

LO SCAFFALE

Libri per lavorare



CRONOLOGIA DELLA FLORA ESOTICA ITALIANA

di Federico Maniero

Leo S. Olschki, Firenze 2015, olschki.it

VI-416 pagine, 36,00 €

L'*Oryza sativa*, ossia il riso, compare in Italia nel 1468 e il *Ranunculus asiaticus* nel 1595, qualche anno prima dell'*Acacia farnesiana* che arriva nel 1611.

Sono alcune delle date che si possono reperire in questa suggestiva cronologia che l'autore, un paesaggista, ha curato per lo storico editore **Olschki**.

Ben 6.500 entità botaniche vive, esotiche o di derivazione orticola, con 1.524 generi e 250 famiglie, censite per anno di introduzione, tenendo conto delle variazioni tassonomiche intervenute e indicando i principali sinonimi, oltre che la provenienza geografica.

Non mancano note riguardanti quelle per-

sonalità, alcune ancora poco o per nulla indagate, che hanno portato contributi alla conoscenza della vegetazione esotica nel nostro Paese, come agronomi, arboricoltori, botanici, esploratori, giardinieri, naturalisti e vivaisti. Personaggi come Giuseppe Giraldi, botanico toscano, che alla fine dell'800 "erborizzò", ossia andò in cerca di erbe e piante, nella lontana Cina, trovandovi anche la morte.

Un lavoro che ha lo scopo di offrire un supporto per il restauro di parchi e giardini storici e, più in generale, del paesaggio, strumento di lavoro utile per indagare i mutamenti degli assetti vegetazionali prodotti nel tempo dalle diverse specie. 📖

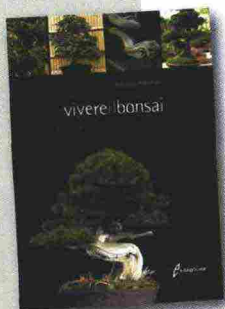
VIVERE IL BONSAI

Un'arte antica per il moderno Occidente

di Antonio Ricchiari

Edagricole di New Business Media, Milano 2014, edagricole.it

512 pagine, 59 €



«Il bonsai è l'immagine di un albero, l'interpretazione del suo gigantesco fratello che vive nei boschi, nei giardini o nelle valli; deve conservare nell'aspetto una tale naturalezza da far dimenticare l'intervento della mano dell'uomo». Ecco come **Antonio Ricchiari**, l'autore di questo libro e uno dei maggiori esperti di bonsai d'Italia, spiega quest'arte antica. Il suo manuale è quanto di più completo possa esistere oggi nella bibliografia italiana di settore e il termine «bibbia», indicato nella quarta di copertina, non è affatto abusato.

Dall'apparato storico, di come il Penjing, termine con il quale i giapponesi chiamano

l'arte di coltivare queste piccole meraviglie, sia passato dalla Cina al Giappone, di quali scuole si siano formate, del suo rapporto stretto con la filosofia Zen, dall'apparato storico, dicevamo, fino ai consigli per la coltivazione, *Vivere il bonsai* non è una lettura per appassionati ma semplicemente "la" lettura.

Con 492 pagine dense e iconograficamente ricche, questo libro offre all'amatore ma anche al professionista un bagaglio di conoscenze indispensabili, perfetta fusione fra la guida pratica e la sinossi di approfondimento culturale. Fino alla perla del glossario dei termini nipponici, per capire la differenza fra un Chokkan, «un bonsai in stile eretto formale», e un Fukingashi, ossia un albero «battuto dal vento». 📖

ZOLLE

Storie di tuberi, graminacee e terre coltivate

di Stefano Bocchi

Raffaello Cortina Editore, Milano 2015, raffaellocortina.it

200 pagine, 19 €



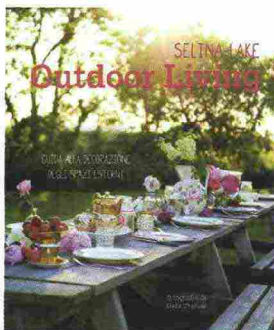
Il titolo è fulminante, *Zolle*, ma la lettura non è da meno. La storia che ha condotto ai 570 milioni di aziende agricole nel mondo, dato ufficiale della FAO che include anche le piccole realtà familiari, è infatti una vicenda esaltante. Ovviamente non siamo in presenza di una completa storia della agricoltura, ma di una lettura storica di alcuni fatti e dello sviluppo di alcune colture. Da quando, 12 mila e più anni fa i nostri avi, o molti di loro, decisero di diventare stanziali, producendo quanto necessario al proprio sostentamento, dapprima raccogliendo e conservando i frutti spon-

tanei e poi scoprendo la coltivazione, o meglio la "domesticazione" di alcune specie.

Stefano Bocchi, agronomo e docente alla Statale di Milano, curatore tra l'altro del Parco della Biodiversità dell'imminente "Expo", racconta il primo frumento a essere coltivato con successo, il *Triticum monococcum*, oltre 11 mila anni fa fino alla rivoluzione dell'aratro leggero o della rotazione delle colture.

Fino a Jethro Tall, il pioniere dell'agricoltura moderna, da cui prese il nome il famoso gruppo rock, e a Nazareno Strampelli, l'agronomo che, tra gli anni Venti e Trenta del Novecento, riuscì a raddoppiare la produzione di grano in Italia. 📖

(o per diletto)



OUTDOOR LIVING

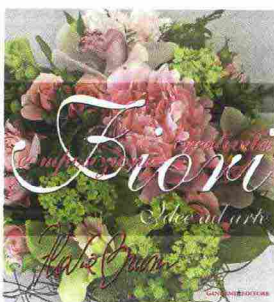
Guida alla decorazione degli spazi esterni

di Selina Lake

Logos Edizioni, Modena 2015, www.libri.it

160 pagine, 20,00 €

Idee e spunti per trasformare gli spazi esterni e ottenere il meglio da qualsiasi giardino, patio, porticato, casa sull'albero, furgoncino o tepee.



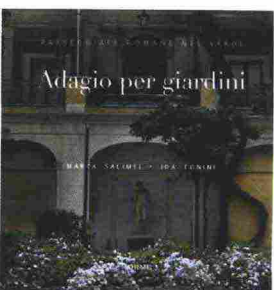
FIORI, IDEE AD ARTE. COMPOSIZIONE E CREATIVITÀ

di Flavia Bruni

laFeltrinelli, Milano 2014, lafeltrinelli.it

128 pagine, cm 24 x 22, 28,00 €

29 fiori per 29 composizioni originali, alla ricerca del giusto "feeling".



ADAGIO PER GIARDINI

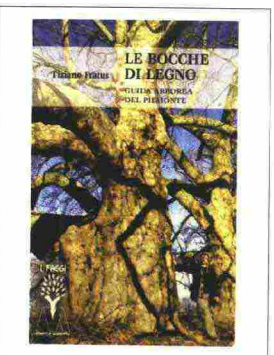
Passeggiate romane nel verde

di Marta Salimei e Ida Tonini

Orme Editori, Roma 2014

234 pagine, 17,50 €

Avventure urbane per appassionati di giardini, ma anche per "semplici" curiosi. Dai primi horti campestri ai fasti della neroniana Domus Aurea, dai giardini vaticani a quelli disegnati dagli artisti contemporanei.



LE BOCHE DI LEGNO

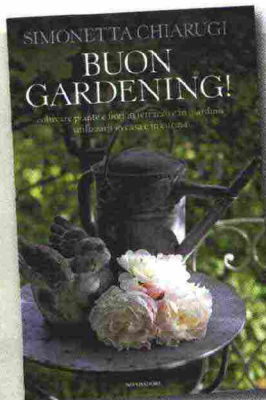
Guida arborea del Piemonte

di Tiziano Fratus

Marco Valerio Editore, Torino 2011, marcovalerio.com

478 pagine, 24,00 €

Quaranta itinerari urbani ed extraurbani alla scoperta di alberi monumentali e secolari che popolano Torino e il Piemonte



BUON GARDENING!

Coltivare piante e fiori in terrazzo e in giardino utilizzarli in casa e in cucina

di Simonetta Chiarugi

Mondadori Electa, Milano 2015, librimondadori.it

144 pagine, 19,90 €

Non basta coltivare, e coltivare bene, ora si può anche capire come usare piante e fiori anche in cucina o, magari, nell'arredo.

Questo lavoro di Simonetta Chiarugi per Mondadori ne è la prova. È grazie infatti alla sua esperienza personale che l'autrice mostra come coinvolgere anche altri ambiti della vita quotidiana.

Certo, c'è il coltivare, il potare, l'innaffiare le singole piante, spiegato per filo e per segno, ma non manca anche la preparazione di sciroppi o zucchero profumati ai fiori. Gli stessi curati pazientemente sul balcone o in giardino. Oppure come creare oggetti di design e decorazioni per la casa (o, perchè no, anche per il negozio) e per tutte le stagioni, a partire da rami, fiori, petali, foglie, anche questi di produzione domestica.

Si tratta di segreti veri, come preparare un repellente a base di sapone di Marsiglia o di aglio per difendere le proprie "creature" dagli afidi. E che dire di un hamburger di ortica? Con 150 grammi di foglie giovani e di cime, un po' di parmigiano, due uova e una cipolla bianca, si possono stupire i commensali di una cena amicale. E se poi quel desinare fosse risultato pesante, certo per qualche altra pietanza, ecco una tisana alla Calendula, fatta con un cucchiaino di petali che avrete fatto essiccare per tempo.

Per i fioristi una lettura obbligata, perché contiene una miniera di informazioni da dare alla clientela: quei piccoli dettagli che costituiscono ormai un servizio che molti hanno imparato ad aspettarsi, spesso a pretendere, da chi sta di là dal bancone.



OGGI COLTORE:
 • 4 in Darsenone di Hydrangea
 • 1 piccola canna di legno
 • fili di ferro da fiorista
 • gattavero verde
 • forstere adesivo da fiorista
 • colla topiaria da fiorista

Hydrangea topiary

Le candide infiorescenze di *Hydrangea hortensis* 'Annabelle' ad agosto iniziano a virare al verde acido: ogni anno le taglio per farle essiccare e portarle in casa dove sono ospitate in grandi vasi di castagno. In ricordo dell'arte topiaria, ho realizzato una composizione formale che gioca con le infiorescenze globose dell'ortica. Un'ispirazione è una tipologia di potatura geometrica del verde recitata nei giardini all'italiana del XVI e XVII secolo dove l'elemento vegetale veniva assoggettato al volere dell'uomo.



1. Ogni singola infiorescenza è formata da più ramificazioni, legate con il filo di ferro per creare una sfera compatta.
2. Unita all'estremità di una sottile canna di bambù, legata con il filo di ferro appena sopra l'attaccatura del gambo.
3. A circa 10 centimetri di distanza, inserite altre sfere formandole in cerchio attorno alla canna.
4. Con la gutta-perca fissate i gambi alla canna e tagliate l'eccedenza. Inserite la composizione nel contenitore predefinito. Io ho usato un vaso medievale in ghisa e al suo interno ho posizionato un vasetto in vetro con imboccatura stretta, in alternativa usate dell'ovatta.

ESTATE 85