

Anno 11 - numero 06  
Giugno 2009 - Diffusione gratuita

Direttore Editoriale: Mario Margheriti  
Direttore Responsabile: Silvia Margheriti  
In Redazione: Silvana Scaldaferri, Elisabetta Margheriti,  
Liana Margheriti

Redazione: Via Campo di Carne, 51  
00040 Tor San Lorenzo - Ardea (Roma)  
Tel. +39.06.91.01.90.05  
Fax +39.06.91.01.16.02  
e-mail: [tslinforma@vivaitorsanlorenzo.it](mailto:tslinforma@vivaitorsanlorenzo.it)

Realizzazione: Torsanlorenzo Gruppo Florovivaistico  
Massimo Ferri

Stampa: CSR S.r.l.  
Via di Pietralata 157, 00158 - Roma

Autorizzazione del Tribunale di Velletri n. 15/2003 del 01.09.2003  
Pubblicazione mensile di Torsanlorenzo Gruppo Florovivaistico  
Viale P. Luigi Nervi - Centro Com.le "Latinafiori" - Torre 5 Gigli  
04100 Latina  
Tel. +39.06.91.01.90.05  
Fax +39.06.91.01.16.02  
<http://www.gruppotoranlorenzo.com>  
e-mail: [info@gruppotoranlorenzo.com](mailto:info@gruppotoranlorenzo.com)

## Sommario

### SPECIALE 9 MAGGIO 2009

Settima edizione  
Premio Internazionale Torsanlorenzo 3

### VIVAISMO

*Capparis spinosa* L. 8  
Lo zafferano della piana di Navelli 13

### PAESAGGISMO

Il Paese sommerso di Vagli 19  
L'educazione di un giardiniere per il giardino  
Brandolini d'Adda a Vistorta 21

### VERDE PUBBLICO

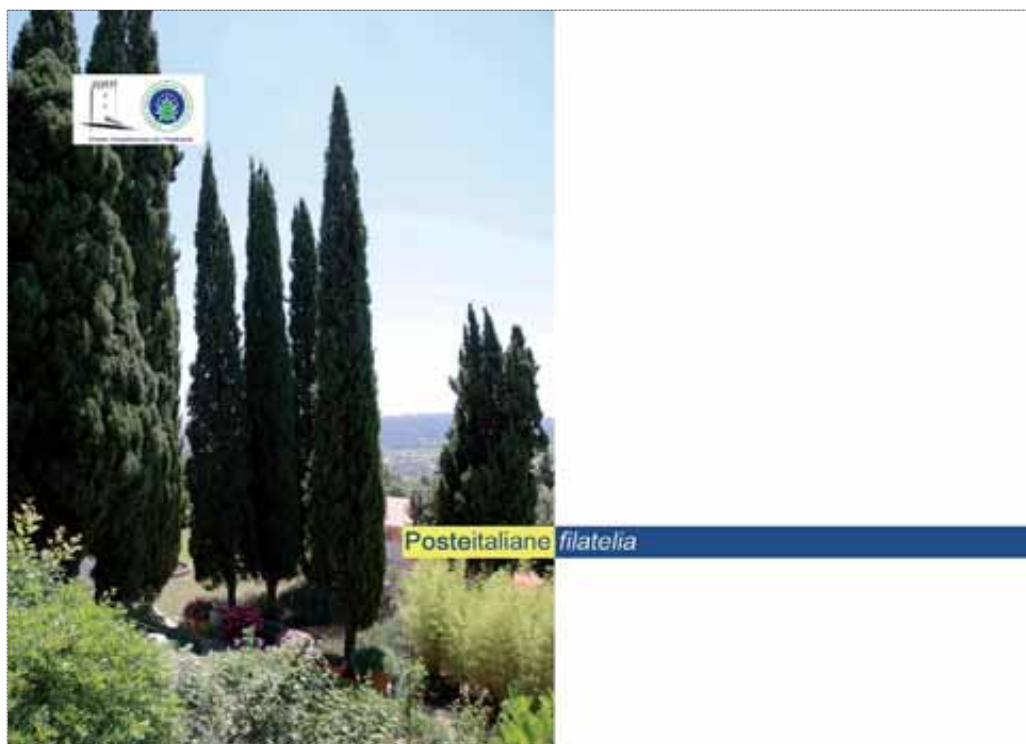
67° Concorso Internazionale  
Nuove varietà di Rose del Premio Roma 2009 22  
Villa Fiorelli, tra storia e memoria 23  
Il giardino della casa del jazz di Roma 25

### NEWS

Fiere 30  
Congressi, Corsi, Libri, Mostre 31

Foto di copertina: Paesaggio toscano (Archivio Torsanlorenzo Gruppo Florovivaistico) -

Foto utilizzata per realizzare la cartolina postale in occasione del Premio Internazionale Torsanlorenzo 2009.



# Settima edizione Premio Internazionale Torsanlorenzo

Testo di Francesca Minieri

Foto Redazione Torsanlorenzo Gruppo Florovivaistico



**Mario Margheriti**

Una giornata entusiasmante quella del 9 maggio a Tor San Lorenzo. Un sabato di festa dedicato alla cultura del verde e incorniciata dal bellissimo spazio dei Vivai Torsanlorenzo, che per l'occasione hanno creato un'incantevole scenografia di piante e un'accoglienza calorosa per i circa 600 ospiti che hanno partecipato alla cerimonia di premiazione del prestigioso Premio.

Giunto alla settima edizione, il Premio Internazionale Torsanlorenzo intende premiare i progetti di *landscaping* che più degli altri hanno saputo valorizzare e preservare il territorio. Quest'anno, a conferma della crescita in termini di fama e consensi, hanno partecipato 52 progetti provenienti da ogni angolo del mondo (dalla Corea del Sud al Cile passando per il Kazakistan). Valutati attentamente da una giuria internazionale di esperti del settore, le tre categorie del premio hanno visto rispettivamente vincitori: per la sezione A, l'architetto spagnolo Pere Santamaria Garcia, per il progetto "Urbanizzazione Camí dels Corral's" in Manresa, Spagna che ha anche ricevuto un premio speciale dalla Commissione Nazionale Italiana; per la sezione B, l'architetto spagnolo Luis Vallejo García-Mauriño, per il progetto dell'ospedale universitario "Rio Hortega" in Valladolid, Spagna; per la sezione C, l'architetto neozelandese Anthony Paul per il progetto "La Jeregrière Garden" in Le Barroux, Francia.

Il premio Prestigio, sempre conferito da Torsanlorenzo, ha voluto invece fare onore a personalità che pur non essendo del settore si sono distinte per aver preservato e tutelato l'ambiente; tra i vincitori di quest'anno ricordiamo il Monsignor Alessandro Plotti, il ricercatore Stephen Colombo, il rappresentante dell'Associazione Aste Olandesi, Antonius Joannes Maria Blom e l'italiano Lauro Marchetti, curatore dell'Oasi di Ninfa.

Tante le autorità presenti al Premio, ma soprattutto tante le persone che pur non essendo tecnici, vivaisti o architetti del paesaggio hanno deciso di partecipare perché in sintonia con i valori che caratterizzano il Premio. Amici del verde e dell'ambiente intesi in ogni loro espressione: paesaggio, architettura, ecologia, politica ambientale. Tutti insieme per condividere progetti e speranze e per gioire di un evento perfettamente organizzato dalla famiglia Margheriti. Oltre infatti allo spazio dedicato alla presentazione dei premi e dei progetti vincenti, il tempo è piacevolmente trascorso tra passeggiate nelle serre, chiacchiere e scambi di opinioni tra gente proveniente da tutto il mondo e un gustosissimo pranzo nella Grande Serra.

Grande soddisfazione quindi da parte di tutti gli invitati, ma anche da parte di Mario Margheriti e le figlie che nonostante i grandi sforzi per rendere sempre più prestigioso questo premio, si sono detti orgogliosi dell'esito della giornata e soprattutto dei valori che contribuiscono a diffondere.



**Arch. Luis Vallejo García-Mauriño**





- 1) Mario Margheriti con gentili ospiti
- 2) Attilio e M. Margheriti
- 3) Jean Charles Bertrant, Bruno Sardon, Guy Isourd
- 4) Rappresentanza dell'arma dei Carabinieri
- 5) Li Xi, M. Margheriti, Jie Hu, Consigliere Zhang
- 6) Paola Lauricella con la figlia Asia, Giuliana Margheriti, Arturo Croci
- 7) M. Margheriti, con una giornalista del Tg5, Luis Vallejo
- 8) Accoglienza ospiti
- 9) Maria Teresa Ferresi, M. Margheriti, Dieter Lappen
- 10) Carla Rüttimann con amici







- 1) Berno Strootman, Umberto Leoni, M. Margheriti
- 2) Elisabetta Margheriti
- 3) Esposizione dei riconoscimenti
- 4) Ton Blom, Charles Lansdrop, Luis Vallejo, M. Margheriti
- 5) Carlo Antonnicola, Luis Vallejo, M. Margheriti
- 6) Niccolò Cau, Maria Cecilia Villanis Ziani, Carlotta Montefoschi, Rosanna Zari, M. Margheriti
- 7) Carla Rüttimann, Domenico Ferone, M. Margheriti
- 8) Stefania Giacomini, Anthony Paul, Eleonore Court, M. Margheriti
- 9) Zhang Lei, Jie Hu, M. Margheriti, Consigliere Zhang
- 10) Fabrizio Calabresi, Pere Santamaria Garcia, M. Margheriti







- 1) Elisabetta e Liana Margheriti, S.E. Mons. Alessandro Plotti, Emanuele Gaeta, Silvia e Mario Margheriti, Mauro Tongiorgi
- 2) Stefania Giacomini, Ton Blom, Arturo Croci, Charles Lansdrop, S. Margheriti
- 3) Steve Colombo, Lidia Soprani
- 4) Lauro Marchetti, Walter Cretella, L. e M. Margheriti
- 5) S. E. Mons. Alessandro Plotti e M. Margheriti
- 6) Mauro Tongiorgi, A. Margheriti, S. E. Mons. Alessandro Plotti, Maria della Corte, Don Davide Cantoni
- 7) Esposizione dei riconoscimenti
- 8) S. E. Mons. Alessandro Plotti visita lo stand della Posta
- 9) Panoramica della serra







1



2



3



4

- 1) G. e M. Margheriti, S. E. Mons. Alessandro Plotti
- 2) Augusto Soci, S. E. Mons. Alessandro Plotti, M. Margheriti
- 3) Pasquale Bruscano con un amico
- 4) Panoramica della serra
- 5) G. e M. Margheriti, S. E. Mons. Alessandro Plotti



6



7

- 6) Giovanni Li Volti e A. Margheriti
- 7) Rappresentanza dell'arma dei Carabinieri con S. E. Mons. Alessandro Plotti e Mauro Tongiorgi
- 8) M. Tongiorgi, S. E. Mons. Alessandro Plotti, M. e G. Margheriti
- 9) G. e M. Margheriti con parte dello staff
- 10) G. e M. Margheriti con Tommaso



8



9

- 11) Virginia
- 12) S. e G. Margheriti, Giuseppe, Paola e Margherita Scarpelli
- 13) Ercole e Mario di Baia, E. Margheriti
- 14) Giovanni Barile, L. Margheriti, Marina Guardascione, Giovanna Marchese, Georgiana Saliola, Marco Consalvi



5



10



11



12



13



14



# *Capparis spinosa* L.

Testo e foto di Marcella Catona - Agronomo presso il Co.Ri.S.S.I.A.  
(Consorzio di Ricerca per lo Sviluppo dei Sistemi Innovativi Agroambientali)



Fiore foglie e cappero

## CLASSIFICAZIONE SISTEMATICA:

Divisione: *Magnoliophyta*

Classe: *Magnoliopsida*

Ordine: *Capparales*

Famiglia: *Capparaceae*

Specie: *Capparis spinosa* L.

Varietà: *spinosa*, *inermis* Turra, *parviflora* J. Gay, *aegyptia* (Lam.) Boiss, *arvensis* Zoh., *pubescens* Zoh. e *deserti* Zoh.

## ORIGINE

Il cappero, arbusto tipico della flora mediterranea, molto diffuso allo stato spontaneo, viene coltivato in vaste zone dell'Algeria, Francia, Grecia, Jugoslavia, Iraq, Spagna, Turchia ed in Italia.

La pianta era nota sin dai tempi dei latini con il nome "capparis" e dei greci con il nome "Kapparis", e alcuni ritrovamenti storici testimoniano la sua presenza ancora prima nel 5800 a.C. (scavi realizzati in Iraq nella cittadina di Tel es Sawwan).

I primi riferimenti bibliografici dell'esistenza del cappero si trovano nella Bibbia (Ecclesiaste, XII 5): "Quando si avrà paura delle alture e degli spauracchi della strada, quando fiorirà il mandorlo e la locusta si trascinerà a stento, ed il cappero non avrà più effetto..."; successivamente venne citato da autori come Dioscoride nel suo trattato "De materia medica" (II, 204) in cui sottolinea gli usi terapeutici della pianta e Plinio il vec-

chio che, nella sua opera "Naturalis historia" (XIII,127), ne evidenzia invece l'uso alimentare suggerendo quello di provenienza egiziana: "bisogna guardarsi dai tipi di cappero provenienti da altri Paesi, dal momento che quelli provenienti dall'Arabia sono velenosi, quelli d'Africa dannosi per le gengive, quelli della Marmarica pericolosi per l'utero e gli altri gonfiori, quelli di Puglia causano vomito, indeboliscono lo stomaco e sciolgono l'intestino". In seguito, nel 1544, il medico Mattioli in una parte del suo lavoro "Commentari al Dioscoride" sminuisce le affermazioni di Plinio sul cappero coltivato in Puglia e scrive: "non sono così gradevoli al gusto né così belli all'occhio come gli alessandrini, né fanno però vomitare...".

Nel 1600 lo scrittore Domenico Romoli, detto Panunto, nel suo famoso trattato di cucina "La Singolar Dottrina" afferma: «Quei che mangeranno capperi non avranno dolore di milza, né di fegato...son contrari alla melanchonia». Lo stesso autore fa cenno anche ai presunti requisiti afrodisiaci del cappero, credenza già diffusa nell'antichità e confermata da autorevoli fonti.

Ancora nel 1854 il geologo Pietro Calcara scrive: "Nella costa del mezzogiorno delle isole e sulle rupi aride cresce spontaneo il cappero del quale i poveri raccolgono i bottoni nel mese di luglio e di agosto pria della fioritura e li vendono ad una classe di persone che dopo averli divisi secondo la grossezza li premono in salamoia ed in aceto e poscia li mettono in commercio. Sono particolari i capperi piccoli senza peduncoli che per la loro qualità li vendono a caro prezzo".



Piante di cappero cresciute spontaneamente su "Porta Pinciana" (Roma)

## **DIFFUSIONE IN ITALIA**

Il capperò in Italia si trova diffuso principalmente nelle isole siciliane di Pantelleria e di Salina, soprattutto come coltivazione specializzata, ed in Sardegna, Liguria, Abruzzo e Puglia allo stato spontaneo.

Nel suo ambiente naturale cresce sulle fenditure delle rocce, nelle pietraie, lungo le scarpate e abbarbicato su vecchi muri, per esempio nelle millenarie mura romane, così come sottolinea il Mattioli: “Nascono i capperi abbondantemente ancora a Roma per le ruine de suoi antichi e superbi edifici...”.



**Particolare di esemplari spontanei di capperò presenti sulle “Mura” di Viale Castrense (Roma)**

Nel 1770 lo scienziato inglese Patrick Brydone, nella sua unica opera letteraria, “Viaggio in Sicilia e a Malta”, dopo un soggiorno a Siracusa evidenzia come le caratteristiche pedoclimatiche dell’Isola si prestano bene alla presenza spontanea della pianta, favorendone lo sviluppo: “Il suolo è incredibilmente sterile: per quanto lontano si spingesse lo sguardo, non c’erano né colture di grano né vigne; i campi erano però ornati di infiniti fiori e capperi, maturi al punto giusto per la raccolta”.

## **MORFOLOGIA**

Il *Capparis spinosa* L., come la gran parte delle specie appartenenti a questa famiglia, è una pianta suffrutticosa caratterizzata dall’aspetto disordinato e dal portamento strisciante molto ramificato.

### **Fusto**

Il fusto, alto mediamente 40-50 cm, presenta rami all’inizio eretti, poi striscianti o ricadenti e lignificati solo nella zona basale.

### **Foglie**

Le foglie sono alterne, provviste di picciolo, a lamina arrotondata e margine intero, di colore verde scuro, gla-

bre o leggermente pelose, cerosi e di consistenza carnosa.

Alla base del picciolo si rinvencono stipole trasformate in spine, peculiarità che ha conferito il nome alla specie, che nelle diverse varietà manifestano differente sviluppo. Nella varietà *inermis*, ad esempio, le stipole sono erbacee e cadono precocemente.

### **Apparato radicale**

Il capperò è caratterizzato da radici fascicolate, molto robuste, che penetrano in profondità nel terreno.

### **Fiori**

Durante il periodo invernale la pianta entra in riposo e riprende la sua piena attività vegetativa in primavera; in estate inizia una fioritura copiosa che si protrae sino al sopraggiungere dell’autunno.

I fiori, ermafroditi e molto profumati, si presentano solitari, ascellari e lungamente peduncolati. Il calice e la corolla sono tetrameri, composti rispettivamente da 4 sepali verdi valvati e da 4 petali bianchi-rosati con delicati riflessi violacei, risultando così molto appariscenti e decorativi. L’androceo è formato da circa 50 stami rossi-violacei, provvisti di filamenti molto lunghi; l’ovario è supero, con stimma sessile ed è caratterizzato da un lungo ginoforo.

I boccioli della pianta raccolti ancora chiusi sono detti “capperi” e vengono largamente impiegati in cucina; quelli ritenuti qualitativamente più pregiati sono i più piccoli e tondi, che costituiscono anche sotto il profilo economico una notevole fonte di guadagno.

### **Frutti**

Il frutto, comunemente chiamato cucuncio e/o concuncio, è una bacca edule, carnosa, monoloculare, ovato-oblunga, portata da un peduncolo di 2-3 cm, contenente numerosi semi neri, reniformi, di 1-2 mm di dimensione.



**Particolare delle foglie di capperò fotografato nell’isola di Salina**





Particolare dei fiori di cappero fotografato nell'isola di Salina

### **ESIGENZE PEDOCCLIMATICHE**

Il cappero è una pianta molto rustica, spiccatamente termofila poiché tollera temperature superiori ai 35-40°C e xerofila essendo resistente a prolungati periodi di siccità, in virtù della conformazione delle foglie e per la capacità dell'apparato radicale di approfondirsi nel terreno. Teme gli inverni rigidi e le gelate improvvise.

Oltre a sopportare la siccità, resiste all'azione del vento e all'aereosol marino.

E' una specie lucivaga, ma le giovani piantine richiedono una collocazione più ombrosa fino a quando la loro base non si sia lignificata.

In condizioni naturali si adegua facilmente a qualsiasi tipo di terreno, anche a quelli più ostili, rocciosi, calcarei, asciutti e salini, ma in coltura predilige suoli sciolti, ricchi di scheletro, ben drenati e soprattutto di origine vulcanica.

Per ciò che riguarda le esigenze idriche non necessita di grandi quantità d'acqua; si avvantaggia di una primavera piovosa e di un'estate calda ed asciutta anche se nei periodi particolarmente siccitosi l'innaffiatura ne permette uno sviluppo più rigoglioso.

In merito alla concimazione del cappero è possibile asserire che si tratta di una coltura poco esigente e solo in caso di estrema necessità si ricorre alla somministrazione di concimi ternari o complessi.

### **COLTIVAZIONE IN ORTO**

Se coltivato in orto è bene porre le piantine in terreno precedentemente drenato, concimato, ad una distanza di 2-3 m l'una dall'altra.

### **COLTIVAZIONE SPECIALIZZATA**

In coltura specializzata il cappero esige un'adeguata preparazione del terreno comprendente alcune lavorazioni, quali lo scasso del terreno eseguito ad una profondità

di 80-90 cm, lo spietramento e il livellamento della superficie in modo da permettere, negli anni successivi, tutte le operazioni meccaniche sul suolo.

Il periodo utile per la realizzazione di un cappereto intercorre dalla seconda decade di gennaio fino alla seconda decade di febbraio, momento in cui vi è una sufficiente umidità che favorisce l'attecchimento delle piantine.

Per quanto concerne la concimazione di un nuovo impianto la coltura richiede in genere ridotte quantità di elementi nutritivi che data la poliennalità della specie vengono somministrati in preimpianto.

I semi, nella gran parte dei casi, sono posti in semenzai rudimentali (come accade nella cappericoltura pan-tasca) costituiti da piccoli appezzamenti suddivisi in aiuole, dove vengono gettati a spaglio in superficie, senza che il terreno abbia precedentemente ricevuto trattamenti particolari. In Spagna invece i semenzai sono creati in modo più razionale: si impiegano semi pregerminati, previa stratificazione in sabbia, che a metà di aprile-primi di maggio si seminano su arginelli.

Le piantine emerse si mettono a dimora a radice nuda ad una profondità di 35 cm circa, con un sesto d'impianto che generalmente varia da 2 x 2 m a 2,5 x 2,5 m.

Dal punto di vista idrico-nutrizionale è fondamentale considerare che la pianta di cappero in coltura intensiva entra in competizione con le infestanti e quindi, in questi casi, da gennaio fino alla fine di agosto, si ricorre a lavorazioni superficiali. In autunno, periodo durante il quale iniziano le prime lavorazioni del suolo, alcuni coltivatori sfalciano e sovesciano le infestanti, nel frattempo sviluppatesi, apportando così sostanza organica nel terreno.

### **POTATURA**

Nel periodo autunnale, e cioè alla fine della stagione vegetativa, è necessario effettuare potature nelle piante adulte eliminando i rami più vecchi e secchi. In inverno si interviene con una potatura più drastica per favorire la formazione dei fiori sui rami nuovi.

### **PROPAGAZIONE**

La riproduzione avviene per seme o per via agamica principalmente mediante l'utilizzo di talea.

La moltiplicazione per seme inizia con la raccolta delle bacche nei mesi di agosto-settembre, che vengono fatte essiccare al sole o artificialmente facendo attenzione che i semi non siano danneggiati. Quindi, una volta che il frutto si è aperto attraverso la fessura longitudinale, si liberano i semi che vengono lavati e lasciati ad asciugare. Conservati per non più di due anni in ambiente asciutto e ventilato, acquisiscono una maggiore facoltà germinativa, che nei semi freschi è bassissima (5-10%). A tal proposito è bene sottolineare



re l'importanza della scarificazione, trattamento utile per aumentare la germinabilità, con l'impiego di acido solforico concentrato, che permette l'incremento fino al 40%.

Trascorsi due anni, nel periodo autunnale i semi andranno affidati ai semenzai ovvero messi in cassette o in piccoli vasi contenenti sabbia di fiume, pollina, terriccio di bosco, calcinaccio, polvere di pietra calcarea e concimi calcarei che accelerano l'accrescimento della piantina. I vasi dovranno essere lasciati all'aperto nel periodo estivo per poi essere posti in luoghi riparati in inverno. La piantina verrà sottoposta a leggere innaffiature, scerbature ed eventuali diradamenti; solo nell'autunno successivo verranno trapiantate direttamente nel terreno o singolarmente in un vaso.

Possono essere impiegati anche i semi secchi, avendo l'accortezza di lasciarli alcune ore in acqua tiepida prima di metterli in vaso.

Come si evince questo tipo di moltiplicazione richiede una serie di operazioni abbastanza complesse. In natura la disseminazione è operata dal vento, dalle acque, dalle formiche e dagli uccelli che, dopo aver ingerito il seme, inattaccabile dai succhi gastrici, lo defecano nei posti più impensati.

In genere le piante ottenute da seme sono disformi dal punto di vista varietale e i capperi ottenuti saranno disomogenei e diversi quali-quantitativamente.

La moltiplicazione per talea, invece, è effettuata a fine inverno e consiste nel raccogliere, durante il periodo di riposo vegetativo della pianta-madre, rami legnosi di circa 7-10 cm, che dopo essere stati tenuti a bagno per circa un mese, saranno messi a dimora in una cassetta contenente una miscela di sabbia e torba. Una volta formatesi le radici, le piantine verranno interrate e poste in vasetti di 10 cm di diametro. Nell'arco di due anni circa si ottengono piante con numerosi fiori.

I capperi, ottenuti da talee selezionate in modo opportuno, presenteranno caratteristiche qualitative eccellenti, riproducendo fedelmente quelle della pianta madre e permetteranno di ottenere da un numero ridotto di piante numerosi nuovi esemplari.



Pianta del cappero



Bocciolo di cappero fotografato nell'isola di Salina

### **RACCOLTA**

La raccolta dei capperi, che inizia nel periodo compreso tra la fine di maggio e i primi di settembre di ogni anno, secondo le zone, avviene manualmente durante le prime ore della mattina, quando i bottoni fiorali sono ancora chiusi e acerbi.

La raccolta è nella gran parte dei casi scalare, soprattutto nelle piante propagate per seme e deve essere effettuata ogni 8-10 giorni prima della fioritura.

### **CONSERVAZIONE**

La conservazione dei capperi può essere sotto sale o sotto aceto.

Per la conservazione sotto sale i capperi vengono essiccati al sole e quindi sistemati in salamoia dentro speciali contenitori di legno, ricoperti a strati con sale marino e rimescolati con frequenza. Per effetto dell'osmosi, l'acqua contenuta nei boccioli viene rilasciata e scioglie il sale formando un liquido amarostico da eliminare; a questo punto i capperi si possono conservare in un barattolo di vetro con del sale.

Per la conservazione sotto aceto, occorre prima lavare accuratamente i bocci con l'acqua fino a quando non vi sarà più traccia di polvere; si lasciano quindi i capperi, per un mese, in una soluzione composta da aceto e sale.

### **PRINCIPALI AVVERSITA'**

Generalmente è una pianta molto resistente a malattie e parassiti e risulta attaccabile solo da alcuni insetti, tra i quali:

- le cocciniglie, appartenenti alle famiglie *Pseudococcidae* e *Diaspididae*, che colpiscono le foglie e i tralci portando lentamente al deperimento della pianta;
- il fitofago *Acalles barbarus* Lucas, che nella fase di larva scava profonde gallerie nelle parti legnose della



pianta;

- il *Bagrada hilaris* (Bm), volgarmente detto cimice del capperò, che depone le uova su foglie, muretti e suolo. L'insetto adulto in primavera attacca la pianta determinandone prima l'ingiallimento e successivamente la morte.

### **IMPIEGHI**

E' una pianta molto importante per i suoi diversi utilizzi:

- i "capperi" vengono impiegati per usi culinari per impreziosire le pietanze, i condimenti e le salse conferendo un piacevole aroma leggermente piccante. I più saporiti sono quelli più piccoli mentre quelli freschi non presentano alcun gusto particolare ed è solo in seguito ai processi enzimatici, che si attivano con la conservazione, che i boccioli acquistano sapore che li contraddistingue.

- Le bacche, dal gusto simile ma più delicato dei capperi, sono tradizionalmente impiegate nella cucina delle isole Eolie, consumate di solito in insalata e per condire piatti di pesce.

- In campo erboristico e farmaceutico, della pianta si è sempre usata principalmente la corteccia delle radici poiché contiene la capparirutina (glucoside), la saponina, i sali minerali e gli oli essenziali. Queste sostanze, che la caratterizzano, le conferiscono proprietà diuretiche e sono impiegate per la cura della gotta, delle varici e delle emorroidi. Stimolano, inoltre, la circolazione venosa periferica, migliorando la circolazione del sangue e le condizioni fisiologiche di nutrizione dei vasi. Anche i boccioli hanno proprietà terapeutiche toniche e digestive e inoltre sono utili nella cura dei reumatismi. Anticamente i medici impiegavano il capperò come astringente e preparavano un decotto per lavare piaghe e ulcere.

- Gli oli essenziali, estratti in seguito ai diversi trattamenti a cui viene sottoposta la pianta, sono utilizzati per i massaggi.

- L'industria cosmetica ne fa uso per la capparirutina, che contrasta la senescenza e l'aridità della pelle e ha un notevole effetto antiossidante e protettivo contro i radicali liberi.

- Come pianta ornamentale, per adornare ville e giardini con splendidi fiori presenti durante tutta l'estate.

### **I CAPPERI DI PANTELLERIA E DI SALINA**

"... ed anzi è proprio l'Italia che vanta i migliori capperi del mondo: sono quelli dell'isola di Pantelleria, dove oltre a crescere splendidi allo stato spontaneo, i cap-



**Fiore del capperò a Pantelleria**

peri vengono coltivati su ampia scala" così asserisce Carlo Volontè nel suo "Ricette Pratiche".

In Italia, i capperi più pregiati sono quelli di Salina e soprattutto quelli coltivati nella "Perla nera del Mediterraneo", Pantelleria. In questa Isola la coltivazione della pianta, di cui la cultivar più famosa è la "Nocellara", si tramanda da secoli, e dal 1996 vanta l'ambita certificazione IGP (Indicazione Geografica Protetta), che ne eleva il valore commerciale.

Bisogna, infatti, precisare che il suolo pantesco, essendo di origine vulcanica, estremamente arido per le scarse piogge, costituisce il posto ideale per la coltivazione del capperò, al quale conferisce un sapore intenso e più deciso che lo rende inconfondibile. La forma è tipicamente sferica e la polpa notevolmente consistente, per cui non si sfalda durante i processi di conservazione; infine un altro carattere di grande qualità consiste nel possedere una superficie glabra dei tessuti.

Non meno meritevole di menzione è il capperò di Salina, che si avvantaggia delle caratteristiche favorevoli presenti nell'isola eoliana, anch'essa di origine vulcanica e con un clima molto umido, che la rendono particolarmente rigogliosa e ricca di vegetazione.

A Salina la varietà più coltivata è la "Nocella", dal frutto di forma arrotondato, sodo e pesante che risulta avere caratteristiche organolettiche di ottima qualità.

*Il capperò è stato scelto quest'anno per decorare i tavoli del buffet del Premio Internazionale Torsanlorenzo. Questa pianta è coltivata presso l'azienda Vivai La Sfinge ed è stata riprodotta da alcuni semi che Mario Margheriti ha raccolto presso la sua abitazione in Toscana. È stata scelta per le sue foglie sempreverdi e le qualità aromatiche del suo bocciolo.*



# Lo zafferano della piana di Navelli

Testo e foto di Anna Lucia Francesconi - Botanica

## DESCRIZIONE BOTANICA, ECOLOGIA

Il genere *Crocus* fu descritto più o meno diffusamente da illustri studiosi di epoche diverse; di essi tra i più noti sono: Dioscoride Pedanio (Anazarbe in Cilicia, 40 circa - 90 circa), botanico e farmacista greco, Pietro Andrea Mattioli (Siena, 12 marzo 1501 – Trento, 1578) umanista e medico italiano. Si deve comunque al botanico francese Joseph Pitton de Tournefort, la prima stesura “scientifica” di questo genere ripresa poi definitivamente da Carl von Linné.

Il *Crocus sativus* L. appartiene al gruppo delle *Angiospermae*, all'ordine delle *Liliaceae*, alla famiglia delle *Iridaceae*, al genere *Crocus*: la denominazione corrente è quella di zafferano e corrisponde al nome della droga nell'uso commerciale.

È una pianta bulbosa annuale ed il bulbo presenta uno schiacciamento nella parte superiore ed è ricoperto da tuniche fibrose sottili e reticolate di colore bruno con un diametro dai tre ai sei cm.

Il bulbo presenta sulla parte superiore due o tre gemme che danno origine alle foglie ed ai fiori e servono anche da embrione ai bulbi che si formeranno in seguito.



*Crocus sativus*

I bulbi cessano di vegetare quando hanno prodotto fiori e foglie.

L'area geografica di produzione comprende il territorio i cui abitanti sono interessati alla coltura e sono stati inseriti nei limiti in cui è definita l'area della produzione dello “zafferano dell'Aquila DOP”.

I confini dell'area sono definiti dal perimetro dei terri-

tori dei comuni di Navelli, Barisciano, Caporciano, Fagnano Alto, Fontecchio, L'Aquila, Molina Aterno, Poggio Picenze, Prata d'Ansidonia, San Demetrio ne Vestini, S. Pio delle Camere, Tione degli Abruzzi, Villa S. Angelo.

La coltivazione nel territorio deve essere praticata sui terreni posti ad una altitudine compresa tra i 350 e i 1000 m s.l.m.

Lo zafferano dell'Aquila è una cultivar specifica della Piana di Navelli. L'altipiano degrada da una altitudine di 900 fino a 700 m. s.l.m. sotto il Gran Sasso. Tale posizione determina, per la coltura dello zafferano, un insieme di fattori ecologici con proprie caratteristiche pedoclimatiche che, associati a specifiche tecniche di coltivazione, realizzano un prodotto di alta qualità distinto da quelli di altra provenienza.

La coltura si trova in un territorio atipico vicino al limite delle esigenze bio ecologiche della pianta. Le coltivazioni infatti ricadono in un territorio submontano, il più elevato dell'area mediterranea, con una piovosità annua di circa 700 mm. e precipitazioni anche in estate (oltre 40 mm.).

In altre zone a zafferano nel Mediterraneo, i valori pluviometrici, invece, sono abbastanza modesti. La temperatura media estiva inoltre, nella provincia dell'Aquila, non supera i 22° C. Questi valori inseriscono il territorio nel bioclina mediterraneo temperato, quasi al limite col piano umido.

La valutazione merceologica molto positiva dipende, in gran parte, proprio da questi fattori e dona la famosa



Bulbi





**L'autrice con la coltivatrice Agnese Napoleone della cooperativa "Altopiano di Navelli"**

unicità dell'aroma e del profumo acuto dello zafferano abruzzese.

La pianta, geofita con bulbo ipogeo, alta circa 12-14 cm, presenta foglie lineari filiformi, acute, larghe 1 mm. percorse superiormente da una linea centrale biancastra, erette o patenti più lunghe dei fiori e nascenti con questi; sono lucenti di un bel colore verde scuro.

Fiorisce una sola volta e trova il naturale modo di superare il periodo caldo e siccitoso estivo come cormo sotterraneo disseccando totalmente le foglie. In agosto, dopo questa fase di quiescenza del ciclo biologico, il dissotterramento dei bulbi, la pulitura, la disinfezione che permette poi, di operare il trapianto dei bulbi più grandi e sani nei tipici solchi a tre file; la ripresa vegetativa culminerà con la fioritura che avviene tra la metà e la fine di ottobre.

I fiori sono ermafroditi, compaiono in autunno generalmente prima delle foglie, in numero da 2 a 5 per ogni pianta.

Sono abbastanza grandi e mutano intensità di colore dall'apice alla base, prevalendo, nella parte superiore, più intenso il colore violaceo che sbiadisce verso il rosa in basso.

Il fiore composto da sei petali ovali violetti ha un lungo tubo perigoniale che allargandosi man mano assume nella parte superiore la caratteristica forma di campana da cui fuoriesce lo stamma, diviso in tre filamenti rosso vivace e ciascuno dei quali presenta apicalmente una dilatazione sfrangiata. Sono appunto gli stammi, di un profumo proprio, che disseccati, interi o ridotti in polvere, vanno a costituire la sostanza di sapore amaro-piccante chiamata nel commercio "ZAFFERANO". I principi attivi dello zafferano sono la crocina con l'intenso potere colorante giallo oro, la picocrocina e safranale con l'aroma tipico.

## COLTIVAZIONE

La qualità dello zafferano, è determinata certamente, oltre che dal clima, anche dalle antiche pratiche agronomiche plurisecolari utilizzate e affinate nel corso degli anni e dimostrano ancora oggi la loro validità.

La pratica colturale aquilana infatti differisce sin dal secolo XV da quella di altri paesi europei come la Spagna, Grecia, India, dove il bulbo resta sotto terra per 3 o più anni.

Nell'aquilano i bulbo-tuberi vengono tolti dal terreno nell'estate. Viene adoperata una zappa per estrarre i bulbi senza danneggiamento e con le mani viene attuata la mondatura che consiste nella eliminazione della tunica e dei bulbilli molto piccoli non utilizzabili nella successiva semina.

Anche il terreno di medio impasto a struttura humus-argillosa assicura una buona ritenzione idrica, mentre il contenuto in sabbia dà scioltezza ed areazione. Infine il contenuto in calcare attivo con sostanza organica alta, con poco fosfato e molto potassio determina il tipo di suolo idoneo a questa coltura abruzzese.

La coltura sullo stesso terreno richiede un intervallo di circa 5 anni; la preparazione prevede l'aratura ad una profondità di almeno 30 cm. con mescolamento di concime organico, livellamento della superficie e preparazione delle aiuole con apertura da 1 a 4 solchi posti a 20-25 cm. di distanza per accogliere la futura piantagione.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi altro fertilizzante durante il ciclo vegetativo.

In ciascun solco preparato, i bulbi sono posti in modo continuo, successivamente vanno rincalzati e zappati. Queste pratiche permettono allo zafferano di sopravvivere in questo ambiente submontano e piovoso. Inoltre la riproduzione per propagazione, mantenendo i caratteri originari, diversifica sempre più la pianta da varietà coltivate diversamente negli altri areali italiani ed esteri.

La raccolta dei fiori, deposti nelle caratteristiche ceste,



**Separazione degli stammi dai petali**



#### Lavorazione dei fiori raccolti

avviene in genere dopo la metà di ottobre; viene fatta a mano per non danneggiare i fiori e gli stimmi in esse contenuti, proseguendo per circa 20 giorni secondo le stagioni. Nelle case avviene la "sfioratura" ossia l'apertura del fiore per asportare integralmente lo stimma e la "tostatura" che consiste nella essiccazione degli stessi che, posti su di un setaccio, sono fatti asciugare al calore della brace del legno di mandorlo o di quercia; questa ultima operazione è svolta secondo la tradizione e l'esperienza degli agricoltori ed è il momento più delicato e difficile della lavorazione. Alla fine gli stimmi mantengono il 5-10 % di umidità. Gli stimmi, in questo modo, perdono i 5/6 del loro peso: 600 gr. di stimmi freschi si riducono a 100 gr. di prodotto secco. In media, occorrono 60 kg. di fiori, per ricavare 1 kg. di stimmi freschi, che essiccati, si riducono a 200gr.; è importante sapere che per produrre 1Kg. di zafferano secco, occorrono circa 200.000 fiori e circa 500 ore di lavoro: si comprende quindi anche il motivo del costo del prodotto.

Il prodotto è finalmente pronto per la commercializzazione e offre due possibili confezioni per l'acquisto. La prima in bustine con la polvere degli stimmi macinati, l'altra che propone gli stimmi interi essiccati in un piccolo un barattolo di vetro.

#### ORIGINE E DIFFUSIONE

La gran parte delle fonti storiche citano la pianta come originaria dell'Asia Minore; si coltivava estesamente in Cilicia specie nel Sud e si riteneva che la pianta di zafferano lì fosse spontanea e poi coltivata per necessità d'uso. Anche in Licia ed in India, nella regione del Kashmir, la pianta era coltivata già nel V sec. a.C.

Le prime tracce di zafferano sono state rinvenute nei pigmenti con cui sono stati dipinti diversi animali preistorici sulle pareti di alcune caverne in Iraq.

I Sumeri, attivi nei loro commerci, prima ancora degli Egizi, lo fecero conoscere agli Assiri Babilonesi e navigando il Tigri e l'Eufrate anche ai Lulubei, Amorrei

e Semiti.

I Persiani dopo i Sumeri utilizzarono ampiamente le varie possibilità di uso del piccolo fiore, infatti si ritrovano tracce nei frammenti dei fili prelevati da tappeti originari dell'antica corte persiana.

Dall'Asia la coltura si estese specialmente nell'Africa settentrionale ed ebbe una enorme diffusione. I Fenici traevano grandi profitti dal commercio dello zafferano e si deve probabilmente ai loro viaggi la sua diffusione, sin da tempi remoti, nel mondo greco-romano.

I Sidoni e gli Stiri se ne servivano per colorare in giallo i veli profumati delle spose ed i sacerdoti erano soliti incoronarsi di fiori di croco nelle grandi cerimonie religiose.

A Creta, nel Museo Archeologico, una pittura ritrae un giovane che raccoglie fiori di croco e lo zafferano era presente nei colori delle stoffe e nei cosmetici.

Gli Egizi utilizzavano la spezia prevalentemente per la cura dell'estetica ed igiene personale oltre che come colorante delle lunghe tuniche.

Nella civiltà greco romana lo zafferano era importato e costituiva un prodotto di largo uso che veniva acquistato secondo come essenza in fiale di vetro egiziane o sotto forma di profumo o per le tinture in fili conservati in giare di argilla. Il grande storico greco Teofrasto lo descrive e ne dà una valutazione diversa secondo la sua provenienza. Plinio il Vecchio concorda con Teofrasto nel ritenere migliore quello della città di



Coltivazione



Soli situata sulla costa della Cilicia.

Omero definisce l'alba: "del colore del croco" ed altri autori come Eschilo, Esiodo, Ippocrate fanno riferimento a questa pianta.

La Bibbia lo presenta come pianta profumata ed aromatica nel Cantico dei Cantici.

E' citato nelle opere di antichi Romani tra i quali lo storico e naturalista Plinio e Virgilio nelle Georgiche ne apprezza il profumo. Nella Roma imperiale, oltre che come colorante, viene impiegato nel vino con il pesce, le salse e nel pane.

Gli antichi popoli amavano raccontare storie sulla nascita dei fiori più belli e conosciuti e molte riguardano anche il croco. Le più conosciute del "Croco" sono simili ma cambiano trama secondo i luoghi. In una di queste Croco era un giovane innamorato della pastorella Smilace e venne trasformato appunto in croco ad opera di Venere. In un'altra tradizione Croco venne trasformato in fiore dal dio Hermes geloso della pastorella. Ancora si racconta che Croco morì giocando con Mercurio e che dal suo sangue nacque il fiore. In un'altra ancora si racconta che il fiore del croco germogliasse nel momento in cui Paride dava il suo giudizio sulla più bella fra le dee.

Gli Arabi Mori importano infine la coltura in tutto il bacino del Mediterraneo ove trova sede privilegiata in molti territori d'Italia.

Oggi si coltiva con successo in Sicilia, Sardegna, Toscana, Umbria ed anche Abruzzo; ma è l'Abruzzo il luogo in cui la polvere viene definita "ORO GIALLO"; è testimone infatti dello sviluppo della città dell'Aquila ed è merce preziosa di scambio: ricchezza nella storia di questa regione.

L'importanza della città dell'Aquila infatti, è legata alla ricchezza che la coltura dello zafferano e la pastorizia avevano determinato: le vicende di una sono legate alla floridezza di produzione delle altre. Ignazio Silone, nella nota introduttiva al volume "Abruzzo e Molise" commenta: il destino degli uomini nella regione che da circa otto secoli viene chiamata Abruzzo è deciso fondamentalmente dalle montagne. Su di esse infatti sono arroccati i piccoli paesi che caratterizzano il paesaggio e che hanno condizionato da secoli le coltivazioni ed il paesaggio, forestale, pastorale o coltivato.

Saranno proprio loro: i forti, coraggiosi e tenaci agricoltori che dovranno superare il terribile momento del dopo terremoto. Specialmente i giovani che vogliono mantenere viva la tradizione ed, in particolare, la continuità di produzione per un prodotto che con il marchio di ZAFFERANO DELL'AQUILA DOP, neppure un anno fa, riceve la dedica di un francobollo della serie "made in Italy", su proposta del Comune di Navelli. Ciò rappresenta un riconoscimento importante per la qualità ed anche per il lavoro e la passione della

gente che lo produce. Questa gente che vuole continuare ad ospitare ancora chi ha scoperto o vuole scoprire questi luoghi di grande bellezza e viene ad assistere, in una mattina di autunno, forse con un po' di pioggia ed una temperatura non troppo rigida, ad un incredibile spettacolo: migliaia di fiori che vanno a comporre un unico colore dei campi, così trasformati in tappeti di velluto viola, che spicca tra i gialli e rossi dell'autunno della Piana di Navelli.



### Bibliografia essenziale

Michele Lastoria - FLORA D'ABRUZZO - Delta grafica - nov. 2000

Luigi Marra - IL PURISSIMO ZAFFERANO DELL'AQUILA - E. L. Colacchi - lug. 2004

A. L. Francesconi - PAESAGGIO VEGETALE DELL'ALTIPIANO DI NAVELLI - Univ. La Sapienza - Roma - 1971

A cura di F. Tammaro e L. Marra - LO ZAFFERANO - Atti del Convegno Internazionale sullo zafferano (*Crocus sativus* L.) - Univ. Degli Studi L'Aquila - 27/29 ottobre 1989

[www.comunenavelli.it](http://www.comunenavelli.it)

# Il Paese sommerso nel lago di Vagli

*Testo di Isabella Dalla Vecchia - Studio Luoghi Misteriosi*



**Lago di Vagli - Foto di Walter Mozzoni  
sua cortese concessione**

Il lago di Vagli è il lago artificiale più grande della Toscana, è creato da una grande diga e si trova nella Garfagnana, nei pressi di Castelnuovo e in provincia di Lucca. Il nome “Vagli” deriva dal latino “vallis”, ovvero “valle” per indicare la profonda depressione dove si trova il lago. La valle è particolarmente nascosta e vi si giunge dopo aver percorso una strada lunga e tortuosa, attraversando una folta zona boschiva. Sulla strada è possibile scorgere un piccolo cimitero circondato dalla vegetazione e immerso in una pace eterea. Procedendo lungo il cammino ci si trova di fronte ad un lago molto esteso che mai ci si immaginerebbe celi un intero paese sommerso. Ma così è, perché laddove oggi sorge il Lago di Vagli esisteva un tempo un paese dal nome di Fabbriche di Careggine ormai scomparso perché sommerso dalle acque del bacino. Oggi qui vi confluiscono le acque del fiume Edron, sulla cui riva



**Resti del paese che affiorano quando il bacino  
è pieno d'acqua**

già nell'antichità si stabilirono i popoli Liguri-Apuani per fuggire dalla terribile avanzata romana, essendo questo un luogo non facile da raggiungere. In seguito la zona fu abitata dai Longobardi, dai Franchi e dai vari Marchesi di Toscana. Tutto ciò fino al XIII secolo, quando vi fu edificato un paese dal nome di Fabbriche di Careggine. Nel 1946 però si decise di sfruttare l'avvallamento naturale creato dal fiume e si organizzò un trasloco di un intero paese, gli abitanti furono trasferiti nel paese di Vagli Sotto, sito sul promontorio del lago. Questo borgo esisteva già fin dall'Alto Medioevo come testimoniano le mura difensive. Vi è di notevole interesse anche la Chiesa di San Regolo e, fuori dall'abitato, la chiesa romanica di Sant'Agostino. Una volta terminato il trasferimento venne dato il via alla costruzione della diga e alla creazione del lago, sfruttato per usi idroelettrici e come riserva d'acqua per tutta la zona, come prevenzione di incendi che potrebbero colpire le zone circostanti. Il lago viene svuotato ogni 10 anni per la manutenzione della diga, ed è solo in questa occasione che il paese riaffiora agli occhi delle persone; durante il resto degli anni le case sono completamente immerse nell'acqua. L'aspetto del paese, denominato il “paese fantasma”, è molto suggestivo, frutto di un luogo che, rimasto sommerso per ben 10 anni, non può che riemergere con un'immagine eterea, irreale, deserta e abbandonata. Esso è meta di moltissimi turisti che giungono incuriositi da ogni parte d'Italia per poter camminare tra le vie ed entrare nelle case. Il paesaggio è davvero molto suggestivo, soprattutto per la posizione del paese incassata nel fondale del bacino come se si trovasse dentro il cratere di qualche strano pianeta. Forse qualche abitante di Vagli torna a rivedere la propria passata abitazione, a salutarla e a rivivere le trascorse emozioni, prima di lasciare che vengano ricongelate dall'acqua. Qui il tempo si è fermato e il paese fantasma degno del suo appellativo, sembra trovarsi ai confini della realtà, una porta verso un mon-

Foto Lago di Vagli - [www.luoghiemisteriosi.it](http://www.luoghiemisteriosi.it)

Foto del Lago svuotato e quindi del paese Fabbriche di Careggine - [www.misteromania.it](http://www.misteromania.it)

E' possibile vedere il video a questo link

[http://www.luoghiemisteriosi.it/toscana\\_vagli.html](http://www.luoghiemisteriosi.it/toscana_vagli.html)



do parallelo che non può fare a meno di attrarre il nostro interesse. Nel paese vi sono le rovine dell'antica chiesa romanica di S. Teodoro che è la prima a mostrarsi durante lo svuotamento del lago, con il suo alto campanile. Fino ad ora il lago è stato svuotato progressivamente nel 1958, nel 1974, nel 1983, nel 1994 e infine nel 2004. C'è chi attende tutti questi anni, quasi come fosse un evento celeste, per correre in questo luogo e ammirare la città sommersa che riaffiora magicamente dalle acque.



- 1 Chiesa di San Teodoro
- 2 Epigrafe sulla parete di San Teodoro
- 3 Casa di Fabbriche di Careggine
- 4/5 Campanile della chiesa di San Teodoro
- 6 Ruder Fabbriche di Careggine
- 7 Interno della Chiesa di San Teodoro
- 8 Ruder Fabbriche di Careggine



# L'educazione di un giardiniere per il giardino Brandolini d'Adda a Vistorta

Testo e foto di Lorenzo Martinelli – Gruppo Giardino Storico Università di Padova

Il Giardino dei Conti Brandolini d'Adda di Russel Page è il cuore di una magnifica tenuta agricola di 200 ettari in località Vistorta, piccolo borgo del Friuli occidentale, dove ancor oggi Brandino Brandolini d'Adda produce ottimi vini.

Una prima ristrutturazione della proprietà iniziò alla fine degli anni '50 ad opera di Renzo Mongiardino che si occupò degli interni, in collaborazione con il Conte Brando e sua moglie Cristiana. Nel giardino costruì una piscina ottagonale.



**Giardino geometrico**

L'intervento più importante fu la sistemazione del grande giardino ad opera di Russel Page. I lavori vennero seguiti dal Conte Brando, appassionato di botanica, di musica, di arte.

Si decise di utilizzare l'acqua del fiume Meschio che attraversa la proprietà per creare 4 laghi comunicanti, con condutture sotterranee, e una peschiera esistente lasciata nella sua geometria.

Egidio Zara, giardiniere di casa da più di 40 anni, che seguì i lavori di Page, ricorda che l'architetto paesaggista inglese rispettò le essenze del giardino ottocentesco e discusse con il Conte Brando le decisioni da adottare.

All'accesso del giardino, il primo grande lago è bordato da alcuni esemplari dai cromatismi visibili in ogni stagione e dalla grande *Parrotia persica* che in autunno si colora di un suggestivo arancio verde.

Page studia l'integrazione di piante esotiche con quelle esistenti: *Libocedrus decurrens*, *Platanus digitata*, *Metasequoia glyptostroboides*, *Cryptomeria japonica*. A un lato della villa, uno splendido *Cupressus cashmiana* e boschetti di bambù, di sorprendenti forme e colori, creano un effetto di continuità tra edificio e pae-

saggio.

A destra della villa si nota uno splendido contrasto tra piante secolari e nuove introduzioni. Sono stati integrati nel giardino i grandi pilastri e il vecchio cancello vicino alla piscina ottagonale di Mongiardino, bordata da Page con siepi di rose 'Felicia', ibrido di moscata dai doppi fiori rosa salmone, delle 'Cornelia', ibrido di moscata con fiori piccoli a mazzi rosa albicocca, delle 'Blanche Double de Coubert' e delle piccole 'Canary Bird' con fiori profumati di muschio.

Oltre il cancello si accede alla creazione di Page: splendidi esemplari di *Platanus digitata*, un laghetto con piante acquatiche ai bordi e il lago più grande con un'isola centrale collegata da un ponticello, accanto ad una vera collezione di bambù.

Nei pressi della villa il lago più piccolo bordato di flessuosi bambù, ed il vecchio pilastro in pietra avvolto di rose che si specchia nell'acqua. A destra della villa si trovano la grande peschiera geometrica, con alcune maestose *Gunnera manicata*, e le aiuole di rose che Page ha voluto geometriche. Più rientrato un altro giardino geometrico, con al centro un'ottocentesca *Lagerstroemia indica* che il Conte Brando chiamava "Il giardino del Prete", perché si trovava sempre un posto ad ogni pianta donata.



**Il grande lago con Iris in primo piano**

Si passa poi attraverso la vecchia carpinata; da una siepe di *Carpinus betulus* Page ha ottenuto un passaggio per dividere le cantine dal giardino privato.

Una grande serra raccoglie una collezione di orchidee, tra le più belle al mondo, che Egidio Zara coltiva con grande passione, ottenendo sempre varietà fiorite per le sale della villa.

Page è stato definito "Un pittore "mancato", ma un artista che usò per colori fiori e foglie, e per scolpire gli alberi". Questo giardino ne è una testimonianza.



# 67° Concorso Internazionale

## Nuove varietà di Rose del Premio Roma 2009

Al Roseto Comunale di Roma si è svolto il 67° “Concorso Internazionale Nuove Varietà di Rose del Premio Roma”. Sono state presentate 85 nuove varietà di rose da 24 ibridatori provenienti da 12 nazioni (Belgio, Danimarca, Eire, Francia, Germania, Inghilterra, Italia, Paesi Bassi, Scozia, Spagna, Svizzera e Usa). Le rose sono suddivise in floribunde, miniature, coprisuolo, arbustive da parco, e ibride di Tea ed una giuria ha selezionato 10 rose vincitrici.



- 1) **Poulсен - Floribunde**  
Targa Oro
- 2) **Kordes - Floribunde**  
Targa Argento
- 3) **Debard - Floribunde**  
Targa Bronzo
- 4) **Richardier - H.T.**  
Targa Oro
- 5) **Meilland - H.T.**  
Targa Argento
- 6) **Adam - H.T.**  
Targa Bronzo
- 7) **Kordes - Angelo senza ali**  
Targa Oro
- 8) **Richardier - Fragranza**  
Targa Oro
- 9) **Interplant**  
**Rosa dei bambini**  
Targa Oro
- 10) **Tantau**  
**Arbustive da parco**  
Targa Oro



### Regole del concorso

Le varietà, provenienti da tutto il mondo, arrivano al Roseto due anni prima della manifestazione.

Durante questo periodo vengono curate dai Tecnici del Roseto e visionate, a più riprese, da una speciale “Giuria Permanente” chiamata a valutare aspetti come la rifioritura, la resistenza alle malattie, il portamento, ed altre caratteristiche, conferendo un punteggio tecnico ad ogni varietà partecipante.

A questo, il giorno del concorso, viene associato il punteggio “estetico” dato dalla giuria internazionale.

Si ha così una rosa vincente per ogni categoria in gara.

# Villa Fiorelli, tra storia e memoria

*Testo e foto di Fabio Benedettucci - Sovrintendenza Comunale ai Beni Culturali*

L'odierna Villa Fiorelli si estende per circa un ettaro nella parte centrale dell'antica proprietà Fiorelli, in origine ubicata lungo il lato sinistro di Via Tuscolana e il cui ingresso principale sorgeva sul Vicolo dei Canneti, nelle vicinanze dell'attuale Via Avezzano. Le prime notizie di un insediamento nell'area risalgono al 1818, quando il Catasto Gregoriano ricorda un edificio rustico con attiguo tinello di proprietà di Vincenzo Costantini. Mezzo secolo più tardi, nel febbraio 1869, la proprietà passò a Teresa Costantini, probabilmente figlia dello stesso Vincenzo e moglie di Luigi Fiorelli, che nel novembre dello stesso anno la ingrandì con un piccolo appezzamento di terreno. Nella pianta dell'Istituto Topografico Militare del 1876 sono presenti due edifici collocati al centro di viali alberati con slarghi circolari agli incroci, appartenenti alla famiglia Fiorelli. Il 28 luglio 1881, l'intera proprietà fu ceduta da Teresa al figlio Raffaele per 35.000 lire. All'epoca, come risulta dalla pianta edita nel 1891 dall'Istituto Cartografico Italiano, la tenuta comprendeva tre edifici: la denominazione di villa, assunta dal complesso fa ritenere probabile che il principale di essi fosse divenuto abitazione padronale. L'assetto della proprietà visibile nella pianta dimostra inoltre in maniera evidente come la villa mantenesse la canonica struttura della proprietà rurale, con il casino padronale inserito entro un'area circolare e terreni agricoli disposti a raggiera intorno ad esso. Alla morte di Raffaele Fiorelli, nel settembre 1903, i terreni e gli annessi fabbricati furono ereditati dalla sorella Caterina, a condizione, come risulta dal testamento, redatto già nel 1890, che "non sia venduta volontariamente almeno per anni sei....almeno la parte oc-

cupata dal Casino e Giardino ed una larga zona all'intorno". Non appena trascorsi i sei anni, il 18 dicembre 1909, Caterina Fiorelli vendette la proprietà a privati, eccezion fatta per una minima parte, mettendo definitivamente fine al legame tra la villa e la famiglia da cui questa prende il nome.

In questa prima fase storica, le vicende di Villa Fiorelli sono legate a un numero limitato di trasformazioni, a passaggi di proprietà e successioni ereditarie per lo più circoscritte nell'ambito di un'unica famiglia. Successivamente, in coincidenza con la creazione del parco pubblico, la storia della villa assumerà una connotazione differente, legandosi indissolubilmente alla storia di un intero quartiere e dei suoi abitanti, che numerosi e di ogni età animano da sempre quest'area verde.

Nel giugno 1922 prese l'avvio la più profonda trasfor-



**Il *Pinus roxburghii* di Villa Fiorelli**



**Veduta del parco di Villa Fiorelli**

mazione dell'antica proprietà Fiorelli: alcune parti di essa furono infatti espropriate per dare inizio all'edificazione del nuovo quartiere di "case economiche". Già nel 1924, al momento della costruzione delle palazzine tra via Terni e via Voghera, lo spazio verde dell'originaria tenuta era irrimediabilmente dimezzato. Il definitivo recupero della parte centrale della villa e dell'edificio principale, con la funzione di piazza-giardino, fu indicato dal piano regolatore del 1931, che decise anche la sistemazione del circostante quartiere di palazzine. Già nella delibera governatoriale del 12 luglio 1930 era stata stabilita la vendita al Governatorato dei terreni residui della proprietà Fiorelli, con il vincolo esclusivo di destinazione a parco pubblico a uso del quartiere, mentre la successiva delibera del 31 ago-



sto 1931 stanziò 138.677,50 lire per il recupero dell'area. Nel settembre dello stesso anno – a seguito di un sopralluogo compiuto in giugno alla presenza dell'architetto Raffaele de Vico, incaricato del recupero del giardino, e dei solleciti inoltrati nel mese di agosto dalla direzione del Servizio Giardini – il casino padronale e gli altri edifici esistenti nel parco furono abbattuti a causa del pessimo stato di conservazione. Il disegno di Raffaele de Vico pubblicato sul numero di novembre 1931 della rivista "Capitolium", in cui è ancora visibile il casino padronale a due piani circondato da un giardino di forma circolare con fontane, slarghi, aiuole e alberi, è con tutta probabilità anteriore a questo momento. In mancanza di ogni altra documentazione relativa al progetto di recupero del parco, la sua importanza storica rimane comunque notevole.

Quando la villa fu aperta al pubblico, degli edifici originali della proprietà rimanevano solo un piccolo rustico e il piano interrato. Il primo edificio, ancora oggi esistente, è stato da sempre utilizzato quale sede zonale del servizio giardini, mentre la parte sotterranea fu adibita a rifugio antiaereo durante il secondo conflitto mondiale. Stando ai testimoni dell'epoca, vi si accedeva attraverso un'apertura posta nei pressi dell'attuale fontanella: su molti palazzi della zona, almeno fino agli anni Ottanta, erano ancora presenti indicazioni su come raggiungerlo. Il 13 agosto 1943 segnò il momento più drammatico della storia di Villa Fiorelli. La villa e la zona circostante subirono un violentissimo bombardamento da parte delle truppe alleate, che danneggiò pesantemente alcuni dei palazzi affacciati sulla piazza. Le memorie dei sopravvissuti attestano la presenza di enormi cumuli di macerie nel parco.

Durante il dopoguerra, Villa Fiorelli ha subito notevoli rimaneggiamenti. Tra questi, ha avuto un impatto fortemente invasivo la realizzazione dei campi di bocce, avviata nel 1966 e lungamente proseguita negli anni successivi. Nella stessa epoca furono ripristinati i viali pedonali del parco e le partizioni ad aiuola previsti dal de Vico. A partire dagli anni Settanta, la villa ha vissuto una fase di lento degrado, protrattasi anche nei decenni successivi, che l'ha vista perdere quasi irrimediabilmente l'assetto originario. In pochi anni, una volta dismessa la postazione stabile del Servizio Giardini, scomparvero le aiuole e molte delle essenze che caratterizzavano il parco. È probabile che gli esemplari di acacia di Costantinopoli visibili nelle fotografie d'epoca siano andati perduti proprio in questa fase. In questi anni la villa non fu sempre utilizzata in maniera appropriata. Chi scrive, oltre ad interminabili partite a calcio tra bambini, ricorda di avere addirittura assistito a un concerto tenuto da Lucio Dalla nello slargo centrale del parco in occasione di una Festa dell'Unità (se la memoria non m'inganna credo fossimo nel 1976...). Nell'ultimo decennio ha preso avvio una vera e propria rinascita di Villa Fiorelli, in primo luogo grazie agli im-

portanti interventi di restauro ultimati nei primi mesi del 2005, realizzati dal Servizio Giardini del Comune di Roma, con la collaborazione della Sovrintendenza ai Beni Culturali, i restauri hanno cercato di restituire al parco alcuni dei suoi caratteri originali. Nell'area centrale, davanti al grande cedro del Libano, è stata realizzata una pavimentazione in sampietrini; sono stati ripristinati i vialetti, alcune aiuole e impiantate nuove essenze arboree, tra cui pruni e ulivi. Intorno al perimetro del parco è stata poi collocata una cancellata che ne consente la chiusura nelle ore notturne. Fra le piante oggi presenti nel giardino, per lo più appartenenti a varietà diffuse anche in altri parchi pubblici romani, si segnalano un noce, nei pressi della sede del Servizio Giardini, alcuni cedri del Libano, cipressi, pioppi, un leccio centenario e due esemplari di ginkgo biloba. La pianta più rara esistente a Villa Fiorelli è tuttavia un bellissimo esemplare di *Pinus roxburghii*, albero originario dell'Himalaya difficilmente visibile alle nostre latitudini, detto anche *Pinus longifolia*, per gli aghi lunghi fino a quaranta centimetri, raggruppati a mazzetti di tre. Oltre a quello di Villa Fiorelli, a Roma si conoscono solo altri due esemplari di questa varietà arborea, nel parco del Colle Oppio, un giardino che come Villa Fiorelli fu progettato negli anni Trenta da Raffaele de Vico.

Un ultimo evento degno di nota si è tenuto nell'ottobre 2007, quando, a conclusione di un progetto che ha visto coinvolte la Sovrintendenza Comunale ai Beni Culturali e l'Ufficio Servizio Civile, nello slargo centrale di Villa Fiorelli è stata presentata una selezione delle numerose fotografie scattate nella villa dai cittadini. Giochi, svaghi, momenti felici e di festa, fissati nelle immagini di persone comuni, sono stati visitati da numerosissime persone, ennesima testimonianza del profondo rapporto esistente tra Villa Fiorelli e la sua gente.



Villa Fiorelli negli anni Trenta

**Le immagini d'epoca sono pubblicate su  
concessione di Massimo Pascucci**

# Il giardino della casa del jazz in Roma

Testo e foto di Gabriele Maria Guarrera - Architetto paesaggista



Il primo impatto con il giardino del jazz è di gradevole sorpresa, poiché vi si respira il clima e l'atmosfera di una villa romana dei primi '900 con i suoi viali in sampietrini e in ghiaietto bianco, i grandi spazi a prato ben curato incorniciati da alti pini domestici; lo sguardo trascorre sulle sobria volumetria razionalista dell'edificio della villa che non prevale mai sulla spazialità del giardino, ma ne rispecchia la vastità con scambievoli vantaggi e risalto; il parco si connota come "giardino romano" anche per un aspetto esclusivo, la prossimità dei bastioni del Sangallo delle Mura Aureliane, presenza che sottolinea l'ingresso alla proprietà e in particolare la vista dalla residenza principale, da posizione elevata: da qui e oltre, l'elegante e possente quinta murata stabilisce uno scenario visivo e percettivo fondamentale per chi visita e percorre il parco. Il grande giardino si estende fra tre fabbricati di differente importanza: entrando e risalendo verso destra, l'edificio della villa padronale "Villa Osio" dal nome del suo originario proprietario, ubicata sul lato nordovest del lotto, in posizione rialzata e dominante; percorrendo il lato sinistro (lato est) oltre la piccola casetta della guardiana, ci sono altri due edifici a un piano, una portineria o "casa del giardiniere" e verso il fondo la "foresteria" dall'elegante prospetto curvilineo. Quello che

oggi ammiriamo e godiamo della villa e in particolare del parco, corrisponde tuttavia solo in parte all'assetto originario. Tra gli anni '70 e '80, infatti, la proprietà appartenne a un noto malavitoso romano (e venne successivamente confiscata dallo Stato, per entrare finalmente nel possesso dell'Amministrazione Comunale). In quegli anni tutto il complesso subì forti manomissioni: gli edifici subirono pesanti alterazioni, con incongrue addizioni in facciata, rimandanti a stili classiciheggianti, tardocinquecento-seicenteschi, con ripetute apposizioni lapidee di specchiature, paraste, semicolonne, paramenti, balaustre marmoree, portici posticci e arbitrarie aperture di arcate palladiane, serliane e portali; all'interno con rivestimenti sfarzosi, stemmi araldici e boiserie, interventi che alterarono il sobrio disegno delle facciate e la essenziale spazialità degli ambienti. Anche il giardino, nelle sue forme essenziali della vegetazione e del disegno delle sistemazioni a terra, venne caratterizzato da elementi costruttivi e episodi decorativi che si rifanno ad elementi come la fontana all'ingresso in stile ventennio e ai mosaici originali preesistenti nel portico della villa e negli ambienti interni, (mosaici di stile romano-augusteo coevi alla villa, che richiamano quelli dell'Eur e del Foro Italico). Tra gli interventi di quegli anni realizzati all'esterno, sono anche alcune pavimentazioni a mosaico del patio (risultanti anche di buon artigianato artistico) e, nella zona sud del parco, gli episodi molto curati dei muriccioli a lato dei vialetti, con i più svariati disegni e accostamenti di pietrame. Un aspetto di particolare interesse



Veduta dal grande "green" del prospetto posteriore di Villa Osio





**La vista imponente dei bastioni del Sangallo delle Mura Aureliane, verso nord**

paesistico riguardante gli spazi esterni è il disegno del giardino (1939), che, dopo l'approvazione del progetto definitivo della villa, redatto dall'Ing. Cesare Pascoletti nel 1937 e l'edificazione della stessa, venne affidato al noto maestro del paesaggismo italiano Pietro Porcinai, il quale, trasformò, per linee essenziali l'insieme, abolendo alcuni percorsi in eccesso a favore dell'ampliamento delle superfici a verde e concepì un grande "green" prospettico sul lato sud della residenza principale, inquadrato da due viali ortogonali che ne misuravano il prospetto. La grande distesa a prato, godibile dalle logge e dal prospetto posteriore della villa, era raccolta e indirizzata verso un fondale prospettico coltivato con specie ornamentali da fiore, di impianto rettangolare, interrotto da diversi passaggi, di cui il centrale mirante verso una piccola esedra circolare polilobata formata da quinte arbustive e arboree e, a terra da un parterre floreale. Anticipavano il fondale rettangolare (v. disegno planimetrico) quattro elementi puntiformi (probabili vasi o fusti di colonne) disposti simmetricamente. Nel progetto di massima che ci è pervenuto che, in alcune foto della villa degli anni quaranta e successivi, appare parzialmente realizzato, è comunque presente tutta la poetica del noto architetto del paesaggio: l'individuazione di viste preferenziali, mediante il gioco delle quinte vegetali: tra le "prospettive" più importanti, oltre la già citata verso il riquadro "all'italiana" sono la vista a tutto campo dalla facciata principa-



**Veduta verso il "green" a sud della Villa, originariamente concluso dal riquadro "all'italiana"**



**Il viale d'ingresso principale, con i pini dell'impianto originario; sullo sfondo la casa del giardiniere, oggi bar-punto ristoro**

le verso i bastioni del Sangallo a nord, incorniciata da arbusti sempreverdi e erbacee perenni come oleandro, viburno e acanto, e la vista verso il sarcofago romano e il più lontano fondale boscoso a ovest; motivi salienti sono, inoltre, l'ideazione di una siepe informale che seguiva con libertà il tracciato dei vialetti e delle piantagioni arboree; la citazione classica del giardino rinascimentale; l'addensamento-rarefazione della vegetazione per creare quinte, schermi e effetti naturalistici; la presenza di estese zone di parterre a fiori come "primo piano" di piantagioni al piede degli arbusti e degli alberi; l'interpretazione puntuale del sito e l'individuazione del "genius loci", con la messa in valore di elementi originari come alberature o materiali archeologici preesistenti e caratterizzanti il luogo. Delle prefigurazioni delineate nella planimetria di progetto (in cui manca la nomenclatura delle specie vegetali) restano all'oggi, il vasto prato e tracce del filare libero arboreo-arbustivo sul lato ovest (composto da cipressi, pini, cedri, alcuni allori) e forse alcuni arbusti nel parterre accanto alla casa come l'*Escallonia* spp., pianta poco utilizzata in tempi recenti, ma in uso nella tradizione giardinistica, per costituire siepi mosse e informali. In particolare, tra le preesistenze più significative permane il "relietto" di una vasca rettangolare in pietra, che si scopre lungo il percorso a ovest, raccolta da una piccola gradinata a emiciclo, raccordantesi con la quota superiore del "green", con "alzate" in pietra e "sedute" in



**Veduta prospettica lato dell'ingresso principale, verso il sarcofago romano e il fondale boscoso a ovest**



**Il grande prato con un gruppo di palme e l'edificio della foresteria sullo sfondo**

erba. Interessante la pavimentazione attorno al fontanile, a larghe lastre di travertino a opera incerta, la stessa che originariamente pavimentava il marciapiede della villa sul lato sud. In questo manufatto, che oggi appare come un episodio archeologico dismesso, sono da rilevare gli inserti di grandi blocchi di tufo (alcuni disposti nei pressi) sicuramente materiali di recupero rinvenuti in loco. Allo stesso modo, all'epoca della prima sistemazione del parco, si può ascrivere la panca semicircolare in pietra, campeggiante al fondo del prato, in asse con il corpo centrale della villa e approssimativamente collocata sulla prima linea di siepe del riquadro all'italiana. Oggi il giardino appare prevalentemente caratterizzato da filari e gruppi di alberi adulti, come pini, cipressi, lecci e alcuni olivi, tutti giunti a maturità. In esso si è persa una certa unitarietà d'insieme osservabile nelle immagini degli anni '40/50, data dalla relazione tra la vegetazione arborea (più diffusa) e arbustiva (siepi libere) e per la necessaria attuale protezione, mediante cancellate, del lato est, non destinato al pubblico dei concerti. L'insieme del parco, così come ci è stato restituito dal recente ripristino, non è, tuttavia, privo di suggestioni e di varietà di scenari, cui conduce il giro dei vialetti, in piacevole passeggiata. Nel grande prato campeggiano, un po' casualmente, accanto a un alto cipresso, un gruppo di palme di diversa specie (*Phoenix canariensis*, *Washingtonia* spp., *Butia capitata*) sullo sfondo dei pini e dei lecci circostanti. Questi diversi episodi vegetali dell'insieme, in



**Edicola musiva lungo il muro di cinta del lato ovest (aggiunta degli anni settanta)**



**Particolare del fontanile in pietra e laterizio lungo il viale ovest, riferibile al progetto Porcinai**

ordine ai differenti spazi del giardino, potrebbero anche essere oggetto di ulteriore valorizzazione, anche riprendendo alcune indicazioni del progetto Porcinai, (probabilmente non mai realizzato con organicità e completezza) individuabili incrociando le indicazioni progettuali e le foto d'epoca. Un discorso specifico merita indubbiamente l'attuale destinazione conferita al complesso del parco come polo principale della musica jazz a Roma. Gli edifici della villa, a questo scopo, sono stati ripristinati, all'esterno e all'interno nelle forme originali, con un accurato restauro filologico, e adeguati alle nuove funzioni. L'edificio di villa Osio è stato adibito a sala concerti per 150 spettatori, uffici e sala bookshop per la vendita di libri e dischi, centro di documentazione sul jazz, emeroteca-biblioteca attrezzata per le informazioni e gli aspetti specifici di questo genere musicale. Nell'edificio detto "casa del giardiniere" è stato predisposto un locale per ristorazione e bar: la "foresteria", invece, è stata adibita alla produzione musicale, a sala registrazione e all'accoglienza di artisti e studenti italiani e stranieri. Sull'angolo nordovest è stata, inoltre, circoscritta un'area archeologica appartata e separata da una cancellata (vi è presente una costruzione antica forse cisterna per la conserva dell'acqua segnata come casale/cisterna con pergola nel progetto originario). In essa vi sono stati riuniti molti frammenti erratici trovati nel giardino durante il restauro, come frammenti decorati e iscrizioni. L'area attualmente non aperta alle visite è anche utilizzata come momentaneo



**Muriccioli in tufo e laterizio con inserti lapidei (anni settanta)**



rimessaggio degli arredi per le manifestazioni all'aperto. Vi sono stati accantonati anche due grandi leoni in pietra in stile "Ming", che insieme ad altre suppellettili e ad un grande agave erano posizionati, nel periodo "barbarico" della villa, contro il muro dell'ingresso principale della casa. A chiusura di queste note, un doveroso plauso va alla esaustiva pubblicazione a cura di Guido Ingraio, *La casa del jazz a Roma*, Milano, Electa, 2008, in cui viene documentata, con ampio corredo di disegni e foto, la vicenda della villa e il suo recente restauro, diretto dallo stesso autore con la società Zetema – Progetto Cultura - del Comune di Roma; la pubblicazione presenta i contributi multidisciplinari dei numerosi addetti ai lavori che hanno partecipato al progetto di studio e documentazione su villa Osio e ricostruisce le fasi operative che hanno portato all'attuale ripristino. Il restauro del complesso è stato completato agli inizi del 2005 e la "Casa del Jazz" inaugurata il 21 aprile dello stesso anno: il 21 aprile di quest'anno, sono stati festeggiati, quindi, quattro anni di attività musicale.

**Note** - (1) Arturo Osio, direttore generale della BNL negli anni Trenta, edificò la villa dopo il 1937; incaricò del progetto (progetto definitivo, agosto 1937) e della costruzione l'Ing. Cesare Pascoletti (1898-1986) assistente e collaboratore dell'Arch. Marcello Piacentini; Pascoletti svolse una significativa attività professionale nel campo dell'edilizia privata e pubblica e in particolare per filiali e agenzie della stessa

Banca Nazionale del Lavoro. Con Piacentini realizzò la sede della Direzione generale della BNL in via Veneto e della filiale di via Bissolati (1931-37) - (2) Il progetto di Pietro Porcinai (1910-1986) consiste in una planimetria in scala 1:200 (analizzata in quest'articolo), denominata: Roma – villa Osio/giardino – schema delle piantagioni (fioriture) dell'Archivio Porcinai di Fiesole e datato 1939. La planimetria è pubblicata nel saggio di: Alessandro Cremona "Il progetto di Pietro Porcinai per il parco di villa Osio" presente nel citato libro di: Ingraio G., (a cura di) *La casa del jazz a Roma*, Milano, Electa, 2008, pp.104-105. (Si ringrazia l'autore per la fondamentale documentazione). - (3) Nel bookshop è stato restaurato un bel mosaico pavimentale dicromo con scene marine - (Si ringraziano la Sig.ra Cecilia Guerrieri Paleotti e l'Arch. Gianfranco Filacchione).

### Specie vegetali presenti nel giardino

#### Specie arboree:

*Pinus pinea*, *Cedrus libani*, *Cupressus sempervirens*, *Quercus ilex*, *Celtis australis*, *Magnolia grandiflora*, *Olea europaea*, *Phoenix canariensis*, *Washingtonia filifera*, *Butia capitata*.

#### Specie arbustive:

*Laurus nobilis*, *Myrtus communis*, *Phillyrea variabilis*, *Polygala myrtifolia*, *Plumbago capensis*, *Grevillea rosmarinifolia*, *Dodonea viscosa*, *Escallonia* spp., *Teucrium fruticans* 'Azureum', *Santolina chamaecyparissus*.



Il sito del fontanile organizzato tra grandi blocchi di recupero, un parterre a lastroni di travertino e un emiciclo raccordante il "green" (progetto Porcinai)



Panca semicircolare in pietra al fondo del "green" riferibile al progetto Porcinai

# La fiera di Roma apre le porte al florovivaismo

Testo di Francesca Minieri

Dal 22 al 25 ottobre 2009 si terrà, presso la nuova Fiera di Roma, la prima edizione di **AgriExpo**. Si tratta di un progetto fieristico innovativo che ha lo scopo di affiancare le imprese agricole nello sviluppo del proprio business. Le Aziende partecipanti esporranno i propri prodotti nei vari saloni di riferimento così da permettere al visitatore un percorso a tappe di assoluto interesse per la crescita della propria azienda: dalla preparazione del campo, attraverso la raccolta, la lavorazione e l'imballaggio fino ad arrivare al posizionamento del prodotto nella grande distribuzione.

In particolare i cinque saloni tematici saranno così ripartiti: **“Preparazione e coltivazione del campo”**; **“Raccolta dei prodotti”** (macchine per la raccolta); **“Lavorazione dei prodotti”** (impianti oleari, enologici, alimentari, lattiero caseari); **“Energia dai sottoprodotti”** (impianti e attrezzature per la produzione di energia); **“Confezionamento dei prodotti”** (packaging, imbottigliamento); **“Logistica e distribuzione”**.

Un appuntamento quindi molto importante quello organizzato da ROS, società partecipata da Fiera di Roma e Senaf, dedicato ad un settore, quello agricolo, che nel 2008 in assoluta controtendenza rispetto agli altri comparti dell'economia italiana, secondo la Coldiretti ha registrato una crescita del valore aggiunto pari al 2,4%. Un trend positivo che testimonia la professionalità degli imprenditori agricoli del Bel Paese, in grado di produrre una ricchezza netta per unità di superficie, tecnicamente “valore aggiunto per ettaro”, più che tripla rispetto a quella USA, doppia rispetto a quella inglese, e superiore del 70% a quelle di Francia e Spagna. Ed è proprio per supportare questa “valorosa” classe imprenditoriale che gli organizzatori della Fiera hanno scelto di riservare a uno dei comparti più dinamici del settore agricolo, quello florovivaistico, uno spazio particolare: **Florexpo**.

All'interno dell'Agriexpo il Florexpo sarà interamente dedicato alle aziende florovivaistiche del centro sud Italia che qui avranno occasione di incontrarsi e confrontarsi.

*“Una rassegna dedicata all'agricoltura del centro sud alla nuova Fiera di Roma è una scelta obbligata. Anche perché finalmente disponiamo di una struttura adeguata. Ma su Florexpo l'attenzione è ancora maggiore:*

*la nostra Regione rappresenta una realtà produttiva imponente e tecnologicamente avanzata. Se aggiungiamo la capacità evocativa di Roma in un prodotto come il fiore e la pianta si comprende come una rassegna internazionale dedicata al settore per noi sia assolutamente irrinunciabile.”*

Quanto dichiarato dall'assessore all'agricoltura della regione Lazio Daniela Valentini acquista ancora più importanza se ci si attiene ai dati dell'ARSIAL secondo cui il fatturato del settore florovivaistico nel Lazio, con un giro d'affari annuo di circa 200 milioni di euro, 1.300 aziende e circa 10.000 addetti tra diretti e indiretti, rappresenta il 5-6% dell'intero comparto agricolo. Un primato al quale concorrono in modo preponderante

le province di Roma e Latina, dove si concentra oltre l'80% delle superfici lavorate (Roma con il 42% e Latina con il 39%).

Ed è proprio per incentivare ulteriormente il mercato laziale che, alle sole aziende florovivaistiche di questa regione, è data la possibilità di “fare bella mostra” della propria produzione usufruendo gratuitamente di uno spazio standard messo a disposizione degli organizzatori.

Tra le aziende che hanno già dato la propria adesione a questa iniziativa, sarà presente anche Torsanlorenzo Gruppo Florovivaistico, che sarà posizionato al centro della Piazza d'Eccellenza: un'area riservata all'intera filiera produttiva del florovivaismo che darà risalto a quelle imprese che si distinguono per l'innovazione, la tecnologia, la qualità e l'efficienza di prodotto e di processo. In quest'area, a formare una vera e propria piazza, saranno posizionati gli stand delle aziende espositrici, che potranno dimostrare il valore e l'affidabilità dei loro prodotti, valorizzando e enfatizzando il legame indissolubile tra qualità del prodotto finito e la qualità dei macchinari e dei servizi utilizzati per la loro coltivazione e gestione.

Mario Margheriti, presidente dell'azienda che per prima ha aderito con entusiasmo all'iniziativa, ha dichiarato: *“E' importante essere presenti a questa rassegna dedicata al primario: perché oggi se c'è un'agricoltura con grande tecnologia, buon management e forte internazionalizzazione è proprio il florovivaismo. Ma è solo un punto di partenza: spero di vedere presto a Roma una grande manifestazione professionale tutta per noi”*.



**Nuova Fiera  
di Roma  
22 - 25 ottobre 2009**