

# INTERNI *Annual* CUCINA<sup>20</sup><sub>11</sub>

MONOGRAFIA ALLEGATA a  
MONOGRAPHIC SUPPLEMENT TO  
INTERNI N° 12 DICEMBRE/DECEMBER 2011

MONDADORI

*DISTRIBUZIONE*  
*Inchiesta nei punti vendita*  
*della Penisola*  
DISTRIBUTION  
A SURVEY OF DEALERS IN ITALY

*Vocazione eco*  
ECO-MISSION

*EXTRASMALL - extralarge*

*Accessori tavola*  
*cake design*  
*wine cellar*  
TABLE ACCESSORIES  
CAKE DESIGN  
WINE CELLARS

*orto mania*  
*Da Londra a Milano*  
GARDENMANIA  
FROM LONDON TO MILAN

*Eccentric Kitchen*

WITH COMPLETE ENGLISH TEXTS



# F

estuca ovina, Cimicifuga ramosa, Digitalis ferruginea sono solo alcuni dei nomi, arcani e bizzarri, delle piante spontanee che animano il Serpentine Gallery Pavilion 2011 nel cuore di Kensington Gardens a Londra. Questa struttura rigorosa ed essenziale, disegnata dal celebre architetto svizzero Peter Zumthor, nasconde al suo interno un giardino incantato fatto di silenzio, colore e luce. Un luogo intimo e inaspettato che enfatizza, come tutte le opere di Zumthor, gli aspetti sensoriali e spirituali dell'esperienza architettonica.

Alla creazione di questo eden contemporaneo ha contribuito la maestria di Piet Oudolf, tra i più famosi landscape designer della scena internazionale

INTERNI ANNUAL CUCINA 2011 / 35

DAL *serpentine* GALLERY PAVILION 2011 DI *peter zumthor*, DEDICATO AL MOTIVO DELL'*hortus conclusus*, A UN ORIGINALE CONCEPT DELLA *cucina creativa* MILANESE: L'ORTO CON CUCINA "Erba Brusca". UN ITINERARIO DEI SENSI E DELLO SPIRITO PER TRACCIARE LE COORDINATE DELL'*ultima tendenza* IN FATTO DI *aspirazioni e abitudini* DI VITA ECO ORIENTED

IN QUESTE PAGINE: IMMAGINI DEL SERPENTINE GALLERY PAVILION 2011 DISEGNATO DA PETER ZUMTHOR © PETER ZUMTHOR CON UN HORTUS CONCLUSUS POPOLATO DI ERBE SPONTANEE, DEL LANDSCAPER PIET OUDOLF.

e grande esperto di piante povere ed erbe spontanee perenni. Oudolf, che recentemente è stato insignito di importanti premi internazionali solitamente riservati agli architetti (come la menzione d'onore della Biennale di Architettura 2010 per il suo Giardino delle Vergini a Venezia e l'AIA Award per il parco urbano ricavato sugli ex binari dell'High Line di New York), costruisce i suoi giardini basandosi sull'intero ciclo vitale delle piante spontanee. Con esse compone capolavori paesaggistici sfruttando i sottili e mutevoli equilibri della natura: le modalità di interazione tra le diverse varietà erbacee, le cangianti cromie stagionali e le reazioni dinamiche alla brezza e all'umidità dell'aria e del terreno.

Questo orto dei sensi e dello spirito è una straordinaria concretizzazione estetica di un'aspirazione del vivere contemporaneo che si sta diffondendo ad ampio spettro. Come dimostrano orientamenti intellettuali, pubblicazioni e abitudini di vita sempre più green oriented (dall'"Orto planetario" per Expo 2015 alla meticolosa attenzione di architetti e designer per spazi e oggetti a vocazione verde, fino alle mille e una ricette dedicate a vegetali e affini), il motivo dell'orto metropolitano, da ricreare e custodire all'interno del proprio spazio domestico, sta contagiando una fascia sempre più vasta di consumatori consapevoli.

Un bell'esempio di questa colonizzazione

silenziosa e spontanea, che tocca l'intimità del nostro rapporto con la natura, l'alimentazione e la cura di sé, è il milanesissimo orto con cucina Erba Brusca, che nel nome e nei fatti invita a un rigenerante ritorno alle origini, agricole e alimentari, del territorio lombardo. La zona, sulle sponde del naviglio Pavese, è caratterizzata dalla presenza di fontanili e "marcite", la pratica millenaria di far imputridire l'ultimo taglio invernale sul terreno irriguo per fertilizzarlo. Così facendo contadini e monaci si garantivano una crescita anticipata delle coltivazioni e ottenevano sino a dieci raccolti all'anno.

In questo ambiente incontaminato cresce l'Erba Brusca (*Rumex Acetosus*), una pianta

36 / insight



IMMAGINI DEL RISTORANTE ERBA BRUSCA, A MILANO, DISEGNATO DA RGA STUDIO. L'ORTO OSPITA CIRCA 400 VARIETÀ DI PIANTE AROMATICHE E VERDURE DEL TERRITORIO A ROTAZIONE STAGIONALE. NELL'INTERNO LE BOTTIGLIE DI VINO SONO ESPOSTE ALLE PARETI IN UN MOBILE-LIBRERIA CHE REINTERPRETA LA FORMA DELLE CASSETTE DI FRUTTA.



**UN percorso gastronomico  
E POLISENSORIALE  
TRA 400 diverse varietà  
DI PIANTE PER SCOPRIRE  
I SEGRETI DI erbe  
E ORTAGGI**

miracolosa dal sapore acidulo, ricchissima in vitamina C, ferro, acido ossalico e ossalato di potassio, che viene utilizzata come ingrediente per minestre e salse.

Animato da giovani talenti della cucina creativa lombarda (Cesare Battisti, chef del Ratanà, Danilo Ingannamorte e Filippo Colombo), il concept del ristorante prende origine dall'estro di Alice Delcourt, chef di origini francesi e britanniche, che ha saputo coniugare il meglio della cucina tradizionale anglosassone con la creatività di quella francese e italiana. Sua l'idea dell'orto, dal quale sono tratti gli ingredienti per piatti a base di carne, pesce e verdure aromatizzati dalle erbe odorose di

casa: 5 tipi di timo, maggiorana, salvia, rosmarino, dragoncello, camomilla, basilico, prezzemolo, menta, ma anche levistico, achillea, melissa, pimpinella, maggiorana, origano di montagna. Il rispetto per la stagionalità e la località dei prodotti ha orientato la scelta delle materie prime, tutte provenienti da piccoli produttori locali di qualità. Ecofriendly anche la cantina composta da una selezione di vini naturali italiani e francesi. Il progetto degli interni e degli esterni, a cura di rga Studio, riflette lo spirito e la filosofia del ristorante: materiali naturali, attenzione ai particolari, colori dell'orto (Erba Brusca, Alzaia Naviglio Pavese 286, Milano. Tel: 02 87380711).

