



A sinistra: la
contessa Marisa
Sossnovsky
Parravicini di
Parravicino e, sullo
sfondo, l'orto con
la sua disposizione
geometrica.

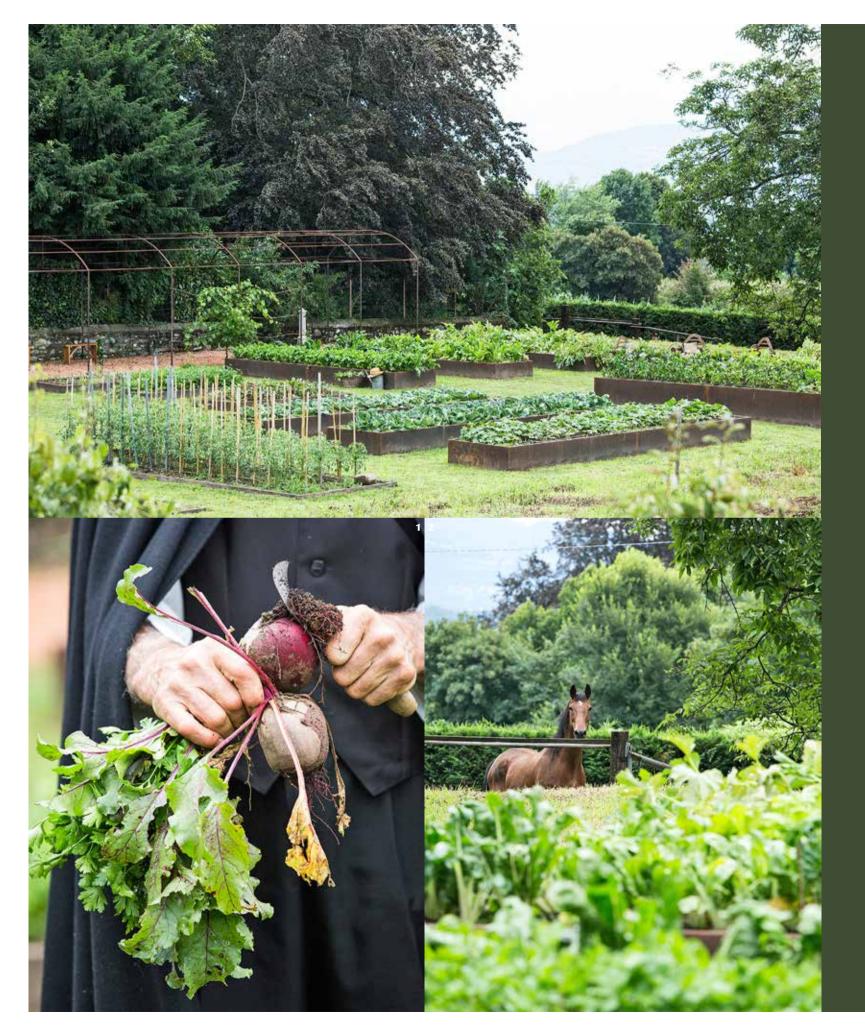
1. Le aiuole sono
dotate di una
struttura in legno
sopra la quale è
possibile
sistemare, al
bisogno, un telo
antigrandine.

2. Melo
'Parravicini',
antica varietà
riscoperta di
recente grazie alla
collaborazione con
i Vivai Piante
Omezzolli.

3. Con l'aiuto di
un falcetto la
raccolta degli
ortaggi a foglia
è più semplice.
Pagina accanto:
tutta la famiglia
è impegnata
nel frutteto.







Pagina accanto, sopra: le venti aiuole rialzate in acciaio corten sono alte da pochi fino a 60 cm e hanno superfici variabili da 3 a 11 m².

1. Barbabietola 'di Chioggia', antica varietà dal tipico colore rosso chiaro brillante; è ottima in insalata.

2. Akribi, cavallo di razza tedesca, la passione di Camilla Sossnovsky Parravicini.

A destra: il terrazzamento che congiunge l'orto con il frutteto, protetto dal vento e ben soleggiato, è stato piantumato con erbe aromatiche e fiori da taglio (si riconoscono alcuni agapanti a fiore bianco).





orto c'è da sempre. Nella stessa posizione, da secoli, crescono a rotazione zucchini, patate, pomodori... «Il giardino è nato dopo», racconta Camilla Sossnovsky Parravicini, proprietaria, insieme con i genitori, di questa nobile dimora di campagna della fine del Cinquecento, a Erba (Como). «Fu il mio bisnonno, conte Emiliano Parravicini, a crearlo a fine Ottocento, secondo il classico disegno all'inglese che prevede un morbido susseguirsi di boschetti di conifere e latifoglie, intercalati a lucidi tappeti erbosi». Ma è solo da tre anni, grazie agli investimenti e alle capacità imprenditoriali di Camilla Sossnovsky - che si occupa anche delle pubbliche relazioni per la dimora di famiglia, aperta per eventi e ricevimenti -, che l'orto è stato integrato nel giardino e, anzi, è divenuto uno dei suoi punti d'attrazione. «I miei figli amano trascorrere il loro tempo libero proprio qui», dice, «ma il mio desiderio è che questo spazio diventi sempre di più un laboratorio a cielo aperto, capace di accogliere scolaresche e studenti desiderosi di imparare "sul campo"». Per questo accanto a ortaggi comuni, la proprietaria pianta varietà antiche e particolari, ponendo attenzione soprattutto a quelle locali, che stanno scomparendo.

L'ORTO PIÙ BELLO E PRATICO

Nel 2013 gli architetti e paesaggisti Pietro Gellona e Roberta Rizzi sono stati incaricati di risistemare i mille metri quadrati dell'orto e gli spazi circostanti, circa 5.000 metri quadrati, a prevalente vocazione agricola. «Abbiamo pensato di riorganizzare le piante in aiuole rialzate in Corten di grandi dimensioni, proporzionate agli ampi spazi a disposizione», dicono Gellona e Rizzi. Le venti aiuole sono lunghe da 3 a 6 metri, alte da 5 a 60 centimetri, ma larghe tutte uguali, centimetro più centimetro meno, in modo da garantire a chi coltiva di raggiungerne comodamente anche la parte centrale. Interessante è la loro disposizione, capace di movimentare il rigore dello schema di impianto e creare linee di fuga che guidano l'occhio verso la campagna circostante, le Prealpi e i laghi di Annone e Pusiano sullo sfondo. «La differente disposizione delle aiuole consente poi agli ortaggi di godere delle esposizioni a loro più consone», dice Pietro Gellona, che sottolinea come aiuole di questo tipo siano particolarmente funzionali, oltre che belle. Permettono infatti di lavorare comodamente senza doversi chinare troppo e favoriscono un veloce riscaldamento del terreno e quindi uno sviluppo più rapido degli ortaggi. Infine, la qualità del suolo può essere tenuta meglio sotto controllo.



Ortaggi "storici"

Nell'orto di Camilla Sossnovsky Parravicini le varietà coltivate sono soprattutto antiche, con una particolare attenzione a quelle locali. Eccone alcune.

Sedano a costa rossa. Si distingue per il colore rosso alla base della costa e per il profumo intenso e il gusto mandorlato. Tipico di Orbassano (Torino), è un presidio Slow Food.

Cavolo cappuccio rosso 'Rodinda'. Vigorosa e rara varità svizzera con fogliame fitto e testa ovale. Si conserva bene.

Miliun. È il nome dialettale di Cyclanthera pedata, rampicante vigoroso della famiglia delle Cucurbitacee. Di origine tropicale, è storicamente presente nell'area lombarda. Produce molti frutti che ricordano piccole zucche con sapore simile a quello dell'anguria, ma con polpa asciutta.

Finocchio 'Sirio'. Antica varietà bianca con screziature verdi.

Scorzobianca. Seminata in settembre, la radice color avorio, dal sapore delicato e leggermente dolce, sarà pronta durante la primavera (in alto).



Da scoprire con i bambini

9. Serra a tunnel. 10. Siepe

12. "Stanza" nel campo di

di Thuja occidentalis.

11. Mais (*Zea mays*).

mais. 13. Frutteto.

Visite didattiche

Raccogliere, rincalzare, cimare... sono alcune delle attività possibili nell'orto di Camilla Sossnovsky Parravicini in occasione di visite su prenotazione (www.podereilcigno.com).

Alcune delle aiuole, infatti, vengono tenute vuote per dare la possibilità ai ragazzi di "sporcarsi" le mani. La proprietà fa parte del circuito Grandi Giardini Italiani (www.grandigiardini.it).

ravanelli, daikon,

5. Aiuole alte 40 cm con

zucchini, angurie, cavoli.

6. Aiuole alte 60 cm, per

esperimenti didattici.

Mela 'Parravicini'

10 cm con aromatiche

10 cm con ortaggi alti

come piselli, pomodori,

e fiori recisi. 3. Aiuole alte

fagiolini. 4. Aiuole alte 60,

Grazie alla collaborazione con i Vivai Piante Omezzolli (www.fruttiantichi. biz), nel frutteto di Villa Parravicino è stata individuata un'antica varietà di melo dei primi del Novecento, molto longeva e resistente al freddo, che matura frutti tondi, rosso striato di giallo, dal sapore dolce-acidulo.







I progettisti. Roberta Rizzi e Pietro Gellona hanno collaborato fino a metà 2016; successivamente Pietro fonda a Cernobbio (Como), Gellona architettura & paesaggio, studio che si distingue per l'attenzione a soluzioni ecocompatibili, al giardino produttivo, al recupero delle varietà storiche e all'uso delle specie autoctone. Gellona architettura & paesaggio, cell. 348 9240034, www.pietrogellona.com - Roberta Rizzi, cell. 328 8391865.