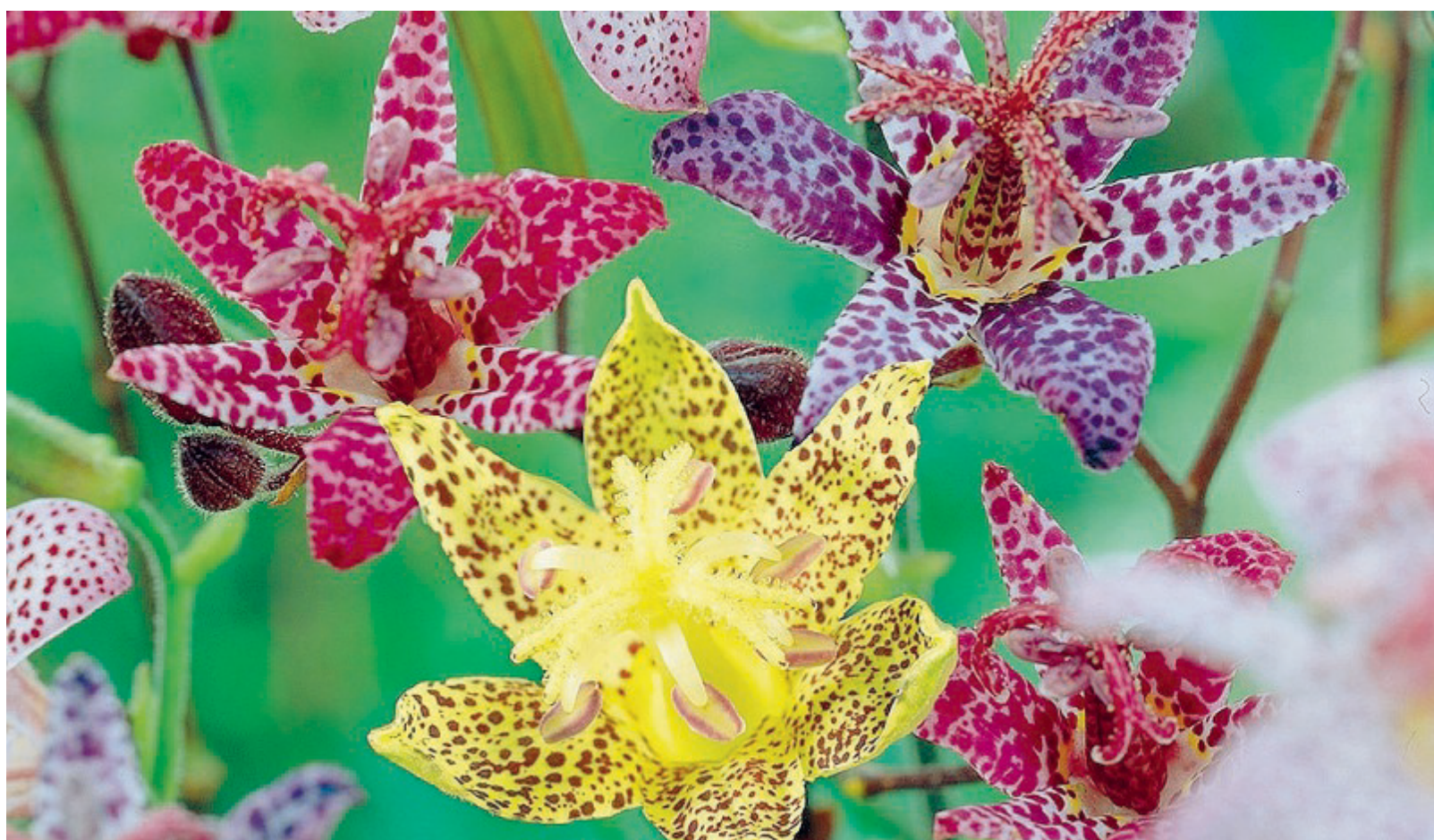


## PIANETA VERDE

pagina a cura di **Monica Rossi**  
planetaverde@gazzettadiparma.net

I LAVORI DEL PROSSIMO MESE COSA METTERE A DIMORA PER LE FIORITURE TARDO-ESTIVE

# Maculata o a pois: stravagante TRICYRTIS

Per chi non la conosce è facilissimo confonderla con l'orchidea: in realtà, è una pianta erbacea perenne della famiglia delle Liliacee

Monica Rossi

Provengono dall'Estremo Oriente e sono tipiche della regione himalayana in direzione est fino all'isola di Taiwan, concentrandosi soprattutto in Giappone. Note anche come «gigli orchidee», le tricyrtis sono state introdotte nel mondo occidentale più di 150 anni fa, nonostante la loro rara bellezza, non hanno mai goduto della gloria che meriterebbero: fortunatamente, pare che l'oblio stia per terminare. Conosciamola allora meglio, questa bulbosa di notevole rusticità.

## IN VIAGGIO VERSO OVEST

Si narra che il primo a studiare le tricyrtis sia stato un botanico danese, tale Nathaniel Wallich, attivo nell'800: in qualità di direttore del Giardino botanico di Calcutta, pare si avventurasse sui pendii himalayani alla ricerca di piante nuove. Le sue sortite botaniche gli permisero di scoprire esemplari mai visti, dei quali era solito raccogliere i semi che poi spediva via nave in Inghilterra inserendoli in barattoli di zucchero di canna per meglio proteggerli. Fu così che, nel 1851, sbarcò in Europa la prima «Tricyrtis elegans», unico rappresentante allora conosciuto di un fiore stravagante così simile nell'aspetto (ma solo del fiore) all'orchidea. Appartenente alla famiglia delle Liliacee, è un'erbacea perenne che ha come

radice un bulbo rizomatoso, i cui steli, a portamento eretto o arcuato, formano foglie alterne lanceolate od ovate verde scuro sulla pagina superiore e verde chiaro in quella inferiore. I fiori, dalla forma seducente a sei tepali nastriformi e sei stami uniti curvati sulla sommità, sono generalmente a stella ma possono anche essere campanulati o imbutoformi. Come tutti i bulbi, una volta trapiantata, la tricyrtis l'avrete per anni: d'inverno tende a scomparire anche completamente, per poi rispuntare in primavera e rifiorire.

## UNA VARIETÀ DI COLORI

Secondo la varietà, le tricyrtis possono essere bianche, gialle, ametista, rosa, malva... La caratteristica che colpisce di più è senz'altro la fitta «trama» maculata o a pois, in genere porpora o viola scuro, che ricopre sia i tepali sia gli stami. Fra le varietà in commercio, segnaliamo la «tricyrtis hirta», la più diffusa (bianca con maculature porpora), la «hirta Miyazaki» (bianco-lilla con maculature rosso scuro e gola gialla), la «latifolia Yellow Sunrise» (fiori gialli maculati di bruno-marrone) e la particolarissima «Taipei Silk», a fiori bianchi sia maculati che bordati di viola-bordeaux, con gola gialla e stami e antere di color giallo-rosso!

## MESSA A DIMORA: DOVE E COME?

Vendute per lo più a rizoma nudo, sono l'ideale per vivacizzare bordure ombreggiate o semi-ombreggiate, in lu-



ghi al riparo da correnti d'aria: perfette, ad esempio, sono le aree al limite di alberi a medio o alto fusto e frondosi. Poiché raggiungono un'altezza compresa tra i 30 e i 90 cm, formando cespugli arrotondati di 50-60 cm di diametro, le radici andrebbero messe a dimora a una distanza di 40 cm circa le une dalle altre, in buche ampie e profonde (preventivamente annaffiate, facendo penetrare l'acqua

in profondità) con la cima poco sotto il livello del suolo. Per quanto riguarda la tipologia di terreno, tenete a mente che la tricyrtis predilige i substrati umidi ma privi di ristagni, non calcarei, soffici, ricchi di sostanza organica e a pH neutro o poco acido: l'ideale, secondo i vivaisti, sarebbe un miscuglio di terriccio universale, foglie di latifoglie e sabbia grossolana; c'è anche chi consiglia di aggiungere una manciata di torba. Una volta trapiantate le radici, il terreno deve essere sempre umido: dalla messa a dimora in poi, bastano le precipitazioni stagionali; una volta spuntate però vanno annaffiate frequentemente senza tuttavia inzuppare il terreno ed evitando di bagnare le foglie.

## CONCIMATELE E NON POTATELE

In primavera e durante tutto il periodo della fioritura, i vivaisti consigliano di nutrire la tricyrtis con un concime minerale o un fertilizzante a lenta cessione da somministrare ogni tre mesi circa; in autunno invece di mettere ai piedi di ciascun cespuglio una buona dose di concime organico e compost. In inverno pieno, pur resistendo a temperature di parecchi gradi sotto lo zero (fino a -15°C), è bene ripararle con una pacciamatura organica. Infine, la pianta non si pota: si recidono solamente gli steli danneggiati, eliminando anche foglie secche e fiori appassiti. ◉

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## APPUNTAMENTI



## FINALE LIGURE ECCO «AGRUMARE»

Il fine settimana del 3 e 4 febbraio, a Finale Ligure (Sv) torna «Agrumare», ovvero la «Festa del Pernambucco e degli agrumi del Finalese», che non solo celebra gli agrumi del territorio ma propone anche la riscoperta di numerosi frutti tipici finalinesi come la mela «Carla» e la susina «Basaricatta». La kermesse, alla 2ª edizione, propone percorsi gastronomici, giardini in città, laboratori, mercati, escursioni, incontri con esperti, cuochi e produttori (info: [www.facebook.com/agrumarefinaleligure/](http://www.facebook.com/agrumarefinaleligure/)).



## A ROVATO A SCUOLA DI ROSE

Domenica 4 febbraio, dalle 14.30 alle 17.30, a Castello Quistini di Rovato (Bs), avrà luogo un corso teorico-pratico per conoscere meglio le rose e imparare, con la possibilità di esercitarsi sul campo, le tecniche corrette per potarle. Lo scopo del corso è fornire gli elementi utili affinché le rose possano crescere al meglio, prevenendo malattie ed esaltandone la fioritura. Durante l'incontro (40 euro in tutto con una pianta di rosa in omaggio) verranno affrontati anche argomenti di giardinaggio in generale (info: tel. 320.8519177).



## LA FAVOLOSA STORIA DELLE VERDURE di Évelyne Bloch-Dano ADD Editore

Vi siete mai soffermati a pensare che quando si mangia la verdura, si «inghiotte» la storia del mondo? E che in un ortaggio si incontrano la grande storia e la storia dei ricordi di ognuno di noi? Le conquiste, la via delle spezie, l'apertura di passaggi marittimi, il commercio tra gli Imperi...

## CURIOSITA'

## Dagli Usa, la cipolla che non fa piangere



Tagliare le cipolle, si sa, finisce quasi sempre in lacrime. Per evitare di «commuoversi» al momento di preparare ad esempio un soffritto, c'è chi ricorre addirittura a speciali occhiali con bordo rinforzato e imbottito: una specie di maschera da cucina insomma! Possibile che la ricerca non abbia trovato una soluzione naturale, botanicamente «lacrima-free»? La risposta è sì. Negli Stati Uniti d'America, sono appena state presentate le «Sunions», le prime cipolle che non fa (reberber!) piangere. Geneticamente modificate? No. I produttori giurano che è frutto di meticolosi incroci 100% naturali e che per arrivarci ci sono voluti 30 anni di ricerca e sviluppo: a detta di chi le ha testate, non solo non fanno piangere, ma sono anche meno intense e più dolci.

In pratica, i ricercatori, un incrocio via l'altro, hanno fatto sì che la loro cipolla contenesse una minore quantità di un particolare enzima (l'«allinasi») che, sprigionato al momento del taglio, trasforma alcune sostanze in acido sulfenico. Il quale, essendo volatile, irrita la cornea e scatena le lacrime. Le «Sunions» si comportano in modo diverso già nella terra: infatti, sviluppandosi, invece di accumulare sostanze chimiche che le fanno diventare sempre più pungenti, con la maturazione si fanno via via più delicate. A onor del vero, le ricerche per coltivare cipolle «anti lacrima» erano già state condotte un lustro fa dagli scienziati del «New Zealand Institute for Plant and Food Research Limited», ma senza che venissero poi commercializzate.

Anche i giapponesi ci avevano provato: tre anni fa, infatti, con metodi forse un po' drastici, avevano «irradiato» i bulbi di cipolla con alcuni ioni in grado di ridurre la presenza dell'enzima incriminato. Detto ciò, ci duole tuttavia informarvi che se state già «sgolosando», frenate l'entusiasmo: le «Sunions» per ora sono coltivate solo negli Usa - negli stati di Nevada, Washington e Idaho - e vendute in poche gastronomie selezionate. Le cronache tuttavia rivelano che a breve la loro coltivazione potrebbe sbarcare anche in Gran Bretagna e da lì al resto dell'Europa il passo potrebbe essere breve. Intanto, «accontentiamoci» delle nostre Tropea, buone anzi buonissime e naturalmente più dolci perché contengono più zuccheri. ◉ **M.R.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



# I DU MATT

TRATTORIA

Ristorante, sala meeting modulare,  
scuola di cucina, team building.

NEL NUOVISSIMO LOCALE  
Via San Leonardo, 75 Parma  
Tel. 0521.251407 - 347.1192852



www.idumatt.it