghilterra e, allo stesso tempo, indietro nel tempo. Avendo ormai perso il conto delle volte in cui ci siamo persi a Londra nel mercato di Portobello, tra le arcate di Saint Paul e il vivace quartiere di Brick Lane, in una delle nostre ultime sortite oltremanica abbiamo deciso di dedicare una giornata in visita a East Molesey, nel Surrey, alla scoperta del palazzo di Hampton Court, residenza di uno dei Re d'Inghilterra più controversi e chiacchierati, Enrico VIII Tudor.

Il periodo migliore per visitare quello che fu il palazzo preferito di Enrico VIII e Anna Bolena è certamente la settimana a cavallo tra la fine di giugno e inizio luglio. Come mai? Per due motivi: il primo è che il clima mite vi consentirà di raggiungere il palazzo in barca, navigando sul Tamigi da Westminster (il tragitto dura circa 4 ore). Il secondo è tutto dedicato a noi amanti del verde e della natura: in questo periodo si svolge infatti l'Hampton Court Palace Flower Show, una delle esposizioni floreali più importanti al mondo.

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Dopo aver visitato il palazzo, con le sue enormi cucine e i numerosi saloni dove feste e banchetti la facevano da protagonisti, spostatevi e perdetevi come abbiamo fatto noi nell'immenso giardino che circonda il palazzo. E non aspettatevi solamente angoli di giardino all'inglese: ad Hampton Court i fortunati giardinieri hanno il loro da fare per curare i tanti ambienti che compongono questo grande angolo verde dell'Inghilterra. Non perdetevi il Maze, labirinto progettato inizialmente in carpino ma poi ripiantato utilizzando il tasso: se sarete bravi, in meno di 30 minuti potreste trovarne il centro.



Hampton Court

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

[ANGOLO VERDE] Se però volete scoprire una vera e propria chicca di Hampton Court, cercate sulla mappa la Great Wine, una vite che dal 1769 (sì, avete letto bene) offre grappoli neri e dolci, buoni come dal primo raccolto. Non adatta per fare il vino, questa vite è comunque un vero e proprio prodigio della natura: grazie alle sapienti cure dei manutentori, questa vite "da record" ha infatti raggiunto dimensioni irreali. 4 metri di larghezza alla base e rami che raggiungono i 36 metri di lunghezza vi lasceranno davvero senza fiato.

I nostri consigli per vivere al meglio Hampton Court:

- Se sarete fortunati, presso lo shop di Hampton Court troverete i preziosissimi acini della Great Wine.
- Se siete appassionati di storie di fantasmi, avventuratevi alla ricerca di quello di Lady Grey, che si dice ancora oggi popoli il palazzo.



Hampton Court

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Spiedini di pesce con pomodorini freschi, salsa di soia e sesamo e Insalatina di sedano, pomodori e mazzancolle

L'estate per noi è sinonimo di cene con gli amici! Solitamente ci piacere organizzare grigliate all'aria aperta, dove i cuochi si dilettono con fuoco e legna, mentre gli altri gironzolano intorno al grill rubando bocconcini prelibati. Il tavolo è rustico, quello che abbiamo fatto con le nostre mani usando legno recuperato, niente tovaglia, piatti bianchi di ceramica e tante candele alla citronella per tenere lontane le zanzare. Il posto che preferiamo per allestire queste cene è il vecchio rustico in fondo al giardino, che ha un affaccio incantevole sul lago, ma ne abbiamo fatte anche sul prato, tutti a piedi nudi per godersi il fresco della sera!

Per i cuochi apriamo sempre il cancello del nostro orto: dentro possono trovare le verdure e le erbe di cui hanno bisogno per ricette semplici e gustose, come questi spiedini di pesce con pomodori e salsa alla soia serviti insieme ad un'insalatina leggera di sedano, pomodori e mazzancolle.



Insalatina di mazzancolle

Spiedini di pesce

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Spiedini di pesce con pomodorini freschi, salsa di soia e sesamo

Cosa serve - ingredienti:

2 tranci di salmone, 2 filetti di merluzzo, 250 gr di mazzancolle, 10 pomodorini ciliegino, semi di sesamo, 1 dl aceto di vino rosso, 1 dl salsa di soia, 1 dl vino rosso, 50 gr zucchero di canna, 1 pizzico di peperoncino.

Come fare - procedimento:

Preparare la salsa portando ad ebollizione l'aceto, la salsa di soia, il vino rosso, lo zucchero e il peperoncino, una volta che comincerà a bollire abbassare la fiamma e fare ridurre per almeno 20 minuti (il liquido dovrà dimezzare).

Comporre gli spiedini: togliere pelle ed eventuali lisce dal pesce, tagliarlo a cubetti piuttosto grossi (così non bruceranno sulla griglia), pulire le mazzancolle e alternarle al salmone, al merluzzo e a qualche pomodorino. E portare ai cuochi che provvederanno a grigliarli.

Una volta cotti si bagnano con la salsa, si cospargono di semi di sesamo e si servono insieme all'insalatina di sedano, pomodori e mazzancolle.

Insalatina di sedano, pomodori e mazzancolle

Cosa serve - ingredienti:

1 cespo di sedano fresco, 5 pomodori rossi ramati, 20 mazzancolle, olio, sale, peperoncino

Come fare - procedimento:

Lavare bene il sedano e affettarlo a rondelle, lavare i pomodori, tagliarli ed eliminare acqua e semi, tagliarli a cubetti non molto grossi. Fare saltare le mazzancolle con l'olio, il sale e il peperoncino per $\frac{3}{4}$ minuti. Unirle al sedano, ai pomodori e condire con l'olio nel quale sono state saltate. Fate attenzione al peperoncino perchè è facile esagerare!

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Eleganza e modernità: l'orto botanico di Padova

Se come noi siete amanti delle piccole città, quelle che nascono intorno a un centro che racchiude in se tutto il fascino della storia, non potrete non innamorarvi di Padova. Due giornate piene sono sufficienti per scoprirne tutti gli angoli, anche quelli più nascosti, e per visitare anche una vera e propria chicca per gli amanti del verde, ovvero l'Orto Botanico di Padova, uno dei più affascinanti e ricchi che abbiamo mai visto.

Padova, o almeno il suo centro storico, si sviluppa intorno a tre piazze principali: Piazza dei Signori, Piazza delle Erbe e Piazza della Frutta. Qui, anticamente, si svolgevano tutte le funzioni principali della vita di questa importante città che conserva ora tutto il fascino dei vecchi centri del commercio italiani. E proprio attorno a questa zona vi consigliamo di soggiornare per il vostro week-end, perché qui potrete vivere l'atmosfera vitale ma non soffocante della città e perché da qui potrete raggiungere le due tappe che vi consigliamo di non perdere se sceglierete Padova per una fuga dalle grandi città o per un week-end all'insegna della scoperta.



Padova

.12 Primavera, estate, autunno, inverno



Famosa in tutto il mondo, la Cappella degli Scrovegni è imperdibile se vi trovate a Padova. La Cappella, eretta da Enrico Scrovegni per redimere i propri peccati di usuraio e per riscattare il nome della propria famiglia, si trova all'interno dei Giardini dell'Arena. Patrimonio dell'UNESCO, la cappella fu affrescata da Giotto ed è uno dei capolavori più famosi del nostro paese. Qui, e nel parco circostante, potrete trascorrere un pomeriggio all'insegna della storia e dell'arte.

[ANGOLO VERDE] Per noi amanti del verde, assolutamente da programmare una mezza giornata all'Orto Botanico di Padova, il più antico al mondo ancora collocato nella sua sede originale. Fondato nel 1545, è oggi un concentrato di ricchezza botanica, eleganza ma anche di tecnologia. All'area principale, che si sviluppa all'interno di mura circolari erette per arginare i furti di erbe medicinali, si affianca l'incredibile area delle serre del Giardino delle Biodiversità: qui vi accoglierà una teca lunga 100 metri e alta 18, a bassissimo impatto ambientale (sfrutta l'energia solare e le precipitazioni atmosferiche), che al suo interno accoglie microclimi e vegetazioni diversissime tra loro, da quella tipica del Sud America a quella desertica. Il percorso si sviluppa su più livelli, che vi trasporteranno in ambienti e climi sorprendenti.

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Se siete amanti di itinerari e percorsi guidati, scaricate l'applicazione per smartphone dell'orto botanico: è fatta davvero molto bene e vi aiuterà a non perdervi nemmeno un punto di interesse!

I nostri consigli per vivere al meglio Padova:

- A colazione o per l'aperitivo, il Caffè Pedrocchi è una vera e propria istituzione a Padova.
- L'alba o il tramonto sono i momenti migliori per rilassarsi a Prato della Valle, una piazza dalle dimensioni e dai panorami sorprendenti.
- Per chiudere il week-end, godetevi un aperitivo in piazza. Vi consigliamo un aperitivo "sushi" da Galleria nr.5/Chiaki, nuovo sushi cocktail bar a pochi passi da Piazza dei Signori.



Orto Botanico di Padova

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Frozen cheesecake ai mirtilli e salsa di more

Nei giorni d'estate il caldo è soffocante, in giardino è difficile lavorare e si scappa in casa appena il sole comincia a splendere alto. Se anche all'ombra si boccheggia, l'unico refrigerio è aspettare la sera e innaffiare abbondantemente il giardino a piedi nudi, con i cani che gironzolano intorno nella speranza di finire sotto il getto d'acqua.

La nostra Frozen Cheesecake nasce proprio per le giornate d'estate e dall'abbondanza di mirtilli e more che abbiamo raccolto quest'anno nel nostro giardino. Come sapete di dolci così ce ne sono tanti, tra pasticcerie e frigoriferi del supermercato, ma siamo convinti che tutto quello che nasce dalle proprie mani abbia un sapore più vero e buono.

Così, col nostro dolce tra le mani, la sera raggiungiamo le nostre sdraio all'ora del crepuscolo, e non ci resta che goderci lo spettacolo del giardino verde e, in lontananza, il lago.



Frozen cheesecake ai mirtilli e salsa di more

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Cosa serve - ingredienti:

300 gr di mirtilli, 200 gr di more, 200 gr di biscotti secchi, 25 gr di burro di cacao (si può usare anche il burro), 400 ml di panna da montare, 2 vasetti di yogurt ai mirtilli.

Come fare - procedimento:

Sbattere la panna e metterla in frigo per tenerla al fresco. Intanto frullare lo yogurt insieme mirtilli e ad alcune more, mettere in frigo. Sminuzzare i biscotti con il mixer fino a quando non diventeranno una polvere, sciogliere il burro nella pentola, aggiungere i biscotti e farli impregnare bene. Preparare uno stampo rettangolare che possa andare in freezer, sul fondo mettete della pellicola e cospargere con la polvere di biscotto, pressare bene in modo da creare un fondo consistente e mettere in frigo per almeno 10 minuti.

Una volta raffreddato unire la panna con lo yogurt e i mirtilli e mettere il composto sopra i biscotti, livellare bene e mettere in freezer per almeno 4-6 ore. Una volta pronto tagliare la cheesecake a quadrotti, fare una salsa di more facendole cuocere con un cucchiaino di zucchero e un goccio d'acqua e servire la salsa con la torta. Non dimenticatevi di decorare con more e mirtilli!

Da bere con: Mirto congelato.



.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Autunno



.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Zucca con grano, cavolo riccio e feta



Zucca con grano, cavolo riccio e feta

L'autunno è la nostra stagione preferita: passata la calura e l'ozio dell'estate ci torna la voglia di fare e sperimentare. Il cielo assume una tonalità cobalto incredibile e in cucina si comincia ad accendere il forno più volentieri. Nell'orto cominciano a maturare le prime zucche che pendono golose dai loro sostegni. La nostra preferita è la zucca verde "Marina di Chioggia", una zucca perfetta in cucina perché versatilissima: si usa per preparare risotti, gnocchi e anche piatti originali, come la zucca con grano, cavolo riccio e feta, che combina ingredienti autunnali e riscalda il cuore.

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Mentre apriamo la zucca abbiamo cura di togliere e conservare i semi: una parte la laveremo e asciugheremo in attesa delle semine di inizio febbraio, mentre un'altra parte finirà nel forno della stufa (ma si può usare anche un forno normale), con un filo di olio e sale si tosteranno in breve tempo e potremmo mangiarli come snack invernali per diversi mesi, si conservano davvero a lungo.

Cosa serve - ingredienti:

1 zucca "marina di Chioggia", 200 gr funghi champignon, 300 gr grano cotto, 100 gr di nocciole tostate, 2 foglie grandi di cavolo riccio, formaggio morbido tipo feta. Per la salsa: 1 limone, 1 cucchiaio aceto di mele, 1 cucchiaio tahini, 1 cucchiaio olio, 1 cucchiaio miele.

Come fare - procedimento:

Tagliare la zucca a fette grosse, condirle con sale, pepe e olio e cuocere per 25-30 minuti a 200°. Se la varietà lo permette la buccia esterna diventerà talmente morbida da poterla mangiare, in caso contrario potete rimuoverla. Intanto tagliare i funghi a fette e saltarli insieme a olio, sale e pepe per qualche minuto. Intanto che la zucca cuoce preparare la salsa: mescolare insieme aceto, limone, tahini, miele e olio d'oliva. Se non avete cotto il grano prima fatelo cuocere ora, serviranno circa 15 minuti. Assemblare l'insalata: condire il grano con i funghi saltati, le nocciole, il cavolo riccio e la salsa.

Per impiattare alternare le fette di zucca sul piatto insieme al grano, cospargere di fiocchi di feta. Altrimenti si possono tagliare a pezzi le fette di zucca e condire tutto insieme.

Da bere con: Vino rosso frizzante, tipo Lambrusco.

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Un orto botanico nella piccola, grande Bologna

Essendo nati in una grande città come Milano, abbiamo sempre subito per contrasto (e con piacere) il fascino delle piccole città, meglio ancora se con un centro storico racchiuso da mura o comunque ben definito. Ci siamo innamorati di Padova, di Siena e recentemente di Bologna. Città universitaria forse per eccellenza, Bologna è una città viva e ricca di spunti per un week-end in cui il verde e la natura trovano comunque il loro spazio. Due giornate piene saranno più che sufficienti per scoprire l'anima di Bologna e per pianificare una visita a un orto botanico tanto particolare quanto affascinante.

Come vi dicevamo, amiamo spesso perderci per le città senza una meta precisa: in questo modo possiamo prenderci i nostri tempi, senza dover correre dietro a un itinerario e senza stare sempre con la mappa in mano.



Bologna



.12 Primavera, estate, autunno, inverno



Orto botanico a Bologna



Orto botanico a Bologna

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

In questo modo, in un sabato primaverile, ci siamo ritrovati quasi per caso davanti alla finestrella in via Piella: in pochi conoscono questa piccola finestra che si trova proprio sul canale delle Moline, uno dei tanti (anche se poco conosciuti) canali sotterranei di Bologna.

Girando per la città, non potrete a un certo punto non imbattervi nella Piazza Maggiore, circondata da bellissimi palazzi, e nella famosissima Torre degli Asinelli. Se non soffrite di vertigini vi consigliamo di salire tutti i 97 metri della sua altezza perchè il panorama, da lassù, è davvero impagabile!

[ANGOLO VERDE] A Bologna come vi dicevamo c'è anche un orto botanico molto particolare e molto diverso dagli altri di cui vi parliamo in questo volume: nato nel 1568 per iniziativa di Ulisse Aldrovandi, naturalista, botanico, entomologo e direttore dell'orto botanico per 38 anni, il giardino più bello di Bologna fa parte della Facoltà di Scienze dell'Università sì dalla sua fondazione: qui infatti gli studenti potevano scoprire i "semplici", da cui ricavare medicine e medicamenti. L'orto botanico di Bologna somiglia molto più a un bosco che a un giardino: passeggiandoci sembra più di essere in montagna che in un giardino botanico. Sentieri, stagni, serre con piante tropicali e carnivore si alternano in un ordinato disordine: qui vi consigliamo di cercare il giardino roccioso, l'orto dei semplici e un grande esemplare di Liquidambar, che alla base presenta una singolare cavità in cui potrete comodamente entrare per sentir respirare la pianta dal suo interno.

I nostri consigli per vivere al meglio Bologna:

- Se vi piacciono i libri e in particolare le biblioteche, visitate l'Archiginnasio di Bologna.
- Se avete tempo, fate una gita alla collina di San Luca: è possibile raggiungere il santuario a piedi, con una bella passeggiata di circa 2 km lungo il famoso porticato.
- L'associazione "Succede solo a Bologna" organizza tour guidati di diverse zone della città: provate e non resterete delusi!

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Involtini di verza, riso e patate

In autunno l'orto comincia ad andare in riposo, non è più tempo di verdure super colorate, i pomodori e le zucchine lentamente smettono di produrre. E allora cosa resta? Rimangono le verze e a noi piace molto osservarle dopo i pomeriggi di pioggia, quando sulle foglie corrono grandi gocce d'acqua che bagnano il naso dei nostri cani curiosi mentre inseguono una lumaca. Nell'orto abbiamo coltivato cavoli cappucci verdi e rossi e grandi verze rugose, dalle verdi e pesanti teste.

Con il cuore della verza prepareremo gustosi stufati, mentre con le foglie esterne, un po' più resistenti, prepariamo gustosi involtini con riso e formaggio. Un piatto perfetto per riscaldarsi nelle prime serate invernali, quando la luce comincia a calare e si torna in casa con il naso e le guance arrossati dal freddo. Provare per credere!



Involtini di verza, riso e patate

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Cosa serve - ingredienti:

6 foglie di verza piuttosto grandi (usate quelle esterne che sono più spesse), 200 gr di riso (con quello avanzato potete fare delle crocchette con le verze - ve ne parleremo più avanti), 50 gr di formaggio tipo asiago o provola piccante, seguite i vostri gusti, 1 uovo, sale & pepe.

Come fare - procedimento:

Sbollentate velocemente le foglie di verza in acqua bollente (non salata), le foglie devono essere cotte ma non molli, in caso contrario si romperanno. Scolare e lasciare raffreddare. Intanto bollire il riso (noi non saliamo l'acqua perché non ci piace mangiare troppo salato ma voi nel caso fatelo), scolare, lasciare intiepidire e mettere in una ciotola, aggiungere il formaggio tagliato a dadini, l'uovo e un pizzico di sale e pepe. Mescolare velocemente e poi mettere un cucchiaino del composto in mezzo ad ogni foglia di verza ben aperta. Chiudere le foglie, ricordatevi di tenere la chiusura sotto, così non si aprirà! Mettere in una padella con un filo d'olio a fuoco medio (noi abbiamo l'induzione e li cuociamo sul 6) rotolandoli lentamente finché non saranno dorati. Servire ben caldi, sono ottimi stuzzichini.

Da bere con: È tempo di novello, ottimo se rosso.



.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Isole Borromee: la storia di un vecchio albero

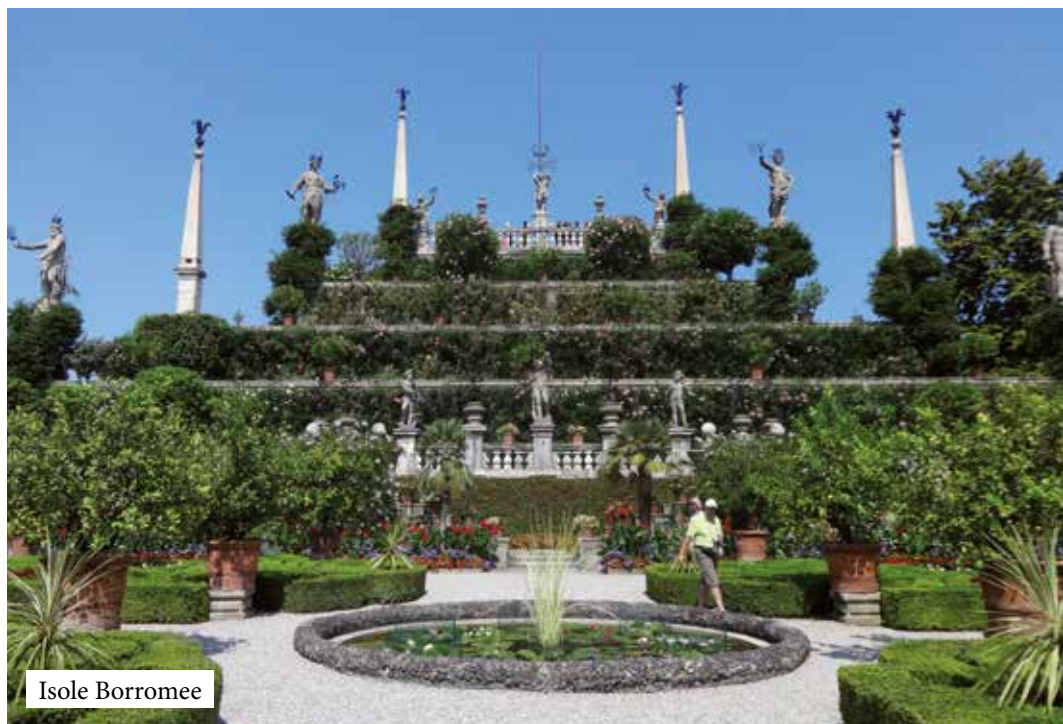
«Tre giorni fa sono arrivati al ministero delle Indie dei semi dell'Himalaya. Spero attecchiranno facilmente, poiché sono semi freschi che hanno lasciato il Kashmere dieci giorni or sono: li faccia seminare subito. Vi è una nuova specie di Cipresso del Kashmere che sarà propizia per i boschi del lago Maggiore».

Joseph B. Pentland, 1862

Conoscete questa storia? Scommettiamo di no, ed è un peccato perché sareste a conoscenza di un grande albero che da più di 100 anni vive nel giardino di una delle Isole Borromee, principale attrazione del Lago Maggiore. Questa zona, a noi molto cara perché casa del nostro giardino, va scoperta dopo l'estate, quando le giornate cominciano ad accorciarsi e quando il clima è più mite, perfetto per una gita di un'intera giornata alle Isole, con una puntatina a Villa Taranto.

La vostra giornata potrà partire da Stresa, da Arona o da una delle località da cui partono i battelli per le isole. Se partite in tarda mattinata, la prima fermata sarà all'isola Pescatori: qui potrete gustare in uno dei ristoranti vista lago un menù a base di pesce. E per digerire, una bella passeggiata tra le viuzze costeggiate dalle rive del lago. Riprendendo il battello, arriverete all'Isola Bella: il nome spiega tutto, ma se non vi dovesse bastare sappiate che Dickens la definì addirittura "bellissima". Qui statue, decori e rarità botaniche si alternano nel giardino in stile barocco, coi viali che portano fino alla terrazza del teatro Massimo. Da non perdere anche il Giardino dell'Amore, con ricami di bosso che si affacciano direttamente sullo specchio del lago. Da non perdere una visita alla Villa Borromeo, che vi riporterà ai fasti di un tempo nemmeno troppo lontano.

.12 Primavera, estate, autunno, inverno



Isole Borromee



Isole Borromee



.12 Primavera, estate, autunno, inverno

[ANGOLO VERDE] Il nostro angolo verde è però sulla terza isola, la Madre: anche qui troverete una bellissima villa, meno restaurata e più autentica di quella dell'Isola Bella, anche se il vero fulcro di questo piccolo paradiso è il suo giardino botanico. Qui vivono essenze vegetali rare e provenienti da ogni parte del mondo. Il parco all'inglese che circonda la villa, abitato da fagiani e da canneti di bamboo, ospita anche un grande albero, molto particolare. Ricordate le parole di Pentland? Ebbene, parlava di un meraviglioso cipresso del Kashmir, il più grande esemplare europeo di questa specie che sta scomparendo persino della sua terra d'origine, ai piedi dell'Himalaya. La storia di questo cipresso è a dir poco incredibile: nato da un seme portato in Italia nel 1862 da Joseph B. Pentland, emissario della famiglia Borromeo, è cresciuto fino a diventare una pianta magnifica che però, nel 2006, è stata abbattuta da una violenta tromba d'aria. Troppo prezioso però, questo cipresso, per essere lasciato a morire: subito dopo scatta infatti un'operazione di salvataggio, che grazie a 25 persone, un elicottero, tre gru e 18 tiranti in acciaio ha rimesso in piedi il cipresso. Da allora la pianta è tornata a vivere, sempre e fortemente ancorata al suolo, con un bellissimo futuro davanti.

I nostri consigli per vivere al meglio le Isole Borromeo:

- A qualche fermata di battello dalle isole troverete l'incantevole Villa Taranto. Anche qui vi invitiamo a perdervi nel bellissimo giardino che circonda la villa e che periodicamente ospita mostre floreali incredibili (se vi piacciono le dalie, questo è il posto che fa per voi).
- Calcolando bene i tempi, magari prendendo l'ultimo battello serale, scoprirete un panorama unico al tramonto. In lontananza cercate la bellissima Rocca di Angera, da visitare magari nel giorno successivo.

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Inverno



.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Vellutata di patate con verze, lenticchie e grano



Vellutata di patate con verze, lenticchie e grano

L'inverno è il periodo ideale per le zuppe! Calda da tenere tra le mani, magari messa in una ciotola invece che nel classico piatto fondo, è una delle coccole che preferiamo, soprattutto perché possiamo mangiarla sul divano, magari davanti al camino.

Se si lavora ancora fuori all'aria aperta, poi la voglia di qualcosa di caldo è davvero grande: non appena finito, corriamo in casa alla ricerca di una coperta e di qualcosa di caldo da mangiare. L'orto è quasi in riposo, anche se abbiamo ancora qualche fila ordinata di verze, cavoli verdi, rossi e neri e le ultimissime patate da dissotterrare. Ci sono proprio tutti gli ingredienti per una zuppa dalla consistenza vellutata che prepariamo mentre i cani sonnecchiano davanti alla stufa, sognando forse le corse primaverili.

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Cosa serve - ingredienti:

4 patate, un mix di foglie di cavolo (cavolo nero, cavolo verde, verza), 1 cipolla bionda, 120 gr di lenticchie, 200 gr di grano saraceno, 1 pagnotta di pane toscano, o pane raffermo, grana, olio e pepe.

Come fare - procedimento:

Tagliare le cipolle e le patate, cuocerle lentamente in padella finchè non saranno morbide e poi passarle al mixer per ottenere una vellutata dalla grana piuttosto grezza.

A parte cuocere le verze con le lenticchie per almeno 10 minuti finchè non si sono ammorbidite. Aggiungere il grano e coprire con acqua fredda e un pizzico di dado. Tagliare il pane a fette e abbrustolirlo in padella con un filo d'olio.

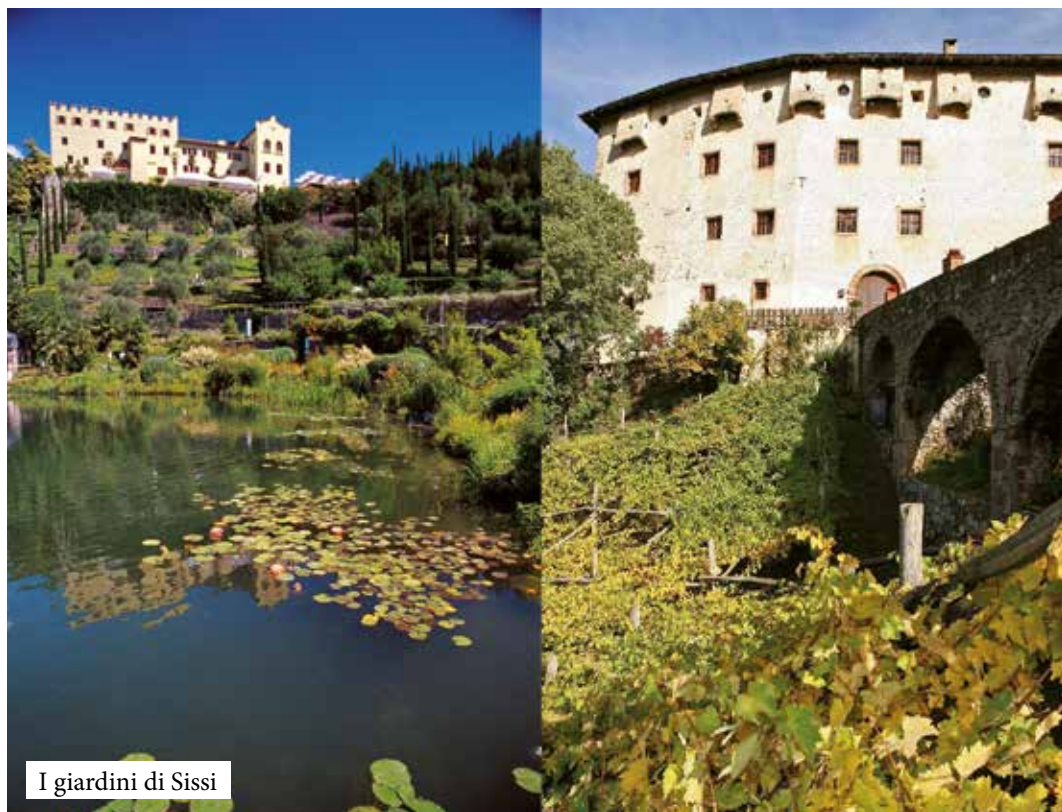
Per comporre la zuppa si uniscono le verdure e si guarnisce con pane abbrustolito, un filo d'olio crudo, una macinata di pepe e grana in abbondanza.

Da bere con: Vino fermo rosso toscano.



.12 Primavera, estate, autunno, inverno

I Giardini di Sissi scaldano l'inverno di Merano

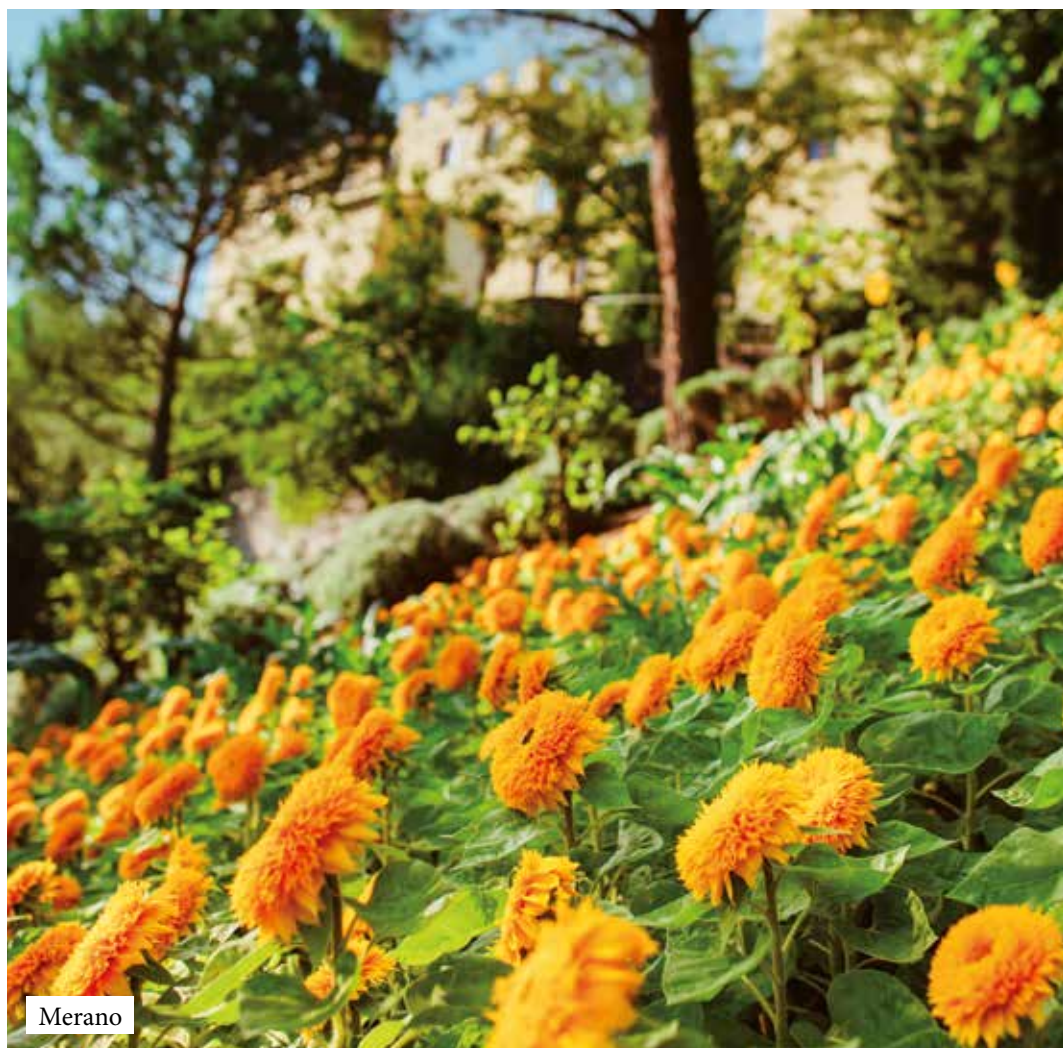


I giardini di Sissi

Durante questo nostro “viaggio” vi abbiamo portato alla scoperta di molti parchi e orti cittadini, dimostrandovi che anche tra case e cemento è facile trovare un angolo verde dove rilassarsi e respirare a pieni polmoni tutto il profumo della natura. Abbiamo quindi deciso, per questa stagione, di giocare facile: vi portiamo, per ora solo col pensiero, in un posto dove passeggiare nel silenzio, da soli o in compagnia, tra distese di fiori e macchie di colore degni del miglior dipinto. Vi portiamo ai Giardini del Castello di Trauttmansforff di Merano, dedicati a una figura storica che evoca il romanticismo per eccellenza, ovvero la Principessa Sissi, che scelse questo luogo come sua residenza estiva.

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Merano è una piccola e incantevole cittadina in Trentino Alto Adige, famosa come molte località della zona per lo sci, per le terme e soprattutto per la bellezza dei panorami che, muovendosi appena fuori dal centro, rivelano come la montagna possa regalare grandi emozioni. Abbiamo scelto l'autunno per trascorrere qui un lungo week-end di relax e di full immersion nella natura: se anche per voi giorni spesi a respirare aria buona sono giorni spesi bene, pianificate una gita a Merano e includete, senza dubitare, i Giardini di Sissi nel vostro itinerario.



Merano

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

[ANGOLO VERDE] Tra cascate variopinte di fiori, che di stagione in stagione sbocciano mutando l'aspetto del giardino, lo spettacolare anfiteatro botanico accoglie il visitatore in uno scenario fiabesco. Se non vi sembra ancora abbastanza romantico sappiate che al suo interno trovate Il Giardino degli Innamorati, un'oasi di pace e tranquillità, dove passeggiare tra centinaia di bulbi in fiore all'ombra del bosco di roverelle. Qui, se si è davvero innamorati, si può compiere un rituale che include 3 elementi: l'acqua per purificarsi dai sentimenti negativi, la pietra che indica la promessa di un amore duraturo e infine il cuore, che simboleggia la passione e l'eternità.

I nostri consigli per vivere al meglio Merano:

- Dopo una gita al castello, cosa c'è di meglio che rilassarsi e coccolarsi alle terme? Quelle di Merano, oltre che al corpo, regalano emozioni anche allo sguardo. Vedrete per credere.
- Amanti della natura? Non potrete allora resistere a una notte in campo tendato sotto le stelle.
- Non mancate il Merano Wine Festival: tanti ottimi vini in tante location d'eccezione.

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Torta al cioccolato e peperoncino

Brrr, fuori fa freddo, il cielo è grigio e non invita a lasciare il cantuccio di divano dove siamo raggomitolati sotto il plaid. Il nostro vecchio cane sonnecchia ai nostri piedi sul tappeto mentre noi leggiamo libri che parlano di piante e giardini, e discutiamo dei nuovi progetti, per non perdere mai le buone abitudini. Ci manca il sole e ci manca anche il nostro orto, che possiamo intravedere dalla finestra e dove spuntano, sulla terra brulla, verdi fagotti di cavoli e verze.



Torta al cioccolato e peperoncino

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Per placare questa nostalgia per merenda abbiamo infornato una torta particolare che, al gusto del cioccolato, aggiunge un tono piccante di peperoncino di Cayenna. L'ispirazione ci è venuta mentre sistemavamo gli ultimi peperoncini che avevamo riposto a seccare nel locale degli attrezzi, alcuni sono stati sminuzzati e riposti in barattoli di vetro, mentre per altri abbiamo riservato un destino...più goloso! Il gusto del cioccolato si sposa benissimo con quello del peperoncino e, mentre in soggiorno si diffonde un profumo di cioccolato mettiamo a bollire l'acqua per il tè e organizziamo una merenda sul divano. Vassoio, tazze, teiera di tè ben calda e una generosa fetta di torta ancora tiepida, mentre fuori comincia a nevicare noi ci godiamo la nostra merenda in famiglia.

Cosa serve - ingredienti:

80 gr di burro, 100 gr di cacao, 150 gr di cioccolato fondente, 100 gr zucchero di semola, 2 uova + 1 tuorlo, 20 gr di farina, sale, vanillina, 1 cucchiaino peperoncino di Cayenna in polvere (noi siamo partiti dai peperoncini interi prima passati al frullatore e poi nel mortaio).

Come fare - procedimento:

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria a fuoco dolce, spegnere il fuoco e aggiungere il burro, mescolando finché non si sono amalgamati bene. Nel frattempo sbattere le uova, il tuorlo, lo zucchero, la vanillina e il sale per almeno una decina di minuti. Unire il cioccolato fuso e il burro tiepidi e in ultimo unire il cacao setacciato con la farina e un pizzico di peperoncino tritato e passato nel mortaio.

Imburrare lo stampo, infornare a forno già caldo a 180° per 15min circa (non di più), sfornare e capovolgere su un piatto da portata e spolverare con peperoncino di Cayenna!

Da bere con: Tè English Breakfast

.12 Primavera, estate, autunno, inverno



Torta al cioccolato e peperoncino

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Non solo arancini: alla scoperta di Palermo

Chi l'ha detto che l'inverno non è la stagione giusta per un week-end fuori porta? Se la montagna non è la vostra passione, basta scegliere con cura una destinazione non troppo fredda per godersi un week-end invernale all'insegna del sole e del verde. In un freddo pomeriggio di dicembre a noi è balenata in testa un'idea: visitare Palermo. A fine gennaio abbiamo quindi preso l'aereo e scoperto una città bellissima, affascinante e ricca di sorprese. Se anche voi deciderete di volare in Sicilia per un week-end lungo, tra un arancino e l'altro potreste seguire i nostri consigli e scoprire luoghi magici al di fuori degli itinerari più comuni.



Palermo

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

Una giornata del vostro week-end potrete dedicarla certamente alla visita dei luoghi simbolo di Palermo, come il Palazzo Normanno, sede della meravigliosa Cappella Palatina, i mercati di Vucciria e Ballarò oppure le spettrali ma affascinanti Catacombe dei Cappuccini. Da non perdere anche una visita a Monreale, situata a pochi km da Palermo e sede del meraviglioso Duomo, che la tradizione associa a una storia di rivalità tra fratelli che vi invitiamo a scoprire. Ma noi a Palermo abbiamo scoperto anche molto altro: in particolare vogliamo parlarvi di due luoghi che ci sono rimasti nel cuore, per la loro bellezza e per essere indissolubilmente legati alla natura: l'Orto Botanico di Palermo e San Giovanni degli Eremiti.

[ANGOLO VERDE] L'Orto Botanico è, grazie al clima mite di Palermo, bello e visitabile tutto l'anno. Dal 1786 l'attuale sede ospita più di 12.000 varietà di piante, molte delle quali davvero spettacolari. Al suo interno si respira l'aria del mare e del sole, che solo nel sud Italia è possibile trovare: lunghe fila di aloe, piantagioni di banani e di limoni completano un quadro perfetto, incorniciato da una romantica fontana e dalla serra Giardini d'Inverno. Tra le tante aree dell'orto botanico che ci hanno conquistato (tra cui quella della piantagione di bamboo), non potete perdervi quella dominata da un enorme, spettacolare e contorto *Ficus Macrophylla* le cui radici, nei secoli (si perché questo magnifico albero è del 1845), hanno creato un intreccio davvero incredibile.

Se dopo la visita all'orto botanico volete scoprire un luogo ancor più magico, dirigetevi verso la chiesa (anche se chiesa non è proprio il termine più adatto) di San Giovanni degli Eremiti. Un consiglio: andateci nel tardo pomeriggio, quando l'aria frizzante e i tramonti siciliani vi regaleranno giochi di luce davvero suggestivi. San Giovanni degli Eremiti è oggi un'area giardino che circonda l'edificio che fu prima basilica, poi moschea, prigione, palazzo e persino cimitero.

.12 Primavera, estate, autunno, inverno

La meraviglia di questo luogo risiede soprattutto in due dei suoi elementi: il curioso giardino che circonda l'edificio principale, che accoglie piante come la belladonna e il fico d'India, e il meraviglioso chiostro. Qui la luce delle tiepide serate palermitane vi regalerà prospettive davvero surreali. E se sarete fortunati, potrete veder fiorire un arbusto di stella di Natale o diverse piante di aloe.

I nostri consigli per vivere al meglio Palermo:

- Passeggiando per Palermo, ad un certo punto vi imbatterete nella bellissima Piazza dei Quattro Canti. Qui fermatevi e sfruttate al meglio la funzione panoramica delle vostre macchine fotografiche.
- Un luogo tanto bello quanto sconosciuto? Vi consigliamo Villa Mirto, un gioiello a pochi passi dal mare.
- Se cercate i migliori arancini di Palermo (e dintorni) dovete recarvi a Monreale e cercare nella piazza principale L'Antica Friggitoria del Canale. Se invece siete alla ricerca di una reinterpretazione moderna della cucina siciliana e dei suoi ingredienti, una sosta veloce da FUD o una cena presso La Buatta, Cucina Popolare sono gli indirizzi per voi.



Palermo

.12 Primavera, estate, autunno, inverno



Palermo

La collana di eBook del Portale del Verde comprende anche



P Primavera

ESTATE, AUTUNNO, INVERNO

.12



#PortaleDelVerde

L'enciclopedia online del giardinaggio

Portale del Verde è un progetto
di VERDELITE™ di Ramon Colombo & C. sas

Via Giordano Bruno, 146 - 47521 Cesena (FC)
Tel. 0547 632663 - Fax 0547 324014
Email: info@portaledelverde.it

www.portaledelverde.it