

Gli eBook del Portale del Verde

E nogastroridardinaggio

LEGAMI TRA PIANTE DA GIARDINO,
CUCINA E VINO

C'È UN LEGAME INDIVISIBILE
TRA QUESTI TRE MONDI, SCOPRI QUALE...

.11



#PortaleDelVerde

L'enciclopedia online del giardinaggio



Autrice
Stefania Pianigiani
Giornalista, Blogger
e Giardiniera in Toscana

Stefania Pianigiani nel 2009 ha aperto il blog "La Finestra di Stefania", dove si dedica al cibo, al vino e al giardinaggio. Profumi e sapori sono, infatti, strettamente collegati tra loro ai fornelli, in cantina e in terrazzo. Innamorata pazza della geografia, con i piedi piantati saldamente tra Siena e Firenze in fatto di enogastronomia, Stefania è legatissima al Chianti, la sua terra.

È sommelier, ma ama la fotografia, perché è fermamente convinta che le cose belle da immortalare arrivano all'improvviso (e non solo quelle).



Indice

Prefazione.....	7
Acacia.....	8
Biancospino	10
Caprifoglio.....	12
Eucalipto	14
Ginestra.....	16
Melograno	18
Primula.....	20
Salvia	22
Sambuco	24
Timo	26

.11 Enogastrogiardinaggio

.11 Enogastrogiardinaggio

Prefazione

Perché questo titolo: Enogastrogiardinaggio, legami tra giardino, cucina e vino? Perché non c'è niente di più vero.

Quando di lavoro fai la giardiniera da una vita, ti piace mangiare tutto e poi decidi di iscriverti a un corso di Sommelier, capisci che c'è un legame indivisibile tra questi tre mondi. Sono tante le piante che abbiamo in giardino, che ritroviamo nei sentori del vino quando portiamo un calice al naso e se abbiamo un po' di fantasia possiamo anche cucinarle.

Tutto nasce da una degustazione di vino, dove una volta un Sommelier ha trovato i sentori di una pianta, che in natura è tutt'altro che profumata e io mi son detta: "povero produttore e povero vino". Da questo episodio l'idea di questo libro, dove incuriosirvi un po' e farvi scoprire almeno dieci piante che potete portare dal giardino in tavola e ritrovare dentro un bicchiere di vino buono.

Chi sono io? Una piccola giardiniera che ha la fortuna di lavorare nei giardini più belli della Toscana, di vedere cambiare la natura giorno per giorno e che nel tempo libero scrive libri e storie. Coltivando fiori e sogni, nel 2012 sono diventata giornalista e dal 2009 ho il mio blog "La finestra di Stefania", una finestra sulle mie passioni e sul mondo del giardinaggio, è la testimonianza che se uno crede in quello che fa, può realizzare un sogno. Nel 2015 insieme alla mia cara amica Sabrina Somigli, abbiamo scritto un libro a quattro mani "Appetiti Estremi". Piccole cose che, sommate tutte insieme, mi hanno cambiato la vita. Ogni giorno è tutto un divenire, ma resto sempre un'"Enogastrogiardiniera" che pianta fiori, leva le erbacce e taglia l'erba nei prati. Quando ti abitui a lavorare all'aria aperta, è difficile rinunciarci. E io sto bene così, l'Enogastrogiardinaggio è la mia vita.

Stefania Pianigiani

.11 Enogastrogardinaggio

Acacia

Partiamo subito con la A di Acacia: chiamata comunemente Acacia, la "Robinia Pseudoacacia" è nativa dell'America del Nord, ma è diffusa in tutte le regioni mediterranee, dove ha trovato il suo clima adatto. Se volete un albero che cresca in fretta, l'Acacia è quello che fa per voi. Usata nelle scarpate e lungo le strade, fiorisce nei mesi di maggio e giugno; dai suoi fiori bianchi delicatamente profumati, nascono successivamente dei legumi lunghi e penduli. I suoi rami sono spinosi, quindi quando potrete la pianta, lasciandola il più possibile con il suo portamento naturale, prestate attenzione alle spine, usate sempre i guanti, mi raccomando.

E se volessimo usare l'Acacia in cucina? Si usano soltanto i fiori, ma ci si possono fare un sacco di cose! La loro morte è nella frittura, ma si possono usare per una mousse al formaggio, per fare la marmellata, tanti dolci e anche le omelette. Per fare l'omelette ai fiori di acacia, vi serviranno otto uova intere, olio, sale, pepe e una bella manciata di fiori. Sbattete le uova con il sale e il pepe e i fiori di acacia, ricordando di lasciarne da parte un piccolo pugno, quindi in una padella scaldate un po' di Olio Extravergine di Oliva, versate il composto, cuocete l'omelette, ripiegate e guarnite con i fiori prima di servire. Et voilà, la cena è servita.

E quale vino ricorda sentori di Acacia? La Ribolla Gialla ad esempio. Confesso che è uno dei miei vini bianchi preferiti e quando lo trovo in carta al ristorante, lo ordino quasi sempre. È un vitigno autoctono di origini friulane ed è parecchio diffuso nella provincia goriziana, in quella di Udine e sul versante sloveno. Per restare in regione, la versione spumantizzata è perfetta abbinata con il prosciutto di Cormons.

.11 Enogastrogiardinaggio



Acacia

.11 Enogastrogardinaggio

Biancospino

Chiamato dai romani "Alba Spina", il Biancospino è l'arbusto dedicato a Giuseppe d'Arimatea che secondo la leggenda, dopo la morte di Gesù, era partito per la Britannia e appena sbarcato nell'isola, a Glastonbury, piantò in terra il suo bastone, che fiorì miracolosamente trasformandosi in biancospino. Ma altre storie sono legate a questa pianta, ad esempio nella Roma antica, il Biancospino era dedicato alla Dea Flora perché regnasse sulla primavera, mentre i Greci lo usavano per adornare gli altari nelle cerimonie nuziali.

In botanica è il "Crateagus Oxyacantha", i suoi fiori e le sue foglie, vengono preparati per creare infusi, decotti e la tintura madre, è molto efficace nella cura dei disturbi del sonno e delle cefalee. È una pianta diffusa in tutto il Mediterraneo, adatta per fare delle siepi antintrusione. I fiori bianchi, sbocciano dalla tarda primavera fino a maggio e i suoi frutti sono commestibili.

Ricette con il Biancospino? Certo che ci sono! Oltre alla più conosciuta confettura, avete mai pensato di farci dei biscotti con le sue bacche? Molti di voi non sapranno nemmeno che le bacche si mangiano. E invece sì! Per fare questi biscotti ci vorrà pazienza, davvero tanta, perché per raccogliere 250 gr di bacche un po' di tempo ci vuole, ma volete mettere, quando i vostri amici si complimenteranno con voi? E come si cucinano? Prima di tutto dovete lessare le bacche per una ventina di minuti e dopo passatele con il passino per togliere i piccoli noccioli, quindi lessate 200 gr di castagne per quindici minuti, quando saranno tiepide, sbucciatele e mettetele in una ciotola insieme alle bacche di Biancospino e a 50 gr di nocciole tritate e tostate. Unite due uova intere, un cucchiaio di miele di castagno, 80 gr di zucchero di canna, un pizzico di sale, 70 gr di burro fuso, un cucchiaio di lievito per dolci, mescolate il tutto e quindi aggiungete 50 gr di maizena, mescolate e riponete il composto in frigo per almeno quattro ore.

.11 Enogastrogiardinaggio

Togliete l'impasto dal frigo, prendete una teglia, rivestitela di carta da forno, fate dei mucchietti ben distanziati per formare i biscotti, cospargeteli con un filo di miele di castagno e infornateli per un quarto d'ora a 220°.

E dopo che lo abbiamo sperimentato in cucina, dove possiamo trovare il profumo del Biancospino in un vino? Lo troviamo nel Pagadebit di Romagna. Detto anche Straccia Cambiale: questo vino, a prevalenza di Bombino Bianco, risolveva i problemi dei vignaioli anche in annate difficili.



Biancospino

.11 Enogastrogardinaggio

Caprifoglio

Lo sapevate che il Caprifoglio è un legame d'amore? La "Lonicera Caprifolium", chiamata anche "Madreselva", è una pianta rampicante, che, se può, non se ne sta da sola, anzi, si avvinghia a alberi, arbusti e tutto quello che trova nel suo percorso di crescita. Insomma non le piace essere una pianta single! L'abbracciaboschi che soffia profumo dai suoi fiori: fiori gialli con leggeri tocchi di rosso o bianco, a seconda dalla specie, che, se messi in una stanza di una donna, favorirebbero sogni amorosi. E un rampicante di questa forza non può che essere usato anche per le sue proprietà medicamentose; infatti il decotto di foglie, si usa per stimolare la funzione urinaria.

E noi questo legame d'amore lo facciamo tra caprifoglio e pesche! Una bellissima marmellata di fiori di caprifoglio e pesche gialle, vi piace? Da dove cominciamo? Dal raccogliere i fiori, di cui ne serviranno circa 200 gr; quindi dovrete usare solo i petali gialli più lunghi. Lavate 1 kg di pesche gialle, sbucciatele e tagliatele a pezzetti e mettetele a marinare una notte in una ciotola insieme ai petali di caprifoglio e un po' di zucchero. La mattina prendete il composto e lasciatelo cuocere in una padella insieme a dell'acqua per una ventina di minuti. Quando il tutto diventa lucido, versate su un setaccio e lasciate che il composto cada pian piano in una terrina. Vi ci vorrà del tempo, ma la pazienza dà sempre risultati straordinari. Un volta filtrato, raccogliete il composto, pesatelo e aggiungete 400 gr di zucchero. Cuocete la marmellata, fino a che non si sarà addensata, versatela in vasetti sterilizzati e lasciatela raffreddare. Aspettate almeno un paio di mesi prima di mangiarla, sarà ancora più gustosa.

Bacco e Caprifoglio? Certo! Alcune volte il sentore di Caprifoglio lo troviamo nel vino Chardonnay, ormai diventato uno dei vitigni internazionali più famosi e spesso nel Riesling Alzaziano.

.11 Enogastrogiardinaggio



Caprifoglio

.11 Enogastrogardinaggio

Eucalipto

L'Eucalipto proviene dall'Australia ed è conosciuto anche "come albero della febbre" per le sue importanti proprietà medicinali. Questi alberi sono capaci di una grande adattabilità e crescono molto rapidamente. Nella fascia mediterranea ha trovato il suo habitat l'"Eucalyptus Globulus", conosciuto anche come Eucalitto o "albero della gomma blu". Ha un fogliame grigio-azzurrognolo e anche la sua corteccia si presenta nei toni del bianco-grigio. Visto che le sue foglie profumano di balsamico, verrebbe in mente che appartenga alla famiglia degli abeti, invece è tutta un'altra roba. Si raccomanda in medicina per il trattamento di bronchite, tosse, raffreddore o sinusite. Si possono fare infusi o decotti e si ricava dell'utile olio essenziale. È anche un insetticida naturale, le sue foglie si possono strofinare sulla pelle per tenere lontane le zanzare e altri insetti indesiderati, addirittura strofinandole sul pelo degli animali domestici, previene le pulci.

Vi piace il gelato fatto in casa? Eccovi servito dal giardino alla coppetta un bel gelato di Eucalipto! E come lo facciamo? Portate pazienza che ve lo spiego. Allora vi servono una bella manciata di foglie di Eucalipto, 50 cl di latte intero, 50 gr di zucchero e 4 rossi d'uovo. Prima di tutto spezzettate le foglie di Eucalipto e mettetele in una ciotola, poi fate bollire il latte e una volta pronto, versatelo sull'eucalipto e lasciatelo per almeno mezz'ora. Filtrate il latte aromatizzato in un pentolino e portatelo pian piano ad ebollizione; nel frattempo sbattete i tuorli con lo zucchero e aggiungeteli lentamente al latte. Spegnete la fiamma e continuate a mescolare fino ad ottenere un bel composto, quindi una volta freddo, mettetelo nella gelatiera per il tocco finale.

.11 Enogastrogiardinaggio

Se dovessimo trovare l'Eucalipto in un vino, senza dubbio sarebbe nel Cabernet Sauvignon, in quanto l'Eucalipto è uno degli aromi balsamici. E potete usare il Cabernet Sauvignon per fare direttamente in bottiglia questo vino aromatico: vi serviranno 50 gr di foglie di Eucalipto, che dovete mettere a macerare nel vino per almeno una settimana. Aggiungete dello zucchero a piacere, filtrate, mettete questo vino rosso aromatizzato in bottiglia e conservatelo in un luogo fresco.



Eucalipto

.11 Enogastrogardinaggio

Ginestra

Se pensiamo a una pianta solare, subito ci viene in mente la Ginestra, lo "Spartium Juncem", conosciuta anche come Ginestra di Spagna, e come darle torto? I suoi fiori gialli intensi festeggiano la bella stagione, in quanto durano fino al cuore dell'estate. È un arbusto rigido, un po' disordinato, ma senza quei petali gialli, le infiorate del Corpus Domini non avrebbero risalto. È considerata una pianta "rustica", che spesso viene usata nelle scarpate e nei giardini di campagna. Della Ginestra non si butta via nulla, il fiore si usa in cucina e serve per ottenere un colorante giallo; i fusti forniscono una fibra tessile e sono usati per creare panieri. Questa pianta, inoltre, contiene un alcaloide che ha proprietà diuretiche.

Questa volta però, più che una ricetta a base di fiori di Ginestra, vi racconto della "Ginestrata", una zuppa toscana a me tanto cara, visto che viene preparata anche nel mio Chianti. Considerata una panacea per tutti i mali, una volta veniva donata agli sposi novelli per riprendersi dalla prima notte di nozze. E come si fa? Vi serviranno quattro uova, dove dovrete separare gli albumi che monterete a neve, mentre i tuorli li dovrete sbattere con un cucchiaino di zucchero. Quindi unite insieme i due composti, aggiungete quattro cucchiaini di Vin Santo, oppure in questo caso di vino Albana Passito, un cucchiaino di cannella e pian piano mezzo litro di brodo di pollo, continuando a mescolare. Mettete il composto sul fuoco, all'interno di un tegamino di coccio, unite 60 gr di burro, continuando sempre a mescolare. Quando la crema si sarà addensata, toglietela dal fuoco, versatela nei piatti e cospargete la superficie con lo zucchero e un pizzico di noce moscata. Volendo, potete guarnire con fiori di Ginestra fresca.

Siccome per me la Ginestra è una pianta del cuore, i suoi sonuosi sentori li troverete nell'Albana, vino bianco di Romagna, tanto caro alla mia imperatrice preferita Galla Placidia che ne tesse le lodi: "Non così umilmente ti si dovrebbe bere, bensì berti in oro, per rendere omaggio alla tua soavità".

.11 Enogastrogiardinaggio



Ginestra

.11 Enogastrogardinaggio

Melograno

Se vi dicessi della “Punica Granatum”, sgranereste subito gli occhi, ma se vi dicessi Melograno, pensereste subito ai suoi frutti da sgranare! Questo albero spinoso, dalle foglie lucenti e fiori scarlatti, produce dei frutti noti fin dall’antichità. Si adatta a tutto il bacino mediterraneo, d’inverno perde le foglie, si impiega isolato, oppure per realizzare piccole siepi antintrusione, alternato ad altri arbusti verdi e spinosi. La sua polpa è usata da secoli, per fare bevande rinfrescanti e sorbetti. Regale e feconda come i suoi semi sanguigni.

I chicchi di melagrana si usano per mille ricette, accompagnano il rollè di maiale, il pesce, ma volete mettere come ci stanno dentro a un dolce, magari alla bavarese? Io ho già l’acquolina in bocca al solo pensiero. Dunque, in principio, dovete mettere due fogli di colla di pesce a bagno in una scodella per una mezz’ora. Scaldate 20 cl di latte intero, poi aprite un baccello di vaniglia e togliete i semi interni e mescolateli a due tuorli d’uovo e a 80 gr di zucchero di canna, aggiungete il latte e portate nuovamente tutto sul fuoco e cuocete a fiamma bassa. Quando la crema comincia ad addensare, toglietela dal fuoco, aggiungete i fogli di gelatina strizzati, lasciate raffreddare e addensare. Tagliate a metà il frutto di melograno, da una parte prelevate i semi, dall’altra strizzateli fino ad ottenere un succo. Quando la crema è bella fredda, aggiungete sia i frutti che il succo e mescolate, quindi montate il composto con una spatola, trasferitelo negli stampi e mettetelo in frigo per almeno sei ore, prima di portare in tavola. Potete guarnire la bavarese con chicchi di melagrana e biscotti secchi sbriciolati.

Melograno: nel mondo enoico dove lo troviamo? Anche nel Lagrein, un vitigno autoctono e antico, coltivato da sempre nella piana di Bolzano e Gries, diffuso anche in altre zone dell’Alto Adige e del Trentino.

.11 Enogastrogiardinaggio

Dà vini rossi adatti all'affinamento ed è un'uva capace di regalare grandi vini. Il Lagrein è utilizzato in Alto Adige per la produzione di due stili diversi, il "Lagrein Dunkel", il vino rosso detto lo "scuro" e il "Lagrein Kretzer", cioè "rosato", prodotto con una breve macerazione delle bucce nel mosto. E addirittura, potete servire i chicchi di melagrana in delle copette, bagnati con del Lagrein e una spolverata di zucchero di canna.



Melograno

.11 Enogastrogardinaggio

Primula

Adoro la Primula, perché quando fiorisce è segno che l'inverno se ne sta andando, si aspetta che arrivi il cucù a cantare e l'arrivo delle rondini, quindi cucù inverno e benvenuta primavera! La primula è un ingrediente di stagione che offre il giardino e il bosco ed è molto buona per la nostra salute. È un augurio di buona fortuna e in Gran Bretagna, la si offre come talismano. La Primula più diffusa da noi è la "Vulgaris" e i suoi infusi di foglie, radici e fiori curano palpitazioni ed emicranie. Inoltre se mettiamo i fiori di Primula in una bottiglia e li copriamo con del vino bianco, otteniamo il "vino di Primula", ottimo per la circolazione.

E con i fiori di primavera a me viene voglia di farci un bel dolce: la torta di Primule. Preriscaldate il forno a 170°, quindi in una terrina mescolate un pugno abbondante di fiori di primule con 250 gr di biscotti morbidi, una confezione di panna, un cucchiaino di acqua di rose e sei rossi d'uovo e mescolate il tutto. Montate le chiare a neve insieme a un cucchiaino di zucchero a velo e incorporatele delicatamente al composto di Primule. Mettete il composto in una teglia imburrata e cuocete in forno a bagnomaria per mezz'ora.

Ho ritrovato i sentori di Primula gialla in un piacevole e giovane Muller Thurgau, bevuto durante una cena con amici cari. Questo vitigno è nato da un incrocio tra Riesling Renano e Madeleine Royal; da noi impera nelle provincie di Trento e Bolzano.

.11 Enogastrogiardinaggio



Primula

.11 Enogastrogardinaggio

Salvia

La Salvia è una delle regine tra le erbe aromatiche, con le sue caratteristiche foglie grigie e quei fiori viola che zampillano nella stagione calda. È considerata tra le piante più utili, in quanto le sue foglie son sempre state usate per guarire, aromatizzare cibi e bevande. Una pianta officinale così versatile, che un antico proverbio meridionale loda così: “ Se molto vuoi campare, Salvia hai da mangiare”. Inoltre con il suo infuso si curano irritazioni alla gola e gengiviti e facendo gargarismi si allevia il mal di gola.

La Salvia in cucina è praticamente indispensabile per insaporire le carni e i pesci. Ottima fritta in pastella da servire insieme all’aperitivo, o come condimento insieme al burro per esaltare le paste ripiene come i ravioli. E in un risotto, l’avete mai provata? Magari con la pancetta? Preparate in anticipo un litro e mezzo di brodo di pollo o vegetale e riscaldatelo mentre iniziate a preparare il risotto. In una casseruola fate sciogliere un etto di burro, aggiungete due piccole cipolle bianche tritate e soffriggetele, quando avranno preso colore, aggiungete 150 gr di pancetta a dadini, fate sciogliere un po’ di grasso e aggiungete 300 gr di riso Carnaroli e tostate. Poi continuate la cottura del riso con il brodo e, dopo una decina di minuti, aggiungete una manciata di foglie di salvia tritate. Una volta che il riso è quasi cotto, mantecate con del burro e del Parmigiano e servite in tavola.

E se parliamo di vino, il più classico degli esempi è quello di ritrovare il profumo di Salvia nel vino Moscato, ottenuto dal vitigno Moscato bianco, un vitigno antico, coltivato soprattutto in Piemonte e nell’Oltrepò Pavese.

.11 Enogastrogiardinaggio



Salvia

.11 Enogastrogiardinaggio

Sambuco

Visto il nome scientifico del Sambuco, "Sambucus Nigra", potrebbe risultare una pianta inquietante, invece da questo albero, che può raggiungere i dieci metri di altezza, nascono dei fiori bianchissimi che poi producono dei lucenti frutti. Per i popoli germani del Medioevo era l'albero di Holda, una fata dai lunghi capelli d'oro che abitava nelle foreste di Sambuco. Dai suoi germogli si ricavano decotti per calmare le nevralgie, dai fiori si ottiene un tè depurante, mentre con i frutti si ottiene uno sciroppo per la tosse, insomma è una vera e propria farmacia naturale il Sambuco.

Se siete golosi di dolci, un bel crumble al Sambuco ve lo meritarete davvero. Vi serviranno mezzo kg di mele che taglierete a pezzi e metterete per cinque minuti a bagno in acqua, quindi distribuirete le mele in una teglia rivestita di carta da forno, cospargetele con una tazza di bacche di Sambuco, 100 gr di farina, 150 gr di burro e per ultimo 100 gr di zucchero di canna. Infornate per mezz'ora a 180° e servite, se vi piace, accompagnando il crumble a della crema pasticcera. Poi naturalmente con le bacche ci si possono fare le gelatine, la confettura e delle frittatine dolci. E con i fiori di Sambuco? Frittelle a go-go e un buonissimo sciroppo.

Sauvignon e fiori di Sambuco? Sì perché è un vino esuberante, piccante e balsamico e al naso si presenta spesso con un bouquet di percezioni olfattive, dove il fiore di Sambuco ricorre spesso. Per un attimo sono stata Sommelier, ma ora torno di nuovo giardiniera, non vi preoccupate, continuiamo il nostro viaggio nell'enogastrogiardinaggio, che ancora ho da raccontarvi un sacco di cose.

.11 Enogastrogiardinaggio



Sambuco

.11 Enogastrogardinaggio

Timo

Tutte le creature magiche hanno una pianta preferita; le fate prediligono il Timo! Il Timo è una pianta aromatica e comprende tante specie: le più diffuse sono il Timo selvatico strisciante o Serpyllum e il Timo comune, chiamato Thymus Vulgaris, cespuglioso, compatto, aromaticissimo e dai fiori biancastri o rosacei. Vi svelo anche un'altra cosa: i fiori di Timo sono tra i più ricercati dalle api, tanto che il miele prodotto è il dolcificante adatto per le tisane alle erbe.

Potreste fare una bella aiuola in giardino, oppure metterne tanti tipi nei vasi sul balcone: c'è l'"Odoratissimus" con lunghi rami, fiori rosa e foglie che sanno di limone, oppure il "Fragrantissimus" con foglie dal sapore dolce e fiori color lilla, addirittura c'è il Serpyllum "Lemon Curd" con foglie dolci-acide profumate di limone e con fiori rosa. Le foglie, producono un olio essenziale dal quale viene estratto anche il Timolo, che ha proprietà antisettiche.

In cucina il Timo è molto versatile: si presta alle cotture lunghe, come gli stufati, profuma le minestre ed è uno dei componenti del famoso "Bouquet Garni". Ma io, siccome adoro le marmellate, vi propongo questa marmellata di Timo e fichi neri. Curiosa vero? Vi servono un kg di fichi neri belli polposi, che laverete e taglierete poi a pezzetti, quindi metteteli in una casseruola con un kg di zucchero, due cucchiaini di miele di Timo e le foglioline di tre rametti di timo. Fate cuocere la marmellata per una ventina di minuti, poi mettetela nei vasetti sterilizzati e consumatela dopo un paio di mesi.

Il Timo nel vino io lo associo a un vino ligure: il Pigato. E come non potrebbe essere, visto che la Liguria di Ponente è la patria delle erbe aromatiche? Derivato dall'omonimo vitigno, il Pigato è parente stretto del Vermentino ed è un vino che si presta bene come aperitivo e si abbina benissimo con trofie al pesto.

.11 Enogastrogiardinaggio



Timo

.11 Enogastrogiardinaggio

La collana di eBook del Portale del Verde comprende anche



Enogastrogiardinaggio

LEGAMI TRA PIANTE DA GIARDINO,
CUCINA E VINO

.11



#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