

In una tartufaia, fra alberi e sottobosco,

Un giorno di gennaio sulle colline astigiane ho riconosciuto il giardino che ho sempre desiderato: era impegnativo e allo stesso tempo confortante, come dovrebbe essere ogni vero giardino. Mi trovavo nella tartufaia sperimentale più grande del Piemonte, nei pressi di Aramengo, e seguivo incantata il lavoro di Laica, cane laureato in "tartufoologia". Laica è capace di comunicare al padrone con il linguaggio dei gesti che tipo di tartufo è quello che il suo naso ha riconosciuto: il *Tuber magnatum* bianco e squisito, è preannunciato da uno scavare concitato con tutte e due le zampe anteriori; il *Tuber melanosporum*, nero e meno prezioso, è segnalato da una zampa sola che fruga il terreno con fare svogliato. Quel giorno i tartufai erano due e ho riconosciuto la mia visione ideale di giardino ascoltandoli parlare. Silvio, padrone di Laica, era l'ospite d'onore per via del suo mitico cane, e Gian Luigi Nicola, padrone di casa, portava sul campo per la prima volta Ciack, cucciolone ancora digiuno di regole. Seguendo il lavoro dei cani si scambiavano frammenti di frasi, capaci di dare una connotazione a quel bosco che si è aperto ai miei occhi come un disegno firmato da un paesaggista. Parlavano della gestione della tartufaia: l'edera lungo il pendio da eliminare perché soffoca il terreno, la pulizia del sottobosco che va mantenuto libero dai rovi e dai rami caduti, la disposizione degli alberi che lasci passare ampi spiragli di sole. Guardandomi intorno mi sono resa conto che in quell'ambiente naturale apparentemente autosufficiente niente era lasciato al caso. Chi aveva piantato gli alberi l'aveva fatto seguendo un criterio pratico e insieme estetico, mescolando sapientemente le essenze lungo il pendio: una zona di querce e noccioli alternati formava un paesaggio, altrove una fila di salici segnava il confine col prato... tutto era stato studiato prediligendo zone umide e fresche ed evitando i ristagni d'acqua, e il sottobosco con i muschi e le felci trasmetteva aria di fiaba.

Quando Laica incominciava ad annusare il terreno Silvio guardava l'albero accanto e prevedeva la qualità del prodotto che avrebbe trovato: le piante simbiotiche delle specie pregiate di tartufo sono poche e tra queste alcune preferiscono contrarre la loro mutualistica alleanza con il tartufo bianco (querce, pioppi, tigli, salici e carpini), altre con il nero (faggi, noccioli, frassini): ogni *Tuber* per poter organizzare il suo ciclo biologico ha bisogno del suo albero. Prima di quel giorno conoscevo solo il bianco e il nero ma ho scoperto che il mondo delle micorrize è pieno di sfumature: il tartufo moscato, quello uncinato, lo scorzone, il bianchetto... varietà meno pregiate per il mercato. Bello è stato scoprire che nel bosco di Aramengo la natura non ha lavorato da sola: la mano dell'uomo l'ha aiutata a creare un vero e proprio giardino naturale prendendosi cura delle specie che crescono spontanee in questi terreni, comprese certe rare, piccole orchidee (*Dactylorhiza* sp.). I contadini di queste zone tartufigene accudivano l'ambiente usando un'esperienza antica fatta di pratica e di spirito di osservazione. **Il risultato, dove qualcuno ha mantenuto la tradizione con intraprendenza e tenacia, è un giardino diffuso non formale,**

Tartufi bianchi e neri, un bosco di roverelle e, dietro, la chiesa di Aramengo (Asti).

ho trovato il mio giardino ideale

con i requisiti che ho sempre richiesto al mio giardino ideale: spontaneo ma mai sciatto, spazioso e non costoso, accogliente per l'uomo e invitante per gli animali. In ogni posto di campagna dovrebbe esistere chi si prende cura della natura intorno a casa con lo spirito di un giardiniere generoso. Ad Aramengo chi l'ha fatto è un signore simile al protagonista di *L'uomo che piantava gli alberi*, di Jean Giono, che scrive: «Quando penso che un uomo solo, ridotto alle proprie semplici risorse fisiche e morali, è bastato a far uscire dal deserto quel paese di Canaan, trovo che, malgrado tutto, la condizione umana sia ammirevole».

Quest'uomo si chiama Guido Nicola, padre di Gian Luigi, è il fondatore di un laboratorio di restauro che ha di molto superato i confini del suo piccolo paese, a lungo luogo di confine. Il latino *ad ramingum*, lontano, ha dato il nome a quel borgo che era il più distante dal centro del Gran Ducato, Asti. Si dice "andare Aramengo" per descrivere qualcosa che è andato storto, ma per Guido Nicola il detto non vale: non solo ha creato in paese un laboratorio d'eccellenza per il restauro, ma facendo tesoro di alcuni studi di micologia sugli affreschi, in quella zona scarsa di risorse si è fatto micologo e ha piantato boschi da tartufi: con più di 15mila piante negli anni ha rivoluzionato l'ecosistema. L'ha fatto in principio con il criterio empirico del contadino tartufaio, poi, negli anni Sessanta, ha affidato una parte del suo giardino naturale alla sperimentazione scientifica iniziando una collaborazione con l'università. La ricerca studia ipotesi e ragioni della straordinaria simbiosi tra un fungo e una radice responsabile di quei pregiati frutti della terra, misura il pH, stabilisce che la temperatura ideale per la loro maturazione deve essere costante (circa 6 gradi a 10-15 centimetri di profondità), e chi attraversa i boschi che li custodiscono ne gode l'atmosfera. È raro camminare in un sottobosco pulito dove anche in inverno si riconoscono distese di piantine di fragole selvatiche, e le foglie maculate delle polmonarie, e si trovano negli angoli più riparati piccoli fiori da ombra risparmiati dal gelo. Un giardino raggiunge la sua massima ambizione quando diventa luogo di gioco: Gian Luigi Nicola, figlio di Guido, sembra un bambino quando scava a mani nude insieme a Ciack, raccogliendo e annusando manciate di terra umida da cui sbucca un attonito lombrico, e seguendo con l'immaginazione i pensieri di una talpa (*Talpa europaea*) che forse ha scavato la sua galleria spinta dalla golosità per raggiungere un tartufo.

Ritornando in paese all'imbrunire la risata di un picchio (*Dendrocopos major*) rompe il silenzio del bosco invernale: è la risposta al tamburellare sui tronchi di un altro picchio che inizia a segnare il territorio, preludio di primavera. Viene da pensare, con Jean Giono: «Ma se metto in conto quanto c'è voluto in costanza nella grandezza d'animo e d'accanimento nella generosità per ottenere questo risultato, l'anima mi si riempie d'un enorme rispetto per quel vecchio contadino senza cultura che ha saputo portare a buon fine un'opera degna di Dio».



Il picchio rosso maggiore
(*Dendrocopos major*)



Un tralcio d'edera
(*Hedera helix*)



La talpa
(*Talpa europaea*)



Penna di germano

Nel piccolo mondo lacustre piante e animali lottano per sopravvivere

In Piemonte a febbraio si aprono spiragli di aspettative per il mondo naturale addormentato, anche se il gelo morde ancora e la campagna è bianca di neve. Per ragionare sulla primavera che presto sarà padrona del palcoscenico e su tempi e modi di piante e fiori, ho fatto una passeggiata didattica. La giornata era lucida e tersa e la scelta della destinazione è stata guidata dal desiderio di paesaggio: solo in questo angolo d'Italia lo sfondo delle Alpi, disposte in semicerchio, dà a chi le guarda la sensazione di essere al centro del mondo. Mi accompagnava un giardiniere che sostiene l'idea del giardino diffuso, e per dimostrarmi come trasformare in realtà un'utopia ha scelto il lago di Arignano, tra Chieri e il Monferrato.

È lì che andiamo, in compagnia di un piccolo branco di tre cani e di una giovane artista chiamata a svelare e illustrare questo giardino segreto.

Percorriamo la strada che porta al lago costeggiando il vivaio di Maurizio Feletig e una breve fila di salici ci indirizza a un ambiente inaspettatamente selvaggio e bellissimo. Mi viene in mente un pensiero di Moore, Mitchell e Turnbull, autori di diversi scritti sul giardino: «I siti naturali, per quanto belli e suggestivi, non sono ancora giardini; lo diventano solo quando sono modellati dalle nostre azioni e intessuti con i nostri sogni».

Parcheggiamo l'auto prima che si impantani nei solchi della strada sterrata che gelo e disgelo rendono ogni giorno più infidi e, liberati i cani, ci avviamo a respirare quest'aria di lago ricca di storie. Non si vede anima viva umana, ma intorno all'isolotto dove chi sa cercare trova tartufi si sente un vociare concitato: gruppi di uccelli acquatici seguendo un codice non scritto si suddividono lo spazio secondo la specie. **Il mondo degli ornitologi ha un occhio di riguardo nei confronti di questo posto dove si riproducono il tuffetto e la marzaiola, rifugio per il raro tarabusino.** È un'oasi naturale ideale per sostare durante la migrazione e per nidificare e gli uccelli, che trasportano semi da Paesi lontani, contribuiscono ad arricchire la varietà di vita vegetale, con un *feedback* positivo promettente. I cormorani radunati intorno a un grosso tronco semisommerso passano il tempo a toelettarsi, lisciarsi le penne, stirarsi... Un airone bianco immobile a pochi passi dalla riva, in agguato, sembra intento a riflettere. I germani reali (*Anas platyrhynchos*), gregari per tutto il resto dell'anno, formano le coppie in febbraio e partono dall'acqua due a due, disturbati da noi e dai cani, con un frullo quasi in verticale, senza rincorsa. Sono anatre di superficie, e scivolano nell'acqua ferma lasciando scie increspate di luce: si nutrono di vegetali e di invertebrati e sono uno spettacolo mentre immergono quasi tutto il corpo restando con solo il sedere all'insù.

Due cani su tre tornano dal loro giro di esplorazione delle rive quasi irriconoscibili: le nappole e i cardì selvatici (*Dipsacum fullonum*), piante erbacee dai frutti spinosi, sembrano essersi messe d'accordo per perseguire l'obiettivo di diffondere i loro semi attraverso il pelo dei cocker, ottimo veicolo di trasporto. Il terzo cane, che è un

labrador, indenne da quel groviglio che richiederà ore di pettine, approfitta del suo lucido pelo idrorepellente da lontra per fare un tuffo nell'acqua gelata. Poi si diverte a camminare sul sottile strato di ghiaccio delle pozzanghere perché gli piace sentire il rumore che fa quando lo rompe.

Il giardiniere ci istruisce sulle erbacce. Alcune, espandendosi, soffocano tutto il resto: non sono autoctone e al di fuori dei loro equilibri locali diventano invasive. Altre, nostrane, proteggono le piante vicine e crescono in un equilibrio che si autosostiene. La salcerella (*Lythrum salicaria*) è una di queste delizie locali, che in estate colora di viola gli argini attirando farfalle. Pensare che, bella com'è, è stata portata in America come pianta ornamentale ed è diventata così sovrabbondante che ne è stata vietata l'importazione: vuol proprio dire che tutto il mondo è paese. Passiamo accanto a un bambù sradicato dalle intemperie, che si è spostato per quanto ha potuto verso l'acqua di cui hanno bisogno le sue radici, e prendiamo nota. Il primo lavoro richiesto nel giardino diffuso è osservare: utile per individuare che cosa nascondere e come dare il predominio a quanto c'è di bello da incrementare. La neve aiuta a capire come gestire il paesaggio: è l'occasione in cui il giardiniere decide che cosa fare, è come avere una carta bianca su cui disegnare. La vegetazione igrofila depura le acque assorbendo sostanze nutritive, trattenendo sedimenti e producendo ossigeno, e il digradare poco accentuato delle sponde consente a siepi e cespugli di crescere fitti e su zone ampie, diventando rifugio di uccelli, libellule, rettili, ambiente ideale per tante specie di rane, tra cui la rara dalmatina, e per una moltitudine di fauna minuta che chiede il suo spazio.

Tife (*Typha latifolia*) e cannuce di palude (*Phragmites australis*) regalano la serenità del paesaggio di lago e noi riconosciamo l'incontro tra ecosistema palustre e lacustre, in un ambiente di basse colline. Questo lago è da anni al centro di una diatriba che vede protagonisti i paesi di Arignano e di Marentino, interlocutori di progetti di riqualificazione mai decollati che lo riguardano. Si tratta di area di alto valore ambientale, naturalistico e paesaggistico, dove si inceppano questioni amministrative legate all'attribuzione della proprietà dei terreni e contrastanti interessi politici. Centinaia di quercette piantumate in nome di buoni propositi sono state lasciate in balia delle malerbe prima che fossero abbastanza grandi da non soccombere. Parlarne con i sindaci è come aprire un libro di storia su una pagina di cannoni spianati. Tutti aspettano chissà che cosa, discutono e poi niente si fa. Ma il giardiniere pensatore non si scompone e continua a perseguire il suo progetto: questo è il periodo giusto per individuare gli alberi vivi e liberarli dalle erbacce, mentre sono ancora tenute a bada dalla neve. Se uno fa questo lavoro di domenica per santificare la festa salva 10-15 piante in un giorno, altrettante ne salva la domenica dopo... e così va avanti il mondo.



Il cardo selvatico (*Dipsacum fullonum*)



Il labrador Emo si tuffa nel lago



Germani reali (*Anas platyrhynchos*) nel lago di Arignano (Torino).

Dove meno te lo aspetteresti, la vita esplose in colori e profumi

Per me il momento giusto per far visita ai cari estinti è la primavera. I cimiteri sono ecosistemi separati dal modo urbano o campestre che li circonda: il muro di cinta li rende isole ecologiche, che in marzo mettono in mostra la loro speciale biodiversità. A novembre, nei giorni dei Santi, si trasformano in vivai, competitori degli orti botanici più forniti: i semi dei fiori che adornano le tombe si diffondono grazie alle leggi di madre natura e sono la base di partenza per potenziali giardini. Potenzialità che si realizzano in primavera, quando quei luoghi di raccoglimento che la natura non esclude dalla sua energia vitale, nonostante i sepolcri sguarniti, trasmettono nel tripudio dei fiori l'atmosfera della Pasqua e diventano giardini di pace.

Il mio giro incomincia a Torino, dove la tomba degli avi è una frazione di habitat di quel grande parco botanico che è il Cimitero Monumentale. È un'aiuola con grandi lapidi deposte per terra: le scritte incise nel marmo raccontano pezzi di storia e i defunti sono onorati non con sculture ma con una semplice siepe. All'origine doveva essere formale, creata con una fila di spiree, ma oggi di sua iniziativa è diventata una siepe mista: un giovane acero, cresciuto spontaneo lì in mezzo senza farsi notare, non si vergogna del suo tronco molto più grosso di quello delle leggiadre vicine, e con la chioma potata insieme alla loro non stona. Togliendo qualche erbaccia sotto la siepe ho notato un movimento nella fitta chioma di un bosso (*Buxus sempervirens*) lì accanto. Passa un attimo e schizza via una femmina di merlo (*Turdus merula*) a cui mi sono involontariamente avvicinata troppo. La immagino a fissarmi con odio durante le mie innocenti attività, per lei inopportune: ho superato senza volerlo la distanza di sicurezza che l'ha costretta a lasciare il suo nido ben nascosto, al riparo da gatti e cornacchie. Mi sono allontanata in fretta per permetterle di tornare, mentre la sua voce indignata mi redarguiva dai rami di un vicino cipresso. Conservo l'immagine di quattro uova verdine puntinate di nero come una nota di allegria che non disturba la sacralità del luogo. È una di quelle giornate in cui il cielo sembra gonfio, nero di acqua buona per le gemme. Lungo i viali quasi deserti sprazzi azzurri di non-ti-scordar-di-me occhieggiano tra i bossi e piccoli fiori gialli spuntano dove l'asfalto lascia spazio alla terra. Il colle del Milite Ignoto, senza le corone che lo ricoprono nei giorni delle celebrazioni storiche, è un prato punteggiato di margheritine, semplici compagne del quotidiano. **Gli uccelli cicalecciano da un campanile all'altro, intenti al loro futuro, e c'è un'atmosfera che a dispetto di dove ci si trova inneggia alla vita.**

L'inizio della primavera è il momento migliore, in un altro camposanto fuori città, per capire lo spirito con cui un conoscitore di estetica e di paesaggio può scegliere un angolo speciale, coltivarlo per anni e trasformarlo in giardino. Appena dietro le mura del cimitero di Andezeno, sulle pendici della collina torinese, c'è un campo sconosciuto, sopra il sentiero delimitato da un vecchissimo gelso, dove un tempo venivano sepolti i bambini nati prematuri, gli abortiti, i non credenti, i deformati emarginati dalla società e non battezzati. Quella zona, lasciata a se stessa, fino ad alcuni anni fa era coperta di rovi e infestata di acacie. Un giardiniere pensatore si è appropriato del luogo estraendone la sua essenza di giardino diffuso, e ha voluto mostrarmi il frutto del suo lavoro. I cani che ci accompagnavano sono immediatamente spariti nel campo al di là del sentiero dove

nessuno è arrivato a far giustizia del groviglio di spine, e mentre loro latravano complici, stanando le minilepri (*Sylvilagus floridanus*) dal gerbido e rincorrendole a perdifiato, ho visitato quel giardino recuperato, scoprendolo prezioso.

Il giardiniere mi ha raccontato il suo progetto: prima di tutto combattere parte dei rovi e sfoltire le acacie, piante invadenti che se non controllate si espandono troppo e soffocano il resto. **Questo primo lavoro ha cambiato il paesaggio e il gerbido desolato si è trasformato in un boschetto di tigli e pioppi, querce e aceri.** Alcuni erano già sul posto ed è bastato liberarli dalla vegetazione che li soffocava, altri li ha portati, fucelli, dai boschi vicini. L'effetto di oggi è un piccolo arboreto spontaneo armonioso, dove il sottobosco è tappezzato di pervinche (*Vinca minor*) e in questo momento rallegrato dal giallo delle primule (*Primula vulgaris*), che si avvicinano con più di cinquanta varietà di fiori. Il rispetto floristico che merita il luogo nasce dalla misericordia del giardiniere, che recupera e mette a dimora le piantine dei vasi buttati via da chi porta i fiori ai suoi cari al di là del muro: qualcuna attecchisce, trova l'ambiente adatto e si diffonde, contribuendo alla personalità del giardino. Mi viene in mente Jorn de Precy, immaginario autore del trattato *The lost garden*, pubblicato in Italia con il titolo *E il giardino creò l'uomo* (Ponte alle Grazie): «Che bella immagine... un luogo in cui l'uomo può coabitare con una natura libera, riallacciarsi alle proprie origini, trovare la strada del ritorno».

Alzo gli occhi verso i monumenti gotici che delimitano una parte del camposanto e mi viene il desiderio di visitarlo all'interno. È in una posizione bellissima sulla cima della collina: si apre su quinte di vallate, sulle montagne che la neve non ancora sciolta fa sembrare vicinissime. Poco lontano su un poggio si staglia la silhouette di un grande albero, la monumentale "quercia di Barbarossa". La solennità del luogo è siglata dalle lapidi degli alpini caduti in guerra e dalla cappella romanica di San Giorgio, testimonianza storica di quando, chiesa parrocchiale, attorno a lei si sviluppava il cimitero. Restano ancora, disposte a L, alcune antiche tombe gotiche e su una di loro spicca una lapide recente: "Ceronetti Franca - 1914-2010 - Vissuta tra i fiori". Capisco le ragioni per cui lo scrittore Guido Ceronetti desidera la sua eternità in quel luogo evocatore di affetti, storia e bellezza naturale. Chissà se sa che dietro le quinte, a pochi passi, un nido di gazza nascosto tra i rami di un tiglio custodisce un semplice giardino, creato in armonia con l'aldilà e con l'al-di-qua.



Primula (*Primula vulgaris*)



Pervinca (*Vinca minor*)



Merlo (*Turdus merula*)



Cimitero Monumentale di Torino e nido di merlo



Minilepri (*Sylvilagus floridanus*)

Basta un biancospino contro il muro

Per appropriarmi dell'idea di "giardino diffuso" ho bisogno di cogliere tutte le sfumature che contribuiscono all'armonia del mondo naturale: devo guardarmi intorno con occhi allenati e la primavera mi ha offerto l'occasione che cercavo per fare esercizio, durante un giro per chiesette nell'Astigiano in compagnia di un giardiniere colto dell'arte e sensibile. Scegliamo una tiepida giornata di aprile, di quelle capaci di spazzar via l'inverno con un colpo di spugna e ci inoltriamo in auto tra quelle colline di cui può andar fiero il Piemonte. Il viaggio procede tra quinte di poggi e vallate finché il valente giardiniere mi indirizza a uno sterrato che si inoltra, invitante e bellissimo, lungo un crinale. Percorro pochi metri sulla via che collega Barbaso, frazione di Moncuoco, a Mombello Torinese e, anche senza sapere che eravamo diretti lì, riconosco la meta: una cappella isolata in mezzo alla campagna, piccolo monumento che sembra nato in quel luogo all'inizio dei tempi, tanto lo scenario è armonioso. **È d'obbligo una sosta, per soffermarsi sull'ambiente naturale attorno alla cappella romanica di San Lorenzo e scoprirne l'essenza di giardino.**

Una decina di acacie sembrano disposte con intenzione a incorniciare la chiesetta. Scopro che in effetti non sono cresciute a caso: qui il compito che si è imposto il giardiniere, in assenza di manutenzione ufficiale, è stato quello di creare un equilibrio tra arte, storia e natura, valorizzando sia il piccolo santuario che l'ambiente intorno. Mi racconta il lavoro accuratamente studiato perché la vegetazione selvatica non prevalesse, e il tempo in cui ha sfolto il boschetto per assecondare la poesia di quell'angolo utilizzando quel che già offriva. Le acacie sono piante invadenti che lasciate a se stesse formano boscaglie aggrovigliate e disordinate: qui, sapientemente diradate, hanno acquistato dignità di piante ornamentali, dando al paesaggio un aspetto curato da campagna inglese. Tutto è perfetto, salvo una stridente nota inaspettata: un grande cartello dedicato ai sentieri piazzato proprio davanti alla chiesa è un inammissibile scempio, come una rigaccia sulla tela di un'opera d'arte.

A ridosso del muro della cappella vive, ben riparato, un biancospino (*Crataegus monogyna*) sfuggito a un piccolo bosco poco lontano. Come i ciuffi di edera che crescono nelle fessure degli antichi mattoni, anche il biancospino è clandestino in quell'angolo, ma il suo portamento ha assunto una personalità che lo rende speciale. È l'arbusto più semplice e più comune, e ha incominciato la sua stagione di gloria attirando farfalle con i suoi piccoli fiori ricchi di polline. In quest'angolo di mondo dove la biodiversità non è sogno o utopia, insigni studiosi hanno censito farfalle rarissime, ma anche una semplice pieride del biancospino (*Aporia crataegi*), quasi trasparente, comune dove cresce la sua pianta nutrice, contribuisce a offrire ai passanti la sensazione di essere nel giardino dell'eden.

Un gallo canta in lontananza mentre ci lasciamo alle spalle la vigna lungo il pendio con la catena alpina sullo sfondo, i prati punteggiati di poche case, l'impressione di miracolo che dà vedere un ambiente non rovinato. Proseguiamo il viaggio rifiutan-

di una cappella a fare giardino

doci di annotare il segnale di pericolo da speculazione edilizia che arriva da alcune villette in costruzione sull'altro versante della collina.

La seconda tappa è la chiesetta di San Giorgio Martire, vicino a Moncuoco. Si riconoscono le tracce di chi ha abitato questo eremitaggio in ciò che rimane del suo giardino terrazzato: la siepe di bosso che delimita lo spazio davanti alla chiesa parla di incuria lungo uno dei percorsi culturali più preziosi d'Italia, ma le palme e le iris evocano la passata presenza dell'uomo: esempio di giardino diffuso dove è stata la sorte a decidere. Tra le piante ornamentali sopravvivono all'abbandono le più adattabili e nel tempo originano un nuovo paesaggio.

È il momento della fioritura delle orchidee, preziosità botaniche dell'Astigiano. Ci inoltriamo nel bosco: riconosco al limite di una radura l'*Orchis purpurea* e non mi stanco di osservare i particolari dei suoi fiori tanto perfetti da sembrare finti, con il grande labello profondamente trilobo cosparso di piccoli ciuffi di peli porporini. Le orchidee stimolano l'osservazione botanica: lo sperone roseo, lungo meno delle metà dell'ovario, incurvato verso il basso, è da foglio di erbario. All'improvviso ci troviamo in un campo aperto e la sorte ci offre un incontro: nel prato cammina spedito un signore con l'aspetto da contadino d'altri tempi accompagnato da tre cagnetti gialli, personaggi che sembrano usciti da un libro. Siamo intrusi ma non gli diamo fastidio: ci accoglie con simpatia e ci racconta di quando abitava con sua madre nella cascina che intravediamo dall'alto e insieme mandavano avanti la vigna e il frutteto, tenevano l'orto e raccoglievano borsate di funghi. Per lui, pur ormai solo, la vita è qui.

Accanto alla cascina un piccolo stagno è in fermento: le rane (*Rana esculenta*) affidano a un incerto futuro le loro uova gelatinose, tantissime per garantire la sopravvivenza almeno ad alcune; libellule azzurre (*Ischnura elegans*), si accoppiano in un abbraccio di corpi intrecciati che disegna forme nell'aria che sembrano cuori. Mi chiedo se non ci sia qualche specie mai segnalata alla scienza in questo posto così isolato e poco battuto. Nell'Astigiano esiste una banca dati naturalistica, che si chiama Biomof, per aggiornare l'Atlante della biodiversità delle colline del Basso Monferrato, ricco di eccellenze botaniche e faunistiche. Siamo poco al di fuori del confine stabilito sull'atlante, chissà che qualche indagine non si sia spinta fin qui.

Sulla stradina di accesso alla casa un filare di vite fa da segnavia, e vicino al cancello alcune piante forestiere sono memorie di giardino un tempo curato. Il risultato è un armonioso miscuglio con la vegetazione nostrana. Quel luogo è l'anima del suo proprietario, Franco Casalegno, che ha coltivato la sua essenza di giardiniere nella semplicità impadronendosi del suo spazio del cuore, inconsapevole di averne fatto un giardino diffuso degno di un trattato di filosofia.



Orchidea spontanea (*Orchis purpurea*)



Un particolare dell'infiorescenza



Le libellule (*Ischnura elegans*)

La rana (*Rana esculenta*)



Il biancospino (*Crataegus monogyna*) e la pieride del biancospino (*Aporia crataegi*). Sullo sfondo, la cappella di San Lorenzo, nel Torinese.

DIARIO DEL GIARDINO DIFFUSO

TESTO DI CATERINA GROMIS DI TRANA
DISEGNI DI MAGALI DE MAISTRE

Malva, rose, fragoline di bosco. Ed è subito festa al santuario rifiorito

Jl mio giardino ideale si trova sulla via che un tempo collegava Asti e Alba: la strada sterrata che dal paese di Sommariva Perno porta alla frazione Rossi si snoda sul crinale fino al santuario della Madonna di Tavoletto. Da lì, nelle giornate terse, le Langhe a due passi incastonate nella catena delle montagne sono una carta geografica dal vivo. Il luogo è stato lasciato all'abbandono per anni, in balia dei vandali, soffocato dai rovi, finché alcuni giovani braidesi, che amavano quella meta di belle passeggiate, crearono un'associazione per dedicarsi al recupero del santuario. Tornando a distanza di tanto tempo in quel posto che ricordavo come il castello della bella addormentata dopo cent'anni di sonno, ho trovato a sorpresa la candida accoglienza di una chiesa rinata. Vi si respirava una solenne semplicità. La campagna intorno in altri tempi fu terra consacrata, oggi è un giardino in evoluzione stagione dopo stagione, che emana spiritualità.

Mi sono sentita padrona del luogo nel mese di maggio, quando ho trapiantato tre rose in cima alla scalinata del santuario per commemorare un evento. Sommariva organizza ogni anno alla fine di maggio una sagra dedicata alle fragole, per la cui produzione il paese divenne famoso negli anni Cinquanta, quando il lavoro dei campi era primario. All'ultima edizione della sagra Meo e Mariangela Gottero, vivaisti capiscuola, hanno portato in piazza alcune delle loro antiche varietà di piante da frutto e Mariangela ha tenuto una conferenza di saggezza botanica che è stato un privilegio ascoltare. Ha accompagnato le sue parole con un cesto che aveva confezionato disponendo in vasetti da vivaio fragole e rose, che alla fine della manifestazione mi ha regalato. Ho destinato al Tavoletto le piantine, elette pioniere del giardino diffuso che quel luogo chiamava a creare. **Le rose erano di una vecchia varietà di Quinto Mansuino, grande ibridatore, magnifiche. Rifioriscono tutta l'estate e la stessa pianta produce alcuni fiori totalmente bianchi, altri rossi e altri striati.** Le fragole erano quelle di bosco (*Fragaria vesca*), e altre vecchie varietà senza nome. Quando le ho trapiantate, fuori stagione ma attenta a non disfare la zolla che ne avrebbe consentito l'attecchimento, si sono ritrovate in un prato di malve fiorite. Ho imparato da un giardiniere osservatore a riconoscere le sfumature che servono a trasformare un luogo abbandonato in giardino, e mi guardo intorno senza prepotenza quando metto a dimora qualcosa. Così ho preso atto di quelle malve (*Malva sylvestris*) cresciute dove nessuno le ha seminate, in alcune zone infittite, in altre più rade, ragionando su come accostare ciò che arriva di nuovo a quel che già c'è. Questa è terra da rose, e nel mio progetto mentale inserisco già quelle che comprerò in agosto nei supermercati mezzese, a prezzo ribassato, sentendomi un'eroina delle piante in saldo.

La creazione del giardino diffuso al Tavoletto parte dall'intenzione di selezionare

tutto quel che c'è di buono perché Dio ce lo conservi. Ogni passo prosegue un cammino e il risultato è affidato a un lavoro dedicato a chi visita il luogo: il parroco, don Gianni, chiede un olivo, il suo vice un banano, a Claudio, custode del santuario, spetta l'acero nell'angolo a est del giardino. Gli artisti che sviluppano qui i loro progetti chiedono piante: un lillà a Lollo Meyer per ricordare il suo concerto, dei tulipani a Susan, la sua moglie olandese; per Thè Tjong Khing, l'illustratore, un ciliegio...

Mentre si avvicendano le richieste botaniche più stravaganti e il botanico Rota ci esorta a non trascendere dalle essenze autoctone, ci prendiamo cura dei carpini lungo la scalinata davanti al sagrato. Fanno parte di una partita di piantine del vivaio della Regione, che consegna gratuitamente alberi grossi come grissini a chi ha le carte in regola per richiederle. **I carpini sono vivi solo per metà: allo sbaraglio ancora così piccoli, la loro sorte è incerta, ma la si accetta così: regola primaria del giardino diffuso è l'autosufficienza, su questo si fonda la sfida.** Michelino ha fatto tabula rasa con la fresa dei rovi nel grande spiazzo davanti alla chiesa: la sua pulizia ha messo in risalto il canneto, protagonista di spicco di quel giardino diffuso in divenire, rifugio di animali, che con pochi tocchi capaci di indirizzarlo può creare un paesaggio in armonia con storia e natura. La riapertura di un sentiero impraticabile ha riportato all'onore del mondo un grande bosso antico, le cui le future talee serviranno a sviluppare il giardino. Le acacie fiorite formano nuvole bianche e i grucconi (*Merops apiaster*) arrivati dall'Africa, volteggiando come grandi farfalle colorate, si posano sui loro rami carichi di fiori creando un effetto da disegno orientale. Sono in piena attività, dediti a scavare i loro nidi nel tufo delle rocce che caratterizzano questa zona. Certe scarpate in estate sono una gragnuola di buchi.

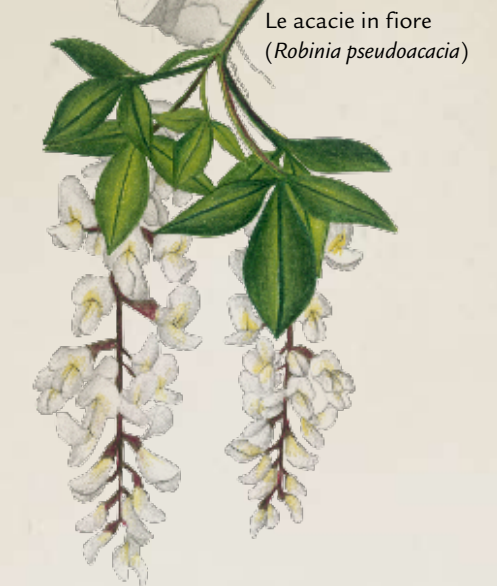
Dopo che il Comune ha conferito alle sue fragole la denominazione Deco, abbiamo riconosciuto questo fatto come il primo passo per dare alla fragola di Sommariva un prestigio speciale legato alla sua terra d'elezione. Il progetto si fa strada, i coltivatori ci credono e vorrebbero una varietà d'eccellenza che rappresenti il loro paese nel mondo. L'ibrido perfetto dovrà coinvolgere le fragoline di bosco, squisite capostipiti di tutti i prodotti del mercato. È stato un bel segnale vedere tra i fragoloni di Mariuccia, coltivatrice convinta e senza pigrizie, anche le profumate fragole selvatiche, di resa minima e lavoro massimo, richiestissime: prova che la qualità vale la fatica. La festa è stata celebrata anche a tavola, con una specialità che sembrava un auspicio di apertura al mondo. In mezzo al chiasso mangereccio della sagra, Noriko, artista giapponese che trasforma il cibo in arte attraverso la sua cucina italo-zen, con un asparago, qualche filo di erba cipollina e salsa di fragole ha composto un mazzo di fiori-piatto-opera d'arte, dedicato al giardino diffuso.



Il santuario della Madonna di Tavoletto e le malve (*Malva sylvestris*)



Il gruccone (*Merops apiaster*) arrivato dall'Africa



Le acacie in fiore (*Robinia pseudoacacia*)



La fragola di bosco (*Fragaria vesca*)



Gli storni
(*Sturnus vulgaris*)

Nel paese dei ciliegi, fra amici e nemici dei golosi frutti scarlatti



Ciliegia 'Vittona'

'Grafione di Pecetto'

'Galucio'

Uno scorcio del borgo di Pecetto Torinese.



Non lontano da Torino, sulla collina in direzione di Chieri, esiste la materializzazione del "giardino diffuso" di cui inseguo le tracce alle calcagna di un amico giardiniere, che mi fa da guida, esperto nel restituire a certi luoghi abbandonati la loro dignità di paesaggio. Questo non è opera sua, e nemmeno si tratta di un luogo dimenticato: creato dagli uomini che ne hanno costruito lo scenario, rende Pecetto, il paese che ne gode, degno di un festival di giardini giapponesi. Per me che frequento quelle strade di collina è sempre stato così: un paradiso per gli occhi in aprile quando le fioriture punteggiano le colline, un bengodi dove fermarsi in giugno quando maturano i frutti. È una festa nei giorni del solstizio d'estate comprare cestini di ciliegie, amarene e duroni appena raccolti, esposti su improvvisate bancarelle lungo la strada.

Ho scoperto da Diego Miravalle, un signore che si definisce semplice agricoltore ma con esperienza e conoscenze da tecnico d'eccellenza, che in un tempo non lontanissimo quel paesaggio era tutto diverso. Lui ha vissuto la parabola dei ciliegi di Pecetto e ricorda bene quando, fino agli anni Cinquanta del secolo scorso, appena fuori dalla città il mondo era contadino e in collina si allevava il bestiame e si coltivava la vite. I ciliegi c'erano fin dall'Ottocento, ai margini dei campi: **le varietà domestiche erano innestate su ciliegi selvatici e producevano piante grandi, che i contadini lasciavano crescere alte, senza potature, per garantire l'ombra alle bestie** durante il lavoro nei campi. Era una coltivazione familiare, dove le ciliegie erano motivo di incontro e allegria al momento del raccolto: per raggiungere i rami più alti si usavano pesantissime scale di legno, con anche 32 scalini, le due stele in castagno e le traverse di acacia, consistente e sicura. Poveri buoi a cui toccava trasportarle...

La fillossera della vite impresse la svolta: mentre si perdevano i vigneti per colpa del parassita, un occhio nuovo fu rivolto ai ciliegi, e il giardino di poche pretese e molta poesia che costituivano tentò di trasformarsi in frutteto da reddito. Diego Miravalle fu il primo a portare dall'Emilia-Romagna gli innesti delle nuove varietà prodotte dalla ricerca, e la ciliegicoltura partì anche sulle colline a sud di Torino, che rispondevano bene ai requisiti ambientali. Gli alberi cambiarono connotati: con i nuovi portinnesti si svilupparono piante più piccole e più produttive, adatte alla coltivazione per il mercato, ottimizzando gli spazi e il lavoro. La sfida economica però non decollò: l'artigianato e l'industria allora portavano a Chieri e a Torino la mano d'opera giovane e valente, e nessuna azienda impostò la sua attività sul ciliegio. A Pecetto c'era la distilleria Levetto, che richiedeva duroni bianchi da mettere sotto spirito, stimolando i coltivatori a espandere quella varietà, ma le ciliegie non raggiunsero mai la rispettabilità che hanno in Giappone, dove sono usate per fare sale e aceto oltre che marmellate e liquori. Sulla nostra collina a ridosso della città molti terreni agricoli divennero

edificabili e il mercato immobiliare entrò in competizione con quello frutticolo, mettendo a rischio quel "giardino diffuso" che ancora oggi si espande su gran parte del territorio tra Chieri e Pecetto.

Camminando in un campo vicino al paese, dove alcuni vecchi alberi dalla corteccia rugosa e dai grandi tronchi contorti hanno la rispettabilità di monumenti naturali, il proprietario, giardiniere inconsapevole, mi fa notare come il trifoglio (*Trifolium repens*) che forma la gran parte del prato nel ciliegeto, impregiato ora da camomilla e papaveri in fiore, è sì naturale, ma anche voluto: le sue radici ospitano batteri simbiotici capaci di fissare l'azoto atmosferico, contribuendo a rendere fertile il terreno e a nutrire le piante da frutto intorno alle quali cresce.

Una forbicina (*Forficula auricularia*), scappa indispettita dal cesto di ciliegie dove la scovo durante la mia privilegiata raccolta direttamente dall'albero senza l'intermezzo del supermercato. Stava facendo una scorpacciata della polpa succosa che io mi pregustavo e la riconosco subito, la malandrina **chiamata auricularia per l'antica diceria che fosse parassita dell'uomo oltre che di molta frutta e verdura, responsabile di penetrargli attraverso le orecchie nel cervello per nidificare**. L'amico giardiniere mi rende partecipe di un suo sogno a sfondo epico: crescere ricci addestrati per combattere le forficule. Mi incuriosisco sulle modalità e mi spiega. I ricci sono ghiotti di forficule, quindi bisognerebbe offrirglielie su un piatto d'argento, rendendo l'ambiente del frutteto invitante, creando per loro nascondigli con mucchietti di fascine e cataste di legna strategicamente disposti. Lì basterebbe introdurre giovani ricci nutriti a forficule e desiderosi di non cambiare dieta, e convincerli a restare. Già mi vedo nei panni del domatore di ricci, dei quali conosco il carattere indipendente e poco socievole, oltre che la mania di vagabondare senza fissa dimora... Forse sarebbe più semplice cambiare strada e studiare una strategia difensiva contro gli storni (*Sturnus vulgaris*), capaci in mezza giornata di far fuori tutte le ciliegie di un albero carico. Con loro non c'è spaventapasseri che tenga.

Queste battaglie di furbizia in cui si combatte in nome di un durone o di un'amarena, giocando a fare orecchini e ghirlande con gambi e piccioli come tutti i bambini da sempre, disponendo i frutti nei cestini in modo che sembrino opere d'arte, mi ricordano Mario Rigoni Stern, che nell'*Arboreto salvatico* scriveva: «Più della selvaggina, più del vino, più ancora del pane, più di ogni altro cibo, insomma, sono attratto dalle ciliegie. Persino quell'inverno nella steppa russa le sognavo, persino in campo di concentramento. Nella mia adolescenza una delle prime letture è stata *Il giardino dei ciliegi* di Cecov...». Ancora un giardino, formale o naturale, diffuso, ideale, letterario: è sempre giardino.



Trifoglio (*Trifolium repens*) e papavero (*Papaver rhoeas*)



Il riccio (*Erinaceus europaeus*)



Forbicine (*Forficula auricularia*)

DIARIO DEL GIARDINO DIFFUSO

TESTO DI CATERINA GROMIS DI TRANA
DISEGNI DI MAGALI DE MAISTRE



La ghiandaia (*Garrulus glandarius*)

La festa dei lupini che disegnano

La prima volta che ho attraversato quel giardino era pieno inverno: mi trovavo in Val Varaita in occasione della “baia di Sampeyre”, la festa che ogni cinque anni celebra le tradizioni occitane in un rutilare di maschere e di parate. Seguendo le indicazioni degli amici che gestiscono a Brossasco il Segnavia Porta di Valle, ai quali avevo chiesto un buon posto dove dormire, ero arrivata a Pontechianale e avevo imboccato il sentiero che, a pochi metri dal rifugio Alevè, si inoltra nel bosco. Mi avevano detto che le grange dove avrei ricevuto calore e accoglienza erano vicine, a una ventina di minuti di cammino, ma arrivarci di notte aveva dilatato il tempo e lo spazio. Dopo un tempo apparentemente lunghissimo una luce, le baite, il calore del fuoco e il pasto di benvenuto fuori orario. Un posto magico. Quella volta, sotto la coltre bianca che nascondeva tutto, ero soltanto riuscita a riconoscere lo spirito di un giardino diffuso in tutti i dintorni, spontaneo per le sue essenze ma disciplinato da mani umane sapienti e capaci. Mi resta il ricordo di una salita scivolosa sotto le stelle con scarpe inadeguate, di un senso di smarrimento da Pollicino, degli odori della notte profumata di pini e della sensazione ospitale e misteriosa emanata dal bosco.

Ci sono tornata nel mese di luglio, perché Laila e Luca, gestori di quel rifugio, sono persone da scegliere per festeggiare date importanti. Ero con le amiche di una vita a fare i conti con il tempo che incalza, e per festeggiarci, fanciulle cinquantenni, avevo proposto una gita in quel paradiso che ha conservato intatto il gusto del bello. Il sentiero che avevo percorso la volta precedente al buio e nella neve, era un tripudio di fiori nel sole: rose canine, rocce chiare coperte di muschi e di fiorellini bianchi sconosciuti, sempervivum capaci di trasformare gli angoli della loro presenza in scorci di giardini rocciosi, campanule, garofani selvatici, viole... Ho rimpianto il manuale di riconoscimento dei fiori di montagna che, quando è con me, contribuisce alla sensazione che mi danno i fiori, di trovarmi tra amici, ancora di più quando ne scopro identità ed esigenze. Una farfalla faceva evoluzioni nell'aria lungo il nostro cammino. L'ho ritrovata sulla copertina di un libro, *Le farfalle delle Alpi*, recente guida di Blu Edizioni che mi ha svelato la storia del suo nome: «All'insaputa di molti amanti della natura la conoscenza e lo studio dei lepidotteri si ricollegano ai più bei racconti della mitologia classica. Il nome di molte farfalle ricorda le muse e gli dei greci: il genere *Parnassius* deve il proprio appellativo al Parnaso, luogo di soggiorno delle muse e di Apollo, e la specie *Parnassius apollo* celebra il dio del sole».

Il sentiero, salendo in direzione del lago Bagnour, si è inoltrato nell'ombra di quel bosco millenario ai piedi del Monviso, di cui parla Virgilio nell'Eneide: l'Alevè è la più estesa cembreta dell'Europa meridionale, con un nome che trova il suo significato nella lingua dei trovatori: gli occitani chiamano “elvo” il pino cembro (*Pinus cem-*



I lupini
(*Lupinus sp.*)

a colori il prato della baita

bra). I ruscelli lungo la pineta, che originano dai laghi alimentati dai nevai d'alta quota, sono dispensatori di fresco e la salita è stata senza fiatone. Tutto d'un tratto il prato si è aperto ed ecco il nostro albergo, Grongios Martre, in un tripudio di lupini (*Lupinus sp.*) fioriti. Mai ne avevo visti tanti insieme, rosa, viola, rossi, blu, in mille sfumature: erano ovunque, ma non sembravano cresciuti a casaccio. La loro disposizione dietro e davanti alle grange e sul prato sembrava qualcosa di spontaneo ma selvaggio, come se fossero stati guidati dal tocco di un pittore.

Ho conosciuto l'autore del “disegno”, che ho poi ritrovato durante altre gite, in un'atmosfera di grande sintonia, insieme al mio inseparabile amico che si occupa di creare giardini nei luoghi più inaspettati. Si chiama Peio, è il padre di Laila ed è il responsabile del fascino che emana quel luogo: artigiano eccezionale, ha ricostruito per la famiglia le due baite che erano ruderi: ci ha messo dieci anni e con la stessa sensibilità per cui sapeva dove mettere le pietre e come disporre le travi, ha guidato i lupini nel prato. Mi ha raccontato che i primi tempi lo prendevano tutti in giro: «Ma cosa ne fai di tutti quei lupini?» E lui ha incominciato a invitare gente, dicendo che alle grange c'era la sagra dei lupini. Adesso chiunque passi da lì ne rimane incantato. Peio commenta: «Vorrei vedere: non c'è nessuno a Pontechianale che ha dei lupini così!» Non si rende conto che, al di là di Pontechianale, sono ben pochi anche altrove a poter offrire uno spettacolo simile...

Grazie a una sorta di memoria fotografica che gli fa sistemare ogni pietra mal messa nelle case che aggiusta e gli permette azioni sicure da paesaggista nella natura che frequenta, Peio ha creato in quell'angolo di mondo qualcosa di straordinario. **Le baite e il loro intorno sono come un'armoniosissima aiuola all'interno di un progetto verde più ampio e grandioso**, che comprende tutto il bosco dell'Alevè. Tornando a valle ho trovato i resti di una ghiandaia (*Garrulus glandarius*) accanto al sentiero, predata da un falco. Mentre raccoglievo le penne azzurre delle ali da conservare in memoria della giornata, ragionavo sul fatto che il bosco dell'Alevè appartiene più alle nocciolaie (*Nucifraga caryocatactes*) che alle ghiandaie. Le nocciolaie, che qui raggiungono la loro massima densità di popolazione, sono custodi e paladine del bosco: si nutrono dei pinoli del cembro e contribuiscono a far germinare nuove piantine con le scorte di semi che nascondono in autunno e spesso dimenticano. Sono due corvidi di taglia e abitudini simili, con un habitat stratificato: una è sovrana delle pianure, l'altra delle montagne. Qui siamo al limite altitudinale dove le due specie convivono. I piemontesi chiamano “gai” la ghiandaia, gli occitani con lo stesso nome la nocciolaia. Due regine garrule e chiacchierone: il bosco dell'Alevè può permettersi di ospitare entrambe.



La nocciolaia
(*Nucifraga caryocatactes*)

Il pino cembro
(*Pinus cembra*)



Le farfalle apollo
(*Parnassius apollo*)



Rosa canina

Oltre il buio del bosco di faggi, una radura fiorita in mezzo alle betulle

Quando un esperto giardiniere invita un ospite a vedere il suo giardino segreto, il privilegiato si fa un'idea di vialetti senza erbacce, fiori disposti per colore e stagione, panchine, fontane... Mi è arrivato l'invito: il magico luogo si trova abbarbicato su un cucuzzolo nei boschi di Forno di Coazze, nei pressi di Giaveno, a ovest di Torino. È un giardino da conquistare, per la terza volta con il suo autore provo a raggiungerlo: la prima era inverno e ci ha fermati la neve. La seconda, all'inizio della primavera, un temporale ci ha rispediti a valle senza aver raggiunto la meta, intravista da lontano nelle nuvole. Alla fine il momento è arrivato, in una soleggiata domenica di agosto. Il torrente Sangone che scorre a fianco della strada, offre ristoro a drappelli di domenichini che prendono il fresco e fanno il bagno. È un turismo semplice e senza pretese, adatto alle famiglie: meriterebbe di essere incanalato attraverso strutture ricettive capaci di rendere rispettabile quell'immagine di Sangone Beach, degna di competere con le spiagge di mare.

Il cammino lungo il fiume dura poco, pochi passi e il giardiniere mi indica la via che porta al suo famigerato "giardino diffuso". Nessun sentiero, bosco in salita quasi verticale. Mi inoltra tra faggi, betulle e rocce a strapiombo: una mezza scalata che mi riporta a quando in montagna, per un gioco di agilità giovanile, mi trasformavo in camoscio. La mia fantasia era tanto potente che provavo la reale sensazione di avere quattro zampe nerborute dotate di unghioni per saltare sulle rocce. Altri tempi. Di colpo appare il traguardo: l'amico giardiniere dice: «Eccolo, il giardino. Qui è tutto mio». Una radura con un semicerchio di betulle (*Betula pendula*) si apre sulla valle. Dietro il prato l'ultimo castagno fuori quota, macchie di rododendri e poi il buio del bosco accogliente: è un buio di faggi, di sottobosco pulito, invasato di mirtilli e di erica.

La radura è un giardino naturale dove sembrano essersi raggruppati tutti i fiori più preziosi che crescono in questa altitudine di mezza montagna: angoli pieni di orchidee (*Anacamptis pyramidalis* e *Dactylorhiza majalis*) ad agosto ancora fiorite, nigritelle (*Nigritella nigra*) profumate di vaniglia, ciuffi di *Arnica montana* visitati da farfalle dello stesso colore, piccole potentille, cuscinetti di *Androsace villosa*, macchie gialle di *Alyssoides urticulata*, genziane blu: un vero giardino botanico dove sembra che le fioriture invece di avvicinarsi esplodano tutte insieme.

Facciamo pochi passi in direzione del colle e scopro quello che l'amico giardiniere chiama il suo "fortino". Un balcone di prato delimitato da rocce a strapiombo sulla vallata non è solo opera di madre natura; era di certo un vero fortino di quegli antichi abitanti delle montagne che hanno lasciato memoria della loro presenza nei ruderi nascosti negli angoli più riparati.

Il silenzio è interrotto da un "coc" un po' sordo. Sta passando un corvo imperiale (*Corvus corax*) solitario, con l'aria di essere il padrone del mondo. Sorvola i valloni, li ispeziona con piglio da feudatario. Il suo atteggiamento mi porta a guardare a perdita

d'occhio con i suoi stessi occhi, e ritrovo quella sensazione di immensità che sempre trasmettono le montagne.

Grulla, la mia cockerina con aspetto da salotto ma istinto di cane da caccia, parte come un proiettile uggolando lungo il versante più ripido: rabbrivisco pensando all'inseguimento tra gli strapiombi. Il latrato del cane segnala la presenza di un capriolo, riconoscibile rispetto all'abbaiato aggressivo dedicato alla volpe e al cinghiale e diverso dal vociare più debole che significa lepre. Esiste un linguaggio preciso nell'uggolare: tono e intensità sono diversi per ogni selvatico da segnalare.

Passeggiamo nel giardino naturale perfetto che si è creato in quella conca e che la mano del giardiniere ha preservato con piccoli interventi discreti. Se ne è impossessato quando veniva qui all'alba insieme a due amici cercatori di funghi, Ernesto e Tino, loro con il cestino e lui con un falchetto improvvisato. Si dividevano, i due per porcini e lui in giardino. Quando lo raggiungevano alla fine della mattinata chiedevano: «Funghi?» e lui: «No». Gli davano del matto ma apprezzavano il bosco pulito, i rami raccolti, le cataste di legna ordinate. Riconoscevano la bellezza di quell'angolo naturale curato come un parco da pochi semplici gesti, come carezze al paesaggio. Ernesto, che capisce certe cose, in quella zona ha salvato un antico faggio comprando il terreno su cui cresceva, pur di non vederlo abbattere.

Il giardino naturale si forma dove l'uomo presta attenzione a qualcosa di dismesso e si impegna lì a creare un equilibrio. Qui intorno ci sono i ruderi di antichi insediamenti: mi fanno venire in mente, a dimostrare che tutto il mondo è paese, uno straordinario giardino naturale siciliano, cresciuto nei paraggi di una ferrovia in disuso a Pantalica (Siracusa). Laggiù un nespolo che sembra portato da un cacciatore di piante invece è stato piantato da un contadino che lo ha scambiato per un altro albero da frutto. Qui le betulle sembrano collocate da un paesaggista e invece sono spontanee, tipiche piante che crescono facilmente nei cedui di faggio.

È quasi sera quando scendiamo a valle, lungo un altro versante, verticale come quello che abbiamo percorso in salita. I faggi offrono appigli ai piedi contro i tronchi mentre si scivola sulle foglie che sembrano di sapone. La sorte mi offre un regalo: per poco non pesto un magnifico fungo, superbamente mimetizzato tra le foglie secche: un porcino? Ha il cappello un po' smangiucchiato dalle lumache ma è enorme, stupendo. Libero il gambo dalle foglie e ne assaporo il profumo. Poi guardo meglio: è un boleto sì, ma non un "vero" porcino. Per la gioia dei fungaioli che si contendono i "bolè" famosi in quella zona, ho trovato un "falso" porcino a cui non so dare un nome. Sarà buono? Non mi fido, lo immortalò e lo lascio lì, a spargere le sue spore nel bosco. A casa guardo sui manuali e non trovo conferme: mi resterà sempre il dubbio di aver buttato via un *Boletus appendiculatus*, rara prelibatezza...



Bosco di betulle
(*Betula pendula*)



Farfalle sui fiori di
arnica (*Arnica montana*)



Corvo imperiale
(*Corvus corax*)



Nigritella
(*Nigritella nigra*)



Un capriolo maschio

Nel terrazzo segreto esplodono i sedum, cresciuti in mezzo al lapillo

Ho visto salvare un giardino. È capitato per caso, durante una visita a Diano d'Alba, paese-balcone sulle Langhe, dove la Società Unione Agricola di Mutuo Soccorso è stata ristrutturata e trasformata in enoteca. Erano i primi giorni di settembre e il paese era invaso di balestrucci (*Delichon urbicum*). I nidi sotto i cornicioni erano vuoti, involati anche gli ultimi piccoli, ed era uno spettacolo vedere tutti quegli uccelli concitati che si preparavano ad affrontare la migrazione. Appartengono alla stessa famiglia delle rondini, questi loro cugini cittadini: un po' più piccoli e compatti, si riconoscono bene in volo per il contrasto tra il bianco e il nero del piumaggio. Sono nero-bluastré tutte le parti superiori a eccezione del groppone, completamente bianco e collegato sui fianchi alle parti inferiori, candide dal sottocoda alla gola. La coda è nera e ben forcuta, da rondine, e il nido di fango è sferico e completamente chiuso, con un unico foro di ingresso. I sottotetti delle case di Diano pullulano di questi piccoli bunker inattaccabili, disposti uno accanto all'altro in omaggio allo spirito gregario che contraddistingue la specie.

Lasciati i balestrucci alla loro agitazione migratoria sotto il sole ancora estivo, ho benedetto il fresco della cantina che andavo a visitare, vetrina del nettare squisito che queste terre di Langa, diventate monoculture di vigneti, sanno rendere famoso in tutto il mondo. Era con me un amico dei giardini, esperto nel riconoscere il loro valore estetico quando, incompresi, sono trascurati. Il colto giardiniere si dedica ai paesaggi dimenticati, li riporta all'onore del mondo aprendo gli occhi a chi potrebbe prendersene cura, e così ottiene risultati: il suo operare non è autocelebrativo ma espressione generosa di amore per il bello, di cui possa vantarsi la natura anche nei suoi cantucci più segreti. Il giardinetto dell'enoteca, con splendida vista sulle colline delle Langhe, era ordinato e ben curato: un oleandro e una rosa rampicante, un'aiuola con una collezione di aromatiche arricchita da cartellini con la nomenclatura botanica, un olmo trapiantato dal giardino di famiglia... Massimo Oddero ha ideato tutto questo e sa il fatto suo in fatto di accoglienza: è una vera piacevolezza sedersi a un tavolo di quel belvedere per gustare del buon vino.

Dopo ci ha accompagnati a vedere gli scaffali con le bottiglie che si conservano e invecchiano nel fresco del "crotin", ci ha raccontato dell'idea che vuole sviluppare di un museo dedicato al pane, e alla fine ha aperto quasi per sbaglio la porta di un terrazzo. Mentre Massimo si scusava per il disordine in cui erano tenute le piante e ci diceva che non aveva avuto ancora il tempo di passare il decespugliatore, io ritrovavo un pensiero di Pierre Grimal, professore emerito alla Sorbona e storico del giardino: «Il giardino è un microcosmo, non lontano e quasi menzognero, ma del tutto aderente alla realtà, con tutte le potenzialità, tutti gli attributi magici di un paesaggio reale». Sembrava di essere al principio del mondo, in uno di quegli ambienti al confine della vita, dove le piante pioniere si fanno strada a dimostrare

che ce la si può fare anche dove sembra impossibile. Il risultato era strepitoso. Il terrazzo è esposto a sud-ovest, d'estate arriva a temperature proibitive. Nessuno lo bagna. Eppure noi lo vedevamo quando aveva appena superato il mese più torrido, ed era davvero in piena forma.

L'amico giardiniere ha iniziato a descrivere il valore di quel che avevamo davanti, dando così inizio all'opera di salvataggio di quell'angolo incantato. Sotto i nostri occhi si dipanava un piccolo giardino diffuso a base di crassulacee succulente, che, partendo da uno spunto umano, si stava evolvendo da solo. Osservandolo ne abbiamo riconosciuto tutti la straordinaria energia. Le specie presenti non erano tante, ma si erano spontaneamente distribuite in maniera armoniosa. Un luogo così bello da non richiedere interventi. L'unico suggerimento dato al padrone di casa è stato quello di estirpare un invadente bagolaro che era riuscito a germinare contro il muro.

Per ufficializzare la realtà di giardino di quel luogo abbiamo convocato l'autore. Il giardinetto è stato creato quasi per caso da un giardiniere di Alba, Claudio Bosio. Voleva far crescere qualcosa che non avesse bisogno di essere bagnato e non patisse la siccità dell'estate in pieno sole. Non si è reso conto della potenzialità del suo lavoro, tanto che ha buttato via il sacchetto con i nomi delle sementi usate, un miscuglio di *Sedum*, di quelli perenni e più robusti, adatti come copertura per tetti. Ci ha raccontato come ha preparato l'impianto: una plastica da drenaggio, poi uno strato di stallatico di cavallo e un secondo strato di lapillo vulcanico mescolato con un radicante a base di silice naturale. Un trucco, ovvero l'uso di un velo da sposa tra i due strati perché il concime non si amalgamasse troppo in fretta al lapillo, ha impedito alle radici delle nuove piante di bruciare. Claudio ha poi disposto quattro o cinque varietà di *Sedum* divisi per zone, con l'idea di una manutenzione regolare per mantenere l'aspetto un po' formale dell'insieme. Due anni dopo nessuna pulizia ha scombuscolato il procedere naturale degli eventi: **le piante hanno colonizzato senza forzature il terrazzo, le zone in cui erano state suddivise all'inizio si sono intersecate e confuse una con l'altra e a rendere più mosso l'insieme si sono aggiunti i papaveri**. In questo mese, caduti i petali, presentano l'ovario nudo che sembra un contenitore intarsiato: ricorda i manufatti dei popoli indigeni, capaci di far tesoro dei prodotti della natura trasformandoli in arte.

Mi godo il giardino del lapillo seduta su un gradino, mentre una lucertola (*Podarcis muralis*) prende il sole senza pensieri, felice di essere un rettile. Poco dopo ne arriva un'altra velocissima con la coda monca: sembra senza pensieri anche lei ma se la deve essere vista brutta con un cane o un gatto. Ancora una volta mi stupisco pensando a quanti trucchi escogitano gli abitanti del pianeta per salvarsi la pelle. Questo di poter mollare un pezzo di coda senza danni né rimpianti lasciando il predatore sbalordito è uno dei più diabolici: vorrei quasi essere una lucertola per godermi lo scherzo.



Il nido di un balestruccio



Il balestruccio (*Delichon urbicum*)



Le capsule seminifere dei papaveri



Sedum rupestre



La lucertola (*Podarcis muralis*)



La chiesa di Diano d'Alba

In Monferrato fra erbe spontanee



La poiana
(*Buteo buteo*)



Cipressi (*Cupressus sempervirens*)

Il giardino è affacciato a balcone sul paesaggio incomparabile del Monferrato astigiano. Un albero ornamentale fa da quinta a quel palcoscenico e Silvio Manzotti ce lo presenta come se fosse lui, l'albero, il vero padrone di casa. Si chiama *Pterocarya fraxinifolia*, è una juglandacea che ha portato lui stesso con un camion da San Pietro all'Olmo, vicino a Milano, quando ha comprato la casa. Per avere un ricordo della Lombardia che lasciava non giovanissimo ha preso una pianta dal tronco già grande, il cosiddetto noce del Caucaso. Ha origini asiatiche confermate da piccoli grappoli di semi che adornano i rami spogli, dandole un aspetto da quadro orientale.

Questo posto ha trovato un seguace accanito del principio di "giardino diffuso" affermato dall'amico che mi accompagna: un giardino naturale, un luogo prescelto. Era un pezzo di bosco incolto e l'artista Silvio Manzotti se n'è impadronito mentalmente, osservando quello che cresceva spontaneamente, indirizzandolo per creare un giardino e aggiungendo altre piante raccolte qua e là: ricordi di amici e di luoghi si sono mescolati nel nuovo paesaggio. La scelta delle piante è stata guidata dalla simpatia, a volte dal caso. A loro è toccato accettare la sfida di sopravvivere con quel che offriva il convento, duro tufo e poca acqua, in cambio dell'ospitalità in buona esposizione nell'incolto generale che circondava la casa al principio.

Da un cipresso (*Cupressus sempervirens*) arrivato dalla Toscana, Silvio ha preso i semi per altri 150: cento sono sopravvissuti e dopo anni danno un'atmosfera un po' da Carducci all'ambiente intorno. L'artista ottiene i cipressi da seme e nessuno ci crede finché non regala i piantini agli amici. I cipressi sono alberi coltivati fin dai tempi antichi, con una loro sacralità legata ai cimiteri, dove sono prescelti perché le loro radici scendono a fuso in profondità e non interferiscono con le sepolture. Motivi ornamentali hanno decretato la selezione della chioma, per accentuarne la prerogativa di frangivento. Silvio, professore di arte, ricorda volentieri che tutti i suoi derivano da un cipresso piramidale preso in Toscana al monastero benedettino di S. Anna in Camprena vicino a Pienza, nel cui refettorio è conservato un ciclo di affreschi cinquecenteschi del Sodoma. Ogni seme che germina da questa toscana spiritualità è una lusinga per la memoria. Silvio si è fatto una cultura dei cipressi: alle nostre latitudini quando sono giovani si piegano con la neve pesante di febbraio. A volte è necessario legarli per raddrizzarli, finché sono sottili. Quando smettono di crescere per un po' si allargano e allora non hanno più bisogno di aiuto.

Ci racconta che quando ha comprato il terreno, per arrivare alla casa ci sono volute le ruspe: tutto era sommerso in un grande bosco abitato solo dai falchi. «Che falchi», gli chiedo? «Non so, falchi». In questa giornata cristallina di ottobre vedo planare, alta, una poiana (*Buteo buteo*). Sarà stata una sua simile a provocare quel ricordo lontano legato al bosco abbandonato? Può darsi. La poiana si libra

e cipressi di Toscana nati da seme

in alto con il suo inconfondibile fischio: in primavera troneggia dal suo grande nido di rami intrecciati, sul finir dell'estate chiama a raccolta nella sua scalata del cielo il coniuge e uno o due figli, come per presentarli al mondo, e in inverno non se ne va, sta appollaiata in silenzio ad aspettare tempi migliori.

Ci hanno invitato a cena e Franca, la moglie di Silvio, erborista di professione, ha raccolto lo zafferano (*Crocus sativus*) per fare un risotto. Coltiva i fiori nella scanalatura di pietra di un antico muretto, da cui si vede in lontananza il colle di Crea. Con una pinzetta recupera il pistillo da mettere via per l'inverno. La piantagione è sufficiente per 5 o 6 risotti: pochi, per questo ancora più ambiti. La maga delle erbe prepara in cucina le sue alchimie consultando quaderni fitti di appunti dove conserva preziose ricette, e racconta di minestre alla malva e alle ortiche, di semi di finocchio selvatico, dei fiori di portulaca nelle insalate...

Quando ha preso possesso del giardino, con lo stesso spirito di suo marito, ha catalogato 120 erbe, tra commestibili e aromatiche, e nel suo lavoro di ricerca ha osservato come sono fantasiose quelle piante spontanee che crescono un anno in un angolo e l'anno dopo altrove, cambiando il paesaggio secondo il loro capriccio. Passeggiamo in giardino mentre un calabrone (*Vespa crabro*) ritardatario non si arrende all'idea che non è più estate e sbocconcella la polpa di una mela selvatica. Due olivi di una trentina d'anni, altro ricordo di Toscana, sono sopravvissuti perché hanno trovato la terra riportata dalle ruspe usate per sistemare il giardino. Altri olivi, messi nel terreno così com'è, calcareo, povero e duro, non ce la fanno. Tre galline ovaiole abitano un pollaio a prova di volpe e di falchi, diviso in due stanze con un tunnel di rete che collega quella del "giuc" dove dormire a quella esterna per razzolare.

Saliamo lungo una stradina che un tempo portava direttamente sulla porta di casa. Il vecchio bosso che cresce sul ciglio lascia immaginare il vialetto di un tempo. Una fila di olivi che sembra messa a dimora da pochi mesi risale a un viaggio a Napoli del 1998: è terra grama dove il solo fertilizzante è compostaggio e il principio è quello biodinamico di Rudolf Steiner. Difficile. Non c'è acqua, il torrente Stura che passa qui vicino è largo non più di cinque metri nel momento di maggiori piogge. Il terreno è un blocco uniforme di tufo di bassa qualità che non lascia penetrare le radici delle piante. Crescono le canne, che Silvio usa per segnalare le orchidee selvatiche e vedere se ributtano, e ogni volta si indispettisce scoprendo che i cinghiali se le mangiano. Silvio ha notato che nel suo giardino "diffuso-confuso" come lo chiama, per anni le piante restano ferme perché non trovano la falda giusta, poi a un certo punto scoprono uno spiraglio millimetrico, le radici passano oltre e finalmente crescono. La tenacia del giardiniere corrisponde a quella del suo giardino.



Il calabrone (*Vespa crabro*)
sbocconcella la polpa
di una mela selvatica.



Lo zafferano
(*Crocus sativus*)

Stami
e pistillo



La gallina ovaiole

DIARIO DEL GIARDINO DIFFUSO

TESTO DI CATERINA GROMIS DI TRANA
DISEGNI DI MAGALI DE MAISTRE

In Val Cenischia, nei boschi di tigli e castagni illuminati dai frutti di rosa

L'idea del giardino diffuso si fonda sull'osservazione, come mi spiega l'amico che l'ha concepita. Prestare attenzione a quel che cresce nei dintorni del luogo prescelto è la prima regola: vuol dire impossessarsi del posto, capirlo. Un giardino inteso in questo modo è un angolo di natura che assume un aspetto armonioso obbedendo a pochi tocchi di chi ha deciso di prendersene cura. Sembra che al giardiniere sia richiesta poca fatica, in realtà il suo lavoro è accurato e profondo. L'amico che ama guidare la natura assecondandola, mi ha portato a scoprire una delle sue creazioni in novembre, fuori stagione per quasi tutto quel che è coltivato, non per le essenze spontanee. Per raggiungere quel giardino segreto, dopo aver percorso la Val di Susa seguendo la via francigena all'ombra della Sacra di San Michele, abbiamo imboccato la Val Cenischia in direzione del Colle del Moncenisio. La nostra meta era l'Abbazia di Novalesa, dove i monaci benedettini accolgono pellegrini in cerca di pace e permettono loro, quando ne mostrano il desiderio, di dedicarsi al lavoro. È così che il mio amico giardiniere ha creato il suo angolo del cuore dietro all'Abbazia, approfittando di visite dedicate all'arte mentre ne seguiva i lavori di restauro. Mi ha presentato il suo giardino, al margine del prato dove i monaci coltivano l'orto e ospitano in estate le arnie delle api. È al limitare di un boschetto ben curato, sormontato da un piccolo lago che serve a garantire pesce fresco alla mensa del monastero. In questa stagione di bruni e di grigi, quell'angolo si fa notare per il rosso dei frutti: è un giardino di rose spontanee (*Rosa canina*), che provengono da una selezionata esplorazione dei dintorni. È facile il trapianto quando la terra è compatibile con quella originale, e quel giardino di rose, adesso un po' spettnato, vorrebbe soltanto qualche sforbicata qua e là per offrire compattezza di fiori e di frutti secondo stagione. Non richiede trattamenti, è immune dalle malattie che rendono delicate le rose domestiche, e **quell'agglomerato di piante sorelle, disposte a formare una sorta di aiuola naturale sul ciglio del bosco, nella sua semplicità è uno spettacolo di grandissimo effetto.**

I boschi intorno all'Abbazia di Novalesa conservano sentieri di tempi remoti: percorrendoli è facile fantasticare sulle antiche vie che portavano a Susa e alla pianura, e sulle genti che hanno valicato queste montagne facendo la storia, da Annibale a Giulio Cesare, a Carlo Magno. Accanto al sentiero, cespugli di rose canine rendono onore al giardino costruito in loro nome, e il bosco si snoda tra pietraie e antichi muri a secco. Prevalgono tigli e castagni, e mentre li osservo li collego al buon miele che ho visto esposto nel negozio dell'Abbazia: lo chiamano "castiglio" sincopando il nome del bottino che le api raccolgono qui.

Camminando nel bosco per ragionare sul progetto di un giardino compatibile con l'idea "poca manutenzione per un eccellente risultato con riguardo a quel che offre il luogo", mi sono impadronita dei colori lividi, dell'aria fredda, di un crocus tardivo stranamente ancora fiorito. Ho trovato i segni di vita che da sempre mi affascinano: le tracce. La presenza degli animali è tangibile: loro sono lì, invisibili, a

e castagni illuminati dai frutti di rosa

tenermi d'occhio mentre rumoreggio coi piedi tra ricci di castagne e foglie secche. È un onore scoprire un mucchietto di "berle" di capriolo, depositate sul muschio vicino a una roccia. E poi disfare una borra di gufo, per riconoscere in quel bolo rigurgitato gli ossicini dei topi che sono stati il suo pasto. Raccolgo una penna di ghiandaia (*Garrulus glandarius*) bordata di azzurro e un'altra di picchio rosso (*Dendrocopos major*) nera a pois bianchi: mi invade il gusto del naturalista raccogliitore e collezionista: il bosco autunnale è come un taccuino sul quale con i segni e le tracce il tempo racconta molteplici storie, a volte banali, più spesso intriganti, qualcuna violenta o per lo meno vivace. Le lepri, le volpi, i lupi resuscitati dal mondo delle leggende, gli uccelli sorpresi nel loro migrare o svernanti preparati ad affrontare bufere, tutti lasciano scritto qualcosa per chi sa leggere i loro segnali. Ognuno ha una firma inconfondibile. **Mi rendo conto che un progetto di giardino nella natura non può trascurare la presenza degli animali selvatici: il fatto che non si facciano vedere non è buona scusa,** guidare la vegetazione a favore del loro benessere è un impegno pari a quello di falciare e zappare. L'aureola di bosco che circonda il giardino diffuso dell'Abbazia di Novalesa mi porta, alle calcagna dell'amico che ne conosce gli angoli più suggestivi, sempre più in alto lungo le cascate del torrente, fino a un'altura da cui si domina tutta quella valle ricca di biodiversità da preservare: da lassù l'Abbazia si presenta in tutta la sua solenne potenza di omaggio alla storia e alla fede.

A l ritorno scopriamo che in luglio sono stati celebrati quarant'anni da che uno sparuto drappello di monaci è tornato ad abitare il convento. Anni duri di opere encomiabili, in nome dell'autosufficienza e del motto "ora et labora", facendo tesoro dei prodotti della natura. Resta lo spazio per piccole storie di misericordia verso altri mondi. Una è quella di Ari, un quasi dalmata adottato dopo un triste abbandono che l'aveva ridotto a mangiare le piante grasse dei vasi nel chiosco. Oggi ben pasciuto spadroneggia nel laboratorio di restauro dei libri, mai lo si direbbe un cane dal tormentato passato. Padre Daniele ci racconta un'altra storia, indicando una gabbietta: sta allevando due ghiri (*Glis glis*) orfani che qualcuno gli ha consegnato. Dormono, come da copione dei ghiri in questa stagione, speriamo si salvino. Un'altra volta, ci dice, un giovane ghiri ormai cresciutello non voleva saperne della libertà che gli veniva offerta: si arrampicava addosso al suo salvatore, deciso a stare sempre con lui, finché i gatti dell'Abbazia gli hanno fatto la posta e se lo sono mangiato. Arma a doppio taglio, l'imprinting.



Ghiro
(*Glis glis*)
che dorme



Penna di ghiandaia
(*Garrulus glandarius*)...

... e la sua piuma



Un gatto dell'Abbazia di Novalesa



Penna di picchio
rosso maggiore
(*Dendrocopos major*)...

... e la sua piuma



Abbazia di Novalesa
e frutti di *Rosa canina*

DIARIO DEL GIARDINO DIFFUSO

TESTO DI CATERINA GROMIS DI TRANA
DISEGNI DI MAGALI DE MAISTRE

Pieve di San Servasio
a Castellinaldo

Nel Roero di pieve in pieve, tra lavande, rosmarini e cachi maturi

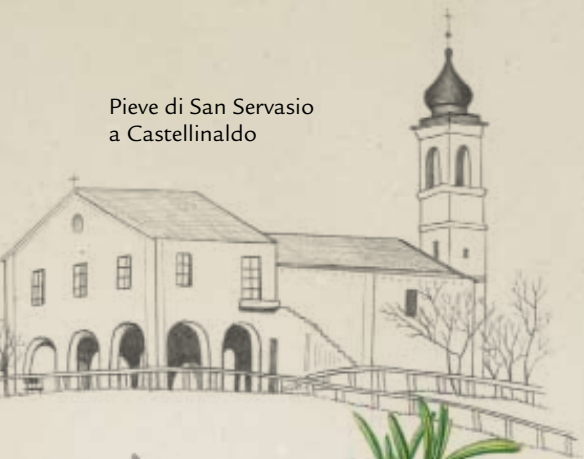
Alla fine di un anno dedicato a scoprire “giardini diffusi” ne ho trovato uno che mi ha svelato il senso profondo del sogno inseguito dall'amico che ne ha inventato il nome e ne persegue il principio. Ho capito che il giardino diffuso è un luogo naturale di cui bisogna impadronirsi mentalmente, osservando le piante che vi crescono spontanee: alcune invadono e soffocano, altre si diffondono producendo bellezza. Da loro bisogna partire per accompagnare il paesaggio. Non è impossibile. Quello che ho visitato in una limpida giornata di dicembre risponde a tutti i requisiti e chiude il cerchio dell'utopia. Circonda la pieve di San Servasio a Castellinaldo, un piccolo comune piemontese del Roero, il territorio di rocche e colline a sinistra del Tanaro, meno conosciuto delle più celebri Langhe con le quali confina.

La visita al luogo è stata tappa di un percorso alla scoperta di chiesette sui cuccuzoli, che avevamo promesso di condividere con un appassionato di verde e cultura: è con noi Renato Ronco, vivaista che si intende di certe armonie e non per nulla coltiva una raffinata collezione di aceri. Attraverso i suoi occhi osserviamo il piccolo giardino e il boschetto che circonda la pieve con un'attenzione speciale. La chiesetta è su un poggio ben visibile dalla provinciale: per raggiungerla ci si inerpica in auto lungo una ripida salita e si parcheggia con un po' di titubanza dove la strada finisce, nel cortile di una cascina. A risolvere l'imbarazzo esce Carla, padrona di casa sorridente. La chiesa, a cui si accede attraverso un sentiero che parte dal suo giardino, è accudita dalla sua famiglia, che ne conserva la chiave, facendosi carico di manutenzione e pulizia del giardino. Dal basso la pieve del XV secolo sporge con il suo campanile come da una sorta di nido di vegetazione. È dedicata a San Servasio, patrono di fabbri, falegnami e vignaioli. Qui le colline che si estendono a perdita d'occhio ricoperte di filari ordinati, rendono merito al santo. Percorriamo la salita che un gioco di pali di castagno posti al suolo rende scalinata, tra le diverse sfumature verdi di lavande, santoline e rosmarini (*Lavandula officinalis*, *Santolina chamaecyparissus*, *Rosmarinus officinalis*) che conservano foglie e colori anche in inverno, insieme alla fitta siepe di lauroceraso che fa da quinta al muro della chiesa. **Anche in questa stagione morta l'atmosfera è accogliente, con tutti quei legni che servono non solo come scalini, ma formano le basi per piccoli terrazzamenti e anche una bella staccionata.** La pieve è circondata dagli alberi del boschetto sottostante. Renato, che ha occhio per gli scorci aperti e sa come crearli, dice che andrebbero tolti un po' di olmi, e che meglio sarebbe eliminare i più lontani: attraverso i tronchi degli alberi vicini si vede il panorama, sono quelli nati in fondo alla discesa che con le loro chiome lo nascondono. Renato riconosce in quel giardino un lavoro che a suo tempo è stato bene impostato. Oggi è equilibrato, bello anche in inverno grazie ai cespugli sem-

preverdi che non hanno bisogno di fiori per manifestare il desiderio di ricerca estetica che li accompagna. Renato ragiona, sul luogo, da giardiniere. Abbasserebbe le siepi perché tolgono visuale. Strano come la disposizione delle piante produce effetti diversi sulle persone: per me le siepi sono come casette, le trovo protettive e rassicuranti, neanche fossi un verdone che cerca rifugio. Renato invece le percepisce soffocanti come muraglie. Si possono conciliare le cose: senza nulla togliere al delizioso nascondiglio per pennuti, una potatura di 30 centimetri in più darebbe respiro allo sguardo sul paesaggio intorno, prezioso.

Guardo con invidia le lavande e i rosmarini, pensando al giardino diffuso che stiamo creando al santuario del Tavoletto, poco lontano da qui. Là, lungo la scalinata che porta alla chiesa da poco restaurata, le piante attecchite di recente hanno un'aria un po' compassionevole da nuove arrivate, sfide vegetali per le quali vogliamo immaginare un futuro. Anche loro colonizzeranno gli spazi e solidificheranno lo scenario abbozzato di oggi. **Per ora lottano contro le minacce che assillano i giardini diffusi nei loro primi anni, nell'attesa che si crei un equilibrio sempre più stabile:** alcune muoiono senza preavviso, altre si riprendono inaspettatamente dopo aver toccato il fondo dell'agonia, mentre le erbacce in estate crescono quasi di colpo senza controllo, pronte a rubare tutto lo spazio ai virgulti ancora insicuri e a soffocarli. E l'inverno non fa onore a quei pochi cespugli ancora striminziti... Castellinaldo mi sembra un segnale di speranza, anticipazione di futuro da imitare, traguardo invogliante. Renato interrompe il filo dei miei pensieri dicendo che queste lavande sarebbero state da potare anni fa, per non lasciarle diventare legnose. Pensare che è stato proprio il loro tronco vecchiotto a farmi fantasticare sulla loro vita eterna. Invece no: potate a dovere durano di più, dovremo tenerne conto quando ci toccherà intervenire su quelle del Tavoletto, forse più presto di quanto immaginiamo.

Tornando sui nostri passi nel breve pomeriggio invernale percorriamo il sentiero che costeggia il poggio in mezzo alle vigne: su una parete del pendio, esposti al sole del tramonto, alcuni buchi nella terra rivelano presenze estive recenti: i nidi dei gruccioni testimoniano, con le loro porte d'ingresso curate, di essere stati abitati da poco. Restituiamo le chiavi a Tiziano Gaia, il figlio errante della signora Carla che in questo posto ha trovato la concentrazione necessaria per scrivere *Puoi chiamarmi fratello* (Instar Libri 2011), un romanzo senza confini. Mentre i nostri discorsi si incrociano tra libri, giardini e progetti per valorizzare le pievi roerine, una baraonda di fringuelli, codibugnoli, tordi, merli e verdoni, si avvicenda sui cachi maturi che alcuni alberi davanti alla casa mettono loro a disposizione. I frutti appesi ai rami sembrano finti, così senza le foglie, come decorazioni per una festa... e mi ricordano all'improvviso che tra poco anche per noi sarà Natale.



Lavanda e rosmarino
(*Lavandula officinalis*
e *Rosmarinus officinalis*)

