

Per anni ha curato l'oasi di Villa Meridiana, a Sanremo, in cui è cresciuto lo scrittore. «Nel "Barone Rampante" ci sono anch'io» dice. Messi in salvo gli alberi rari, minacciati dal cemento, Libereso Guglielmi ora ha scritto un libro di **cucina**. Vegetariana, ovviamente

OLTRE IL GIARDINO

Il guru verde della famiglia Calvino svela le sue ricette. Di piante e fiori

dal nostro inviato **RAFFAELE NIRI**

SANREMO. L'unità di misura, per la zuppa di ortiche, è «la manata». Servono una cipolla grande, due litri di brodo vegetale, uno spicchio d'aglio, due patate e, appunto, «due manate di ortiche». Per fare la zuppa Melokhia la pietra di paragone è invece «la bracciata»: bisogna prendere «solo le foglie giovani e fresche di malva» e, per calcolare quante, niente di meglio che affidarsi alla lunghezza delle proprie braccia. Per fare una omelette di *taraxum*, che poi è il tarassaco, ne raccoglierete un mazzo, mentre per la crema di rose bisogna vedere quante piante avete a disposizione. E così per i fiori di borragine (la ricetta è datata 1655) e per i fiori di sambuco fritti. Per non parlare dei papaveri rossi: «L'uso dei pesticidi e dei diserbanti ha quasi completamente distrutto questo fiore meraviglioso, squisito in primavera lessato con olio e limone e aggiunta essenziale nel ripieno della torta Pasqualina».

Se vi mancano gli ingredienti, e passate dalle parti di Sanremo, nessun problema: il giardino di Libereso Guglielmi (e di suo fratello, Germinale) è a vostra disposizione. Quattrocento varietà di piante, provenienti da tutto il mondo - più che un giardino, una giungla - in un fazzoletto di terra che sembra rubato al cemento. In realtà, è vero il con-



CARLO CERCHOLI/GRAZIA NIRI

MENSA EN PLEIN AIR
Sopra, una vecchia immagine di Villa Meridiana, a Sanremo. A sinistra, la copertina di *Oltre il giardino*

trario. «Quando avevo quattordici anni, e il professor Calvino mi assunse» racconta Libereso Guglielmi «tutta Sanremo era verde e, qui e là, c'erano case. Adesso ci sono case e qui c'è il mio giardino».

Si chiama appunto *Oltre il giardino, le ricette di Libereso Guglielmi* il libretto (edito da Socialmente, a cura di Claudio Porchia, prefazione di Oscar Marchisio, pp. 80, euro 10) che raccoglie disegni («giravo il mondo e non avevo soldi per la macchina fotografica: così, per ricordarmi le piante, mi salvavo con gli acquarelli») e consigli di questo Guru del verde. Ottantaquattro anni tra pochi giorni, Libereso Guglielmi è diventato famoso grazie a un'intuizione di Ippolito Pizzetti. Il

giardiniere di Calvino, titolo della sua fortunata biografia, gioca infatti sull'equivoco del Calvino sbagliato: il professor Mario, botanico di valore, dirigeva la Stazione sperimentale di floricoltura sanremese mentre il figlio Italo «già da ragazzino era interessatissimo alla scrittura e molto meno alle piante. Diciamo che ha predicato bene, tutti i libri contro la speculazione edilizia, e razzolato meno bene: gli eredi Calvino hanno venduto Villa Meridiana ed è diventata un parcheggio enorme».

Che nome è, Libereso?

«Quando sono nato, mio papà, un anarchico tolstoiano, stava imparando l'Esperanto. Libereso significa "assolutamente libero di pensiero, parola e azione". Più o meno, impegno mantenuto».

Merito di Calvino padre?

«Anche. Avevo quattordici anni quando il professore vide me e mio fratello Germinale tra le aiuole di casa e chiese a nostro padre se volevamo diventare borsisti nella stazione sperimentale. Mario Calvino non era solo un agronomo, era anche un botanico. Nel 1908 aveva lavorato in Messico e lì era diventato uno dei responsabili dell'agricoltura: era il tempo di Porfirio Diaz e fu Calvino a far dare la terra ai contadini».

Erano bei personaggi, i genitori dello scrittore?

CARLO CERCHOLI/GRAZIA NIRI