Il Giardiniere Goloso

written by Rivista di Agraria.org | 24 giugno 2008

IL GIARDINIERE GOLOSO CONQUISTA LA GIURIA DEL GRINZANE

Il Giardiniere Goloso sarà protagonista il prossimo sabato 5 luglio nella splendida cornice di Villa Hanbury a La Mortola di Ventimiglia. In uno dei giardini botanici più incantevoli d'Europa gli autori del libro rivelazione del 2008, *Cristina Bay* e *Gottardo Bonacini*, ritireranno il prestigioso **"Premio Grinzane Giardini Botanici Hanbury 2008"** dedicato alla sezione "Cultura dei giardini e dei fiori" e giunto alla sua XVI edizione. Il libro di Bonacini e Bay consacra così, con uno dei premi più importanti della letteratura di settore, i risultati ottenuti sugli scaffali con una prima edizione esaurita in poche settimane e una ristampa di successo.

Il premio prende il nome dal complesso naturalistico della Riviera Ligure di Ponente creato nel 1867 da Sir Thomas Hanbury come giardino di acclimatazione per specie botaniche esotiche e che già all'inizio del Novecento era conosciuto in tutto il mondo per la ricchezza di piante tropicali e subtropicali e per l'importanza scientifica delle collezioni.
L'assegnazione del Premio Grinzane 2008 a Il Giardiniere Goloso riconosce dunque agli autori il merito di aver trattato il tema dei giardini, dei fiori, del paesaggio come un atto d'amore verso la cultura della Natura anche quando essa si realizza nella semplice cura di un davanzale che ospita aromi e sapori da aggiungere ai nostri piatti.

Il libro, edito da Ponte alle Grazie per la collana Il Lettore Goloso diretta da Allan Bay, infatti non è solo un manuale-guida su come coltivare, raccogliere, conservare e cucinare frutta e verdura. È un vero e proprio viaggio nella passione del gusto, una visione straordinaria di quanto può regalarci la natura se sappiamo ascoltarla e accudirla.
Bonacini e Bay ci chiedono dunque di abbandonarci ad un nuovo modo di vivere come terapia il piacere del giardinaggio e di riportare il sapore al centro del nostro palato. Dall'orto alla tavola senza passare dal supermercato. Poter coltivare quello che mangiamo, vederlo crescere e svilupparsi, maturare, e quando è pronto, non minuto prima non minuto dopo, coglierlo e mangiarlo o cucinarlo. In un'epoca sempre più arida di sapori e lenti piaceri, questo libro ci insegna come coltivare verdura e frutta, come conservare e cucinare il nostro raccolto, come vivere la natura per assaporare a pieno il giusto tempo delle cose.

La giuria dei critici, che ha proclamato i vincitori Gottardo Bonacini e Cristina Bay è stata presieduta da Marella Agnelli e composta da Boris Biancheri, Sergio Buonadonna, Annalisa Maniglio Calcagno, Francesca Marzotto Caotorta, Giuseppe Conte, Massimo Venturi Ferriolo, Sergio Givone, Paolo Mauri, Nico Orengo, Paolo Pejrone, Paola Profumo, Claude Raffestin e Giuliano Soria (coordinatore del Premio).

Il Giardiniere Goloso
Le erbe e gli ortaggi che val la pena coltivare nella casa e nell'orto
Editore: Ponte Alle Grazie
Pagine: 320
Prezzo: 16,00 euro
Sono quarantuno i vegetali segnalati tra ortaggi, aromatiche e piante da frutto. Vengono raccontate le loro piccole e grandi storie, le curiosità, i suggerimenti pratici per farli crescere bene, le proprietà e non da ultimo come impiegarli. Di ogni prodotto il libro offre una dettagliata e interessantissima scheda che ne racconta la storia e ne illustra tutte le caratteristiche e qualità. Un vero e proprio repertorio di giardinaggio suddiviso in una sezione sui terrazzi e una sui giardini. Infine, le ricette e le conserve, tutte a base dei "nostri" prodotti, per gustarli meglio.
Acquista online >>>

Autori

Cristina Bay *ha coltivato sin da piccola il sogno di vivere in campagna, sogno che è riuscita a coronare approdando in un piccolo podere che ha condotto per quindici anni con il metodo dell'agricoltura biologica, producendo olio, uva e cereali, e dedicandosi con passione alla cucina vegetariana.*

***Gottardo Bonacini**, laureato in architettura, vive tra la laguna veneta e la campagna reggiana dove, nell'azienda di famiglia, ha curato personalmente dal 1994 al 1999 la cucina dell'agriturismo con particolare attenzione all'impiego delle erbe aromatiche. Collabora da tempo con la Biennale di Venezia per l'allestimento di mostre ed eventi. Si dedica al proprio orto-giardino, sperimentando varietà e modi di coltivazione, e progetta quelli degli altri.*