

# Orti senza frontiere

*Nel nostro orto, anche in vaso, possiamo accogliere verdure che vengono da ogni parte del mondo: una sfida di sapori e di bellezze che aiutano a scoprire insospettabili vicinanze con mondi e culture lontane.*

*A cura di Viridea*



*Pomodoro gialli russi*

Osservando le piante da orto che crescono sotto i nostri occhi o che vediamo ben esposte in coloratissimi assortimenti sulle bancarelle dei mercati e al supermercato, spesso dimentichiamo di riflettere sulle loro origini, che possono raccontarci storie affascinanti e che ci suggeriscono un giro del pianeta: dalle Americhe all'India, dall'Africa al Mediterraneo... Per esempio, in Europa il **peperoncino** arrivò solo con le caravelle di Cristoforo Colombo: fu il medico di bordo a notare che gli indigeni si cibavano di una spezia piccantissima che venne ribattezzata "pepe delle Indie". In seguito, anche il condottiero spagnolo Hernán Cortés scoprì le meraviglie del peperoncino alla corte di Montezuma, signore degli Aztechi, che era goloso della "xocolatl", bevanda energetica a base di cacao e peperoncino. E se con passione e curiosità ci mettiamo a cercare qualche ortaggio insolito e poco conosciuto in Italia, scopriremo insospettabili "parentele" fra sapori che ci sono familiari e verdure che costituiscono una prelibatezza per altri mondi e altre culture. È un modo interessante per avvicinarsi ai piaceri della cucina e per arricchire il nostro piccolo orto di curiosità che si trovano solo nei negozi e mercatini "etnici" delle nostre città, dove il **tomatillo**, la **karela** e altre verdure esotiche vengono importate dalle loro terre di origine anche per soddisfare le nostalgie gastronomiche dei tanti stranieri che vivono e lavorano in Italia.

**Alcune di queste verdure di paesi lontani amano il clima molto mite, ma il loro rapido ciclo di crescita ne consente lo sviluppo da aprile a settembre:** per esempio l'okra, chiamata in Afriáca "gombo", molto utilizzata un po' ovunque, dalla Grecia al Giappone. Parente di malva e ibisco, oggi è coltivata anche in Sicilia. Altre, come alcuni tipi di cavoli cinesi e il daikon, un rapanello bianco piccante, sono invece idonei anche per la stagione autunnale in Pianura Padana, perché tollerano discretamente il freddo.

## Dove trovare gli ortaggi esotici da coltivare?

- Visita un **garden center** osservando con attenzione gli assortimenti di piantine pronte e le esposizioni di bustine di sementi: oggi sono molte le verdure insolite o etniche che sono diventate facilmente reperibili, come l'okra e il saporito kiwano o melone africano, di cui sono disponibili le sementi in busta.
- Per alcuni ortaggi da noi rari, come il chayote, si può cercare sul **web**, dove è davvero diventato facile acquistare qualsiasi cosa; alcune community di orticoltori appassionati consentono di trovare di tutto.



Tomatillo

## Sapori dal mondo... in un vaso

Nell'orto e in vaso possiamo dare spazio a sapori che vengono da terre lontane e che spesso hanno trovato in Italia il posto giusto: gli esempi più facili sono quelli di pomodori, peperoni e zucche, di origine americana, ma forse pochi sanno che le **patate peruviane a buccia e polpa viola** erano un tempo comuni in



**Piemonte;** un tipo di patata viola è tipico di Pietralunga, nei pressi di Perugia, e oggi è tornata reperibile la patata viola di Bergerac, dal colore intenso e profondo, con sapore ottimo ed eccellenti virtù nutritive (tutte le patate viola sono ricche di antiossidanti, che rallentano l'invecchiamento e proteggono dai tumori).

Un orto senza frontiere avrà peperoncini messicani, asiatici e calabresi, pomodori dall'Arizona, dalla Bolivia, dal Messico... e persino dalla Russia. Qualche anno fa sono tornati in produzione, grazie a una coppia di vivaisti-collezionisti statunitensi, i **pomodorini gialli "Azoychka"**, un'antica varietà che veniva coltivata negli stati meridionali nell'Unione Sovietica e che ancora oggi trova posto, in stagione, nei mercati di frutta e verdura di Mosca.

## Il consiglio degli esperti Viridea

### Tutti pazzi per i peperoncini...

Da qualche anno i peperoncini hanno trovato una schiera di amatori.

Dall'estate all'autunno la scelta è molto ampia, con forme e colori diversi e livelli di piccantezza fino a quelli "esplosivi".

Alcune varietà vengono dalle Americhe, loro terra di origine; altre sono asiatiche. Se preferisci i peperoncini tipici italiani, prova il **"Diavolicchio" calabrese e quello siciliano dell'Etna.**

Coltiva i peperoncini in vasi di media dimensione, con irrigazioni moderate e tanto sole, in terriccio da orto di alta qualità, meglio se biologico.

**Fai ancora in tempo a piantarli a inizio luglio: fino a ottobre rimangono belli e carichi di frutti.**

## Verdure multiethniche e tesori nostrani

Nell'orto di casa puoi coltivare curiosità come il **lal shag** (una verdura indiana simile agli spinaci) e il **mula shag** (simile alle rape), la **zucca Kodul** che viene dal Bangladesh e il karela,



Okra o gombo

il melone amaro di cui si parla molto per le sue virtù utili contro il diabete. Dal Brasile arriva il chayote (*Sechium edule*), parente delle nostre zucche; dall'Africa e Americhe giunge il maxixe, *Cucumis sativus*, di origine africana ma diffuso in Sud America, che ci ha fatto conoscere il tomatillo o albero dei pomodori dai piccoli frutti saporiti (*Physalis philadelphica*). Persino la Nuova Zelanda ci suggerisce ortaggi da provare, come la **kumara**, una patata dolce dalla buccia rossa. Ma la curiosità per gli ortaggi esotici non deve farci dimenticare il nostro passato: molte sono le verdure italiane dimenticate, specialità e varietà locali e regionali da ritrovare e coltivare. Il risultato? Un viaggio virtuale nel tempo e nello spazio, per la soddisfazione di portare in tavola qualcosa che, nato e cresciuto nel nostro orto, ci racconta di genti e di culture diverse.



**Per scoprire Viridea**, un mondo di idee dedicate alla natura: [viridea.it](http://viridea.it)