

Un sentiero dei sensi tra giardini e orti

di FRANCESCO ARRIGONI

Alle 13,33 di oggi, ora esatta dell'equinozio, scatta la primavera. Un momento scelto non a caso per l'inaugurazione del Podere Terravera, a Borgonovo Valtidone sui Colli Piacentini, agriturismo creato con criteri innovativi e antichissimi. Uno dei punti forti sarà la riappropriazione del tempo, segnato dalle stagioni e dalle fasi lunari. «Siamo noi che dobbiamo adeguarci ai tempi della natura, non pretendere che lei si adegui ai nostri», dice Luigi de Micheli, proprietario dell'azienda con la moglie Caterina. De Micheli è un agronomo, per anni ricercatore all'Istituto agrario di San Michele all'Adige; è uno, insomma, che la terra la conosce bene. «Lo scopo è creare un agriturismo nuovo nel modo di relazionarsi con i clienti, grandi e soprattutto piccoli: su di loro investiremo molto, con corsi per conoscere la vita del nostro lago e un percorso sensoriale sul mondo dei prodotti agricoli. Ma ci saranno corsi anche per i grandi: agricoltura, orticoltura e giardinaggio, di cucina sulle verdure o sull'arte di fare il pane, e poi di astronomia».

Si inaugura oggi il
Podere Terravera,
sui Colli Piacentini
«Realizzeremo
un ricettario con le
materie prime»

Terravera è un'azienda di circa quindici ettari collocata a Corano, una delle più affascinose e sconosciute località della Valtidone, con vista sulla Pianura padana. Al centro un'antica casa colonica in pietra ristrutturata con cura, con accanto ristorante e struttura ricettiva (ci saranno quindici camere e un centro benessere). Intorno un «arcipelago» composto da isole tematiche: l'isola dei roseti (750 varietà di rose), mediterranea (3000 piante e erbe officinali), lacustre e dei vigneti, un parco dove ci si diventerà a seguire fiori e profumi. Ma il punto di forza è il ristorante che usa materie prime prodotte in loco o da altre aziende del territorio. «La nostra terra può produrre molto, ma non tutto. Per questo è necessario collaborare con le migliori aziende del settore. Per esempio i nostri polli sono allevati a terra, nutriti per bene e spiumati ad arte, non con la solita bollitura, ma con la cera. Così abbiamo carica batterica inesistente e ottimo sapore delle carni. I salumi saranno quelli, eccellenti, dei fratelli Salini». De Micheli non lascia niente al caso, anche per chi governa i fornelli. «Cucinare è un affare serio: per questo abbiamo scelto due giovani professionisti, Emanuele Baggi e Natascia Vicentini (al lavoro da più di due mesi, a locale chiuso), allievi di Federico Coria, per realizzare un ricettario con le nostre materie prime, la nostra tradizione. Insomma, l'espressione della nostra terra, la terra vera».