

Titolo= I fiori del lago Autore = Sandra Ianni

Citazioni di libri= Russel Page = “Memorie di un giardiniere”; Paolo Pejrone= “ In giardino non si è mai soli. Diario di un giardiniere curioso”; Lucio Giunio Moderato Columella = “De re Rustica”

I fiori del lago di Sandra Ianni

Da un appassionato gastronomo ed amante dei giardini una “strada di parole” ci guida lungo il percorso dell'antica via Clodia ci guida tra i fiori che crescono sulle sponde del lago di Bracciano. Da quelli del parco di San Liberato, creato dal paesaggista inglese Russel Page, a quelli del cardo selvatico e del carciofo della campagna romana che rimandano ad antiche preparazioni gastronomiche.

In questo viaggio sulla “strada delle parole” partiamo da una strada in senso letterale, posta tra la Cassia e l’Aurelia, la via Clodia. Un'antica strada romana che a differenza delle altre, create principalmente per i trasferimenti militari, segnava un percorso di medio raggio dedicato ai traffici commerciali con le città etrusche dell'entroterra. Questa era anche denominata via delle terme, perché attraversando varie località termali finiva proprio a Saturnia. Non è certa la sua origine, ma la maggior parte degli studiosi concordano che fosse una strada costruita dai romani, su un tracciato etrusco preesistente, sicuramente pavimentata e databile intorno al III sec. a.C..

La via Clodia attraversava il territorio di *Careiae*, oggi S. Maria di Galeria, proseguendo poi lungo quella che attualmente conosciamo come strada statale Braccianese-Claudia. E andando poi a dividersi nelle vicinanze di Bracciano, in due rami: uno verso le terme di Stigliano e fino a Tarquinia, l'altro verso Blera. La via deve la sua denominazione ad un magistrato della *gens Clodia* o *Claudia*, che, in età repubblicana, per primo ne segnò il tracciato, fondando lungo di esso una serie di presidi, mercati e stazioni di posta, tra quest’ultime anche “*Forum Clodii*”. Le vestigia di questo centro si incontrano lungo il tratto di via Clodia tra Bracciano e Blera, costituito da un bel rettilineo di cui rimane traccia del basolato, su di una collina, che domina il lago sabatino, dove oggi sorge la tenuta di San Liberato, circa 1500 ettari di boschi e colline, che degradano dolcemente verso il lago di Bracciano.

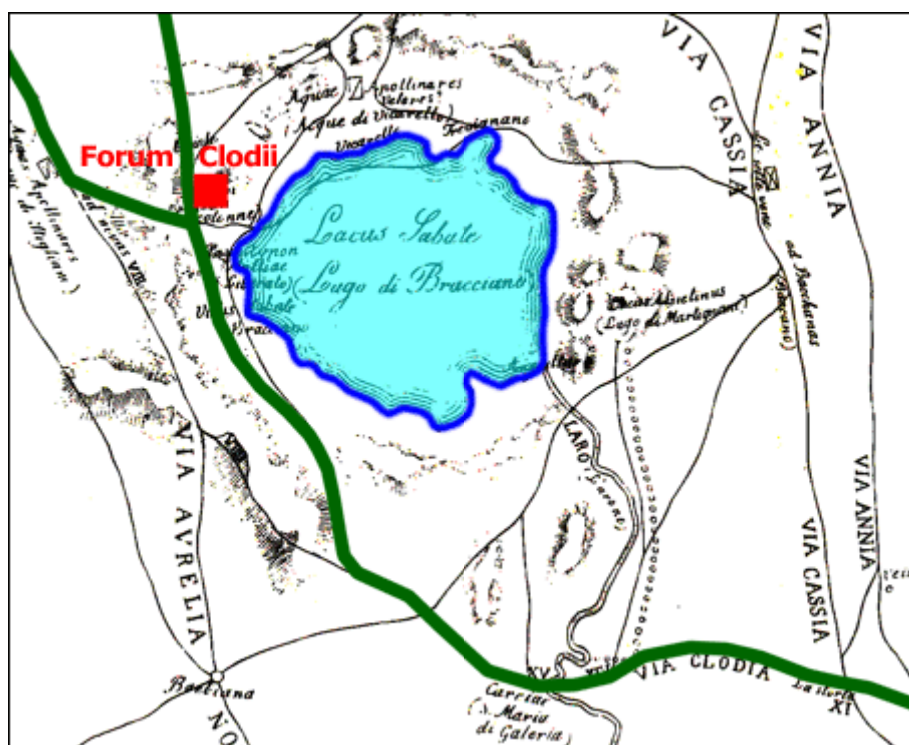


Figura 1 Raffaele Garrucci “Della Via Clodia e coerenti e delle città e villaggi che furono sul corso di esse” 1975 (immagine tratta da www.tusciaromana.it)

Dell'antica città romana, stazione di posta, rimangono numerosi reperti utilizzati nelle epoche successive per costruirvi intorno all'IX secolo una piccola chiesa dotata di torre campanaria. Il ricco reimpiego di materiali di età romana è dimostrato tra l'altro da una lastra in marmo bianco con inciso il nome "villa Pausilypon", della liberta Mettia Pedone. Questi materiali provengono plausibilmente dalle rovine dell'adiacente Forum Clodii.



Figura 2 La Chiesa di San Liberato foto di Donato Perillo



Figure 3 e 4 La Chiesa di San Liberato immagini tratte da www.sanliberato.it

La chiesa ancora oggi funge da fulcro all'intera tenuta disegnata negli anni sessanta dal famoso paesaggista inglese Russel Page; architetto tra i più importanti ed influenti che lavorarono in Italia nel novecento. Tra i suoi progetti più famosi figurano: il giardino Agnelli di "Villar Perosa", la "Mandriana" di Tor San Lorenzo e la "Mortella" ad Ischia. Ed è proprio sfogliando l'unico libro che ha scritto Page, ovvero "*The education of a gardener*", che scopriamo un tesoro di idee, consigli pratici ed utilissime informazioni.

Il parco di San Liberato vanta una collezione di piante rare provenienti da tutto il mondo: acero canadese, ciliegio giapponese, camelie, rododendri oltre ad un antico roseto. Ha il tipico schema del giardino all'inglese scandito però da siepi sempreverdi, tipiche di quello all'italiana, e rimandi continui ai giardini tematici. Il tutto fuso in maniera armoniosa e naturale con il paesaggio circostante.

Era la primavera del 1964, quando il paesaggista inglese, entrando per la prima volta a San Liberato, disse: "*Non conosco giardino che emani magia come San Liberato*", accettando con umiltà ed entusiasmo l'incarico di disegnare il giardino. A Page occorsero dieci anni di lavoro

costante in collaborazione con il proprietario Donato Saminiatelli e sua moglie Maria Odescalchi, per dare vita a questo giardino.



Ne è scaturito così un vero e proprio orto botanico che ospita aceri canadesi, abeti, liquidambar, ginkgo biloba, canfore, liriodendri e nysse selvatiche che d'autunno assumono magnifici toni caldi del rosso e dell'arancio. Aspetti botanici interessanti sono legati alla struttura del parco che nasce come *arboretum*, ovvero come collezione di specie arboree provenienti da ogni parte del mondo che hanno trovato uno sviluppo sorprendente.

Figura 5 Particolare foto di Donato Perillo



Figura 6 La vista del lago foto di Donato Perillo

Inoltre Russel Page, per volere dei committenti, aggiunse colore e profumi in quantità. Quindi, dopo quarantacinque anni abbiamo più di mille duecento rose, numerosi viburnum, garrya, spiree, diciassette specie di pinus, sette di magnolia, settantatre di camelia, una svariata collezione di rododendri ed aceri.

La tenuta si compone di differenti spazi alcuni dei quali rispecchiano delle tematiche del passato, come il “*giardino dei semplici*”, o *hortus conclusus*, dove dominano sfumature grigioverdi delle salvie e delle lavande, del cisto e dell'artemisia, ma anche le tonalità azzurre del ceanothus.

La particolarità di questo parco è quello di essere un bel giardino in tutte le stagioni, perché la disposizione di ciascuna pianta, di ogni fiore, di ogni albero è stata studiata per offrire a chi lo ammira uno scorcio prospettico ed una varietà di toni e di colori in continuo movimento, sempre pronti a rinnovarsi, sempre in divenire, in qualunque periodo dell'anno, dalla primavera all'inverno.

Il parco nasce e si sviluppa in uno stretto rapporto con la casa padronale, affacciato sul lago di Bracciano, di cui si scorge l'azzurro in lontananza. Una vasta tenuta disposta su tre livelli, spezzata da siepi sempreverdi, tipiche dei giardini all'italiana, ed in linea con il modello del giardino inglese, che abbandona la linearità geometrica per concedersi il gusto di sorprendere il visitatore con gruppi spontanei di alberi, siepi e radure.



Figura 7 La fontana

Ad interrompere il rigore geometrico, troviamo un vialetto, quasi un sentiero volutamente “selvaggio” in cui prevalgono le specie arboree autoctone, più resistenti. E’ come se all’intervento dell’uomo sulla natura, in alcuni punti del giardino la natura abbia reagito mostrando la propria forza e determinazione.

Il sentiero si riapre su un vasto declivio in fondo al quale, pochi anni fa, è stato costruito un laghetto artificiale, secondo gli schizzi lasciati da Page, dominato da una sequoia gigante, dal sorprendente tronco morbido di rossa corteccia.

“... come in un caleidoscopio, in un giardino, al variare di qualche dettaglio vividamente colorato, compare un nuovo quadro naturale, collocato sia nel tempo sia nello spazio, dove ogni foglia, per quanto morta da tempo e appassita, germoglia a nuova vita ... Come nubi che si muovono attraverso il cielo, dissolvendosi e riformandosi ... i disegni del mio giardino si formeranno e disferanno da soli “

così scriveva Russell Page nel suo libro di *“Memorie di un giardiniere”* e questo giardino costituisce un ulteriore conferma alle sue parole.



Figura 8 Il laghetto
Figura 9 Il liquidambar



Foto di Donato Perillo



Figura 10 Particolare del parco Foto di Donato Perillo

La Tenuta di San Liberato è senz'altro uno dei suoi più riusciti “*caleidoscopi*” naturali, un parco in cui il suo genio creativo di Page ha saputo trasformare in realtà un sogno.

Come racconta in proposito Paolo Pejrone, architetto di giardini, nel suo libro “*In giardino non si è mai soli. Diario di un giardiniere curioso*”.

“...posto speciale e molto bello quasi appoggiato, alto, sull'intatto e pittoresco lago di Bracciano. San liberato ha larghe viste e, nello stesso tempo, le spalle coperte da un folto bosco di castagni... Con l'aiuto di Russel Page .. si realizzò a San Liberato uno degli esempi, più affascinanti di architettura moderna di giardino, una specie di avanguardia...vicino alla chiesa romanica fu creato un piccolo ed elaborato giardino di piante ornamentali...pieno di aromatiche, rose, fiori, gruppi di mirti, allori, una grande magnolia o da cornice. Bellissimi e felici cisti e gli anemoni del Giappone...”.

Nel proseguire con lo sguardo oltre il parco lasciamoci rapire dalla bellezza del paesaggio dell'antica via Clodia, ed abbandonata la Tenuta di San Liberato percorriamo alcuni dolci colline che costeggiano il lago.

Non c'è più la mano del paesaggista ma quella dei contadini: ulivi, viti, alberi da frutto e campi coltivati o destinati al pascolo dove svettano cardo dal colore indaco intenso. In questo mese di agosto, la frescura del giardino è solo un sogno, ora c'è solo canicola e stoppie ed ecco svettare tra i campi arsi dal sole il *cardunculus silvestris*. Il cardo selvatico, pianta diffusa allo stato

spontaneo in tutto il bacino occidentale del mediterraneo, parente lontano del *cardunculus scolyms* ovvero il carciofo, ortaggio molto coltivato soprattutto nei comuni limitrofi di Ladispoli e Cerveteri. Il *cardunculus* presenta una spiccata adattabilità all'ambiente mediterraneo, con l'accumulo nelle radici di sostanze di riserva in grado di sostenere la riattivazione vegetativa, dopo la quiescenza estiva. È una specie ampiamente conosciuta sia per l'impiego a fini alimentari dell'infiorescenza a capolino, ovvero il carciofo vero e proprio, sia per le proprietà farmaceutiche, oltre che per l'utilizzo di agenti coagulanti nel latte per la preparazione di formaggi ovini. Ed ecco di nuovo ritornare alla mente le parole:

“Conviene coagulare il latte con caglio di agnello o di capretto, quantunque si possa anche rapprendere con il fiore di cardo silvestre o coi semi del cartamo o col latte di fico. In ogni modo il cacio migliore è quello che è stato fatto col minimo possibile di medicamento”

così affermava nel 50 d.C. il letterato latino Lucio Giunio Moderato Columella nel suo trattato di agronomia il *“De Re Rustica”* (libro VII) lodando al contempo lucci e carpe del lago Sabatino. L'uso del cardo selvatico al tempo dei romani era una pratica di caseificazione assai diffusa, recuperata da alcuni anni nella campagna romana, dove il cardo e il carciofo hanno il loro habitat naturale, da cinque piccoli produttori che utilizzano il “fiore” di cardo come caglio e ripropongono formaggi ovini a latte crudo dal sapore antico.

Il *caciofiore della campagna romana* può esser considerato un antenato del Pecorino Romano, ma la particolarità è nell'uso di latte crudo, intero, coagulato con un caglio vegetale ottenuto dal fiore di carciofo o di cardo selvatico. I fiori vanno recisi nelle giornate soleggiate e secche quando sono completamente fioriti ed hanno una colorazione viola intenso e poi fatti essiccare al buio. Dopo circa circa venti giorni si sfilano gli stami e si conservano sottovuoto, per preparare, all'occorrenza, il caglio vegetale attraverso una macerazione in acqua per un'intera giornata. Grazie all'azione proteolitica degli enzimi del fiore a contatto del latte, dopo circa un'ora, avviene la coagulazione.

Si procede quindi alla produzione del formaggio con successive rotture della cagliata, posta in forme quadrate per far spurgare il siero, il formaggio viene, il giorno seguente, salato a secco con sale marino e trasferito in appositi locali per la stagionatura, che si protrae dai trenta ai sessanta giorni. Durante questo periodo le forme vanno rigirate almeno una volta al giorno per evitare un eccessivo sviluppo di muffe in superficie.

Il formaggio così ottenuto ha la forma di una mattonella di circa dieci centimetri di lato, alta circa cinque, con peso intorno ai cinquecento grammi. La crosta edibile, grinzosa e giallognola racchiude una



Figura 11 Il caciofiore
immagine tratta da : www.fondazione Slow Food.it

pasta morbida, compatta, con piccoli forellini ed un cuore sorprendentemente cremoso. Il profumo è ricco, con sentori di carciofo e verdure di campo, il sapore è intenso, lievemente amarognolo, avvolgente e con una nota grassa equilibrata. Il recupero di questo formaggio antico si deve alla fondazione per la biodiversità di Slow Food che ne ha fatto oggetto di un apposito presidio contribuendo così a preservare un formaggio ovino a latte crudo, da pecore prevalentemente di razza sarda e comisana, libere di pascolare in quel che resta dell'Agro Romano, un tempo pieno di greggi che qui svernavano in attesa di trasferirsi in estate in Abruzzo. Il caciofiore è tra i più caratteristici al mondo, prodotto nella campagna romana solo nel periodo da ottobre a giugno.

Fiori, colori, campagna, strade e giardini si fondono in un paesaggio affacciato sul lago e lasciano il passo al rosso fuoco di cui si tingono le foglie del giardino al bruno dei campi arati, invitando a rimanere in casa, magari al caldo, in compagnia di un pezzetto di formaggio dal sapore antico, che con i suoi sentori ricorda l'erba, il carciofo ed i fiori di campo che circondano il lago.



Figura 12 Il paesaggio Foto di Donato Perillo