

I VINCITORI

Premio Hanbury, l'arte di parlare di giardini

Il Grinzane Cavour assegna oggi il riconoscimento a Maria Luisa Doderò, Cristina Bay, Gottardo Bonacini e Chiara Santini

«PENETRATA dal dolcissimo azzurro del cielo, dall'intenso azzurro del mare, immersa nei suoi boschi bigiastri di ulivi, assopita al molle cullamento dei suoi giardini di palme, tutta profumata di fior d'arancio e di vaniglia», Sanremo non è più così come la descriveva Matilde Serao all'inizio del Novecento. Il primo ad accorgersene è stato Italo Calvino che negli anni Cinquanta ha dedicato all'aggressione del cemento un romanzo, "La speculazione edilizia". Ben vengano quindi le iniziative del Grinzane Cavour che puntano l'attenzione sulla tutela del paesaggio: oggi, alle 16,30, presso i Giardini Hanbury avrà luogo la XVI edizione del Premio omonimo.

Palazzi e giardini della nobiltà settecentesca, la terra, il territorio e i suoi frutti, di questo parlano i tre libri premiati, "Il mondo delle usad'by" (The Coffee House art & adv), di Maria Luisa Doderò, un viaggio nella cultura aristocratica russa; "Il Giardiniere Goloso" (Ponte alle Grazie), di Cristina Bay e Gottardo Bonacini, dedicato all'approfondimento sulle tec-

niche di coltivazione di ortaggi, frutti ed erbe, al loro utilizzo e conservazione e, infine, "Il giardino di Versailles" (Leo S. Olschki) di Chiara Santini, un approfondimento sul più famoso giardino francese. La cerimonia di premiazione sarà preceduta, alle 16,30, dal convegno "Ippolito Pizzetti, un ricordo", dedicato alla memoria dell'architetto paesaggista.

Sono due persone simpatiche e aperte Cristina Bay - vegetariana, grande amante del cibo - e Gottardo Bonacini, architetto di giardini che vive tra la laguna veneta e la campagna reggiana. Collabora da tempo con la Biennale di Venezia per l'allesti-



Gottardo Bonacini

mento di giardini, mostre ed eventi. Insieme hanno dato vita al simpatico libro premiato "Il giardiniere goloso. Le erbe e gli ortaggi che val la pena di coltivare in casa o nell'orto. Consigli e ricette". Un libro che fa di ogni singolo frutto e ortaggio un vero e proprio personaggio.

«Ieri pomeriggio ho raccolto il primo pomodoro, un occhio di bue, e

oggi le zucchine d'albenga», benché Bonacini sia emiliano e coltivi il suo orto a Bagno (Reggio Emilia), è un appassionato di ortaggi e cucina ligure, da piccolo trascorreva le sue vacanze a Noli e ancora si ricorda i carretti che vendevano le famose zucchine oppure le donne che le trasportavano sulla testa: «Ho sempre la zappa in

mano, dedico al mio orto almeno 12 ore a settimana. Se non lo curo, quando vado in vacanza, si ribella, e al ritorno devo recuperare. Come se fosse un gatto che odia essere lasciato solo. È bello lavorare per qualcosa che poi ti ritrovi nel piatto».

Alla fine della cerimonia sarà firmato un protocollo d'intesa tra il Grinzane e il MuMa, l'Istituzione Musei del Mare e della Navigazione di Genova, alla presenza di Claudio Burlando e Mercedes Bresso, presidenti delle Regioni Liguria e Piemonte, di Maria Paola Profumo, presidente del MuMa, e di Giuliano Soria, presidente Grinzane Cavour, per la realizzazione di un Parco culturale del mare, che ha come obiettivo la salvaguardia e la valorizzazione del patrimonio letterario, culturale, storico, paesaggistico e ambientale ligure e la promozione dei diversi aspetti della cultura locale: letteratura, arte, enogastronomia, tradizioni.

LAURA GUGLIELMI

