



PUNTO DI VISTA

sue camicie inamidate, il profumo (quest'anno, nel 50esimo della sua scomparsa, la collana Oscar Moderni Baobab ha pubblicato una nuova edizione dell'album *Buzzati*, che ripercorre vita e opere dello scrittore, a cura di Lorenzo Viganò, 30 euro, www.mondadoristore.it).

LA VISTA CHE MI ISPIRA La chioma di un albero. Aprire la finestra e vedere foglie e rami muoversi, vedere le stagioni che cambiano attraverso una canopia. Sono consapevole di essere intollerante al vivere senza piante in casa o senza un po' di natura intorno. La vista che più mi ispira è quella dalla mia casa in Toscana, a Piuca: un paesaggio agricolo punteggiato da un incalzante universo selvaggio, con le benedizioni e maledizioni del vivere in campagna (antonioperazzi.com).

UN OGGETTO DA CUI NON MI SEPAREREI MAI I miei taccuini. Li porto sempre con me, e poi li raccolgo su uno scaffale nello studio. Dentro, appunti, pensieri, e anche erbari: quando vedo una pianta che mi interessa, ne raccolgo foglie e fiori e li metto nei miei notes, tutti uguali e neri, chiusi da un elastico.

**VISITEREI IL
RUWENZORI,
LE "MONTAGNE
DELLA LUNA"
TRA UGANDA
E CONGO**

IL LIBRO SUL COMODINO Non dico i miei ultimi libri, ovviamente (*Il paradiso è un giardino selvatico e I giardini invisibili. Un manifesto botanico*) anche se ne ho sempre una copia in giro (24 e 16 euro, www.utetlibri.it).

UN PIACERE A CUI NON RINUNCEREI MAI Cucinare, soprattutto preparare la colazione con mia moglie Benedetta e i bambini. E un po' come il giardinaggio: fare qualcosa di manuale in giardino, ad esempio legare i rampicanti, ti lascia il tempo di parlare e pensare ad altro. Mia moglie sa preparare una fantastica challah, un pan brioche di tradizione ebraica, per le nostre colazioni.

L'ARTISTA (O DESIGNER) CHE COLLEZIONEREI, SE POTESSI Le xilografie giapponesi di Utagawa Hiroshige, di inizio Ottocento. Ne ho comprata una l'anno scorso: una collina con poche note di colore, un paesaggio quasi caricaturale, irreali ma perfetto. Mi piace molto anche collezionare foto trouvée di alberi, possibilmente con persone sotto. Una è diventata la prima cover di *Contro il giardino*, il libro che ho scritto insieme a Pia Pera per Ponte alle Grazie. Una delle immagini era lo scatto di una ragazza che raccoglie arance in un giardino: anni dopo mi ha scritto la nipote, che aveva riconosciuto la nonna (per le opere di Utagawa Hiroshige, www.romingallery.com; il libro scritto da Antonio Perazzi con Pia Pera su www.ibs.it, 14 euro).

IL MIGLIOR RICORDO PORTATO A CASA DA UN VIAGGIO Una sensazione: la mattina all'alba a Munnar, nel distretto montuoso di Idukki in India, nel giardino di un cliente, dentro una piantagione di tè. L'aria calda che arrivava dalla pianura faceva sì che la casa sembrasse muoversi, e in quel momento ho udito il fischiare del Malabar Whistling Thrush, un merlo con un vasto vocabolario sonoro: è stato come sentire dar voce all'incontro tra uomo e natura. Poi torno sempre dai viaggi con dei sassi e dei semi: li

Antonio Perazzi

I taccuini che diventano erbari, le foto trouvée di alberi, il verde nello studio nato grazie a semi provenienti da tutto il mondo. Da Venezia all'India, la natura spontanea è il cuore del lavoro del botanico e paesaggista. Da cogliere nel sapore dell'olio di Piuca come in un'alba a Munnar. Di *Lisa Corva*

A sinistra, "I giardini invisibili. Un manifesto botanico", l'ultimo libro di Antonio Perazzi, Utet (16 €). Sotto, il brioche proposto dal ristorante milanese di alta cucina vegetariana e vegana Altatta.

Antonio Perazzi



I giardini invisibili

Un manifesto botanico

UTET

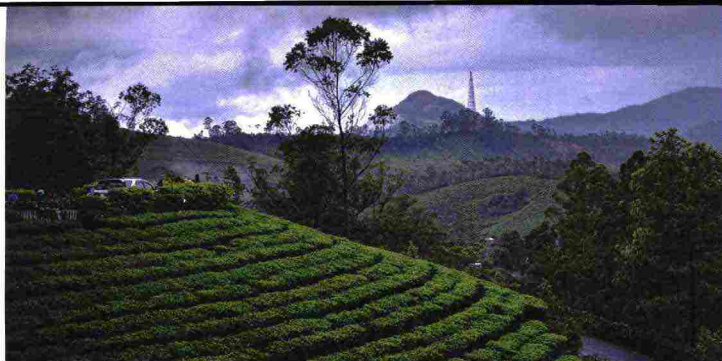


I SEGNI DISTINTIVI DEL MIO STILE Mi piacciono gli indumenti da lavoro, forse perché, per il mestiere che faccio, sto spesso all'aperto. Quindi cerco giacche, giubbotti o felpe pratiche e calde. Sono un grande fan di Patagonia, anche per il suo impegno ambientalista. D'estate, opto per le giacche da operaio francese di cotone grosso di Bensimon. Le scarpe sono importanti, devono essere comode anche nel fango, o nei cantieri. Prediligo gli stivali di caucciù con interno foderato di Le Chameau, un marchio francese nato nel 1927 (eu.patagonia.com; www.bensimon.com; www.lechameau.com).

LA MIA ICONA DI STILE Ne ho tantissime! Direi sicuramente l'inglese Christopher Lloyd, che fu un proprietario di giardini illuminato, curioso e raffinato. Un'eleganza al di fuori degli schemi. Ma ho anche una predilezione per gli uomini barbuti: nel mio studio di Milano ho appeso a una parete, come un moodboard, disegni, foto e cartoline raccolte negli anni che li raffigurano. Da Klimt a Konrad Lorenz, Darwin, Brancusi... Mi ha sempre affascinato Joseph Rock, che nacque a Vienna alla fine dell'Ottocento e fu botanico, esploratore ed etnologo appassionato di Cina. Aggiungo, anche se non aveva la barba, Dino Buzzati, amico di famiglia: ricordo ancora lo stile, l'odore delle

PUNTO DI VISTA

A destra, l'anamorfoso "Polygone Étoilé" di François Abélonet a Radicepura, in Sicilia. Qui accanto, il paesaggio nei pressi della città di Munnar, nello stato del Kerala, in India. Sotto, polo in cotone, JOHN SMEDLEY (180 €).



guerra in Vietnam: la usa mia moglie per venire con me in cantiere (www.rolex.com).

IL MIO SPAZIO VERDE PREFERITO Il mio giardino a Piuca. A Milano, invece, l'Orto Botanico di Brera, un luogo quasi segreto in cui mi piace andare anche solo mezz'ora, a pensare, raccogliermi. Poi il Giardino della Gamberaia, a Firenze. In India, il Chameli Bagh, o Jasmine Garden, del Jal Mahal Water Palace a Jaipur, sul lago: sembra una miniatura settecentesca, quando piove, cadono nuvole di gelsomino e la terra profuma di vita che si rigenera. Aggiungo un mio progetto a cui tengo molto: la Manifattura Tabacchi a Firenze, dove ho disegnato un paesaggio che prenderà forma dalla frequentazione di chi lo abita. È una strategia innovativa a cui lavoro da anni in diverse parti del mondo, che porta ad assecondare la natura spontanea. In questo luogo speciale, inserito dalla Lonely Planet nelle mete best in travel 2022, il giardino sarà fatto da una relazione sincera tra uomo e piante. E in Toscana, poi, un altro progetto a cui sto lavorando: l'ideazione del nuovo polo di produzione specializzata di Fendi a Capannuccia, insieme allo Studio Piuarch. Il sito, pur appartenendo al territorio del Chianti fiorentino, versava in uno stato di degrado segnato dalle logiche di sfruttamento dell'industria laterizia e della cava precedentemente attiva. Infine, la realizzazione delle aree verdi dell'isola di San Giacomo, nella laguna veneziana, isola-progetto della Fondazione di Patrizia Sandretto Re Rebaudengo (www.ortobotanicoitalia.it/lombardia/brera; www.villagamberaia.com; www.manifatturatabacchi.com; fsr.org/isola-di-san-giacomo-venezia).

SE NON VIVESSI IN TOSCANA, VIVREI... In Sicilia, alle pendici dell'Etna. Vicino a Radicepura, lo spazio che accoglie la biennale dei giardini di cui sono direttore artistico. Un progetto che ha preso vita grazie ai vivaisti siciliani Faro, che li hanno ettari di piante mediterranee e subtropicali, che vendono in tutto il mondo. L'edizione di quest'anno è dedicata ai giardini del futuro (www.radicepura.com; www.piantefaro.com).

SE NON FACCESSI QUELLO CHE FACCIAMO...

Vorrei iniziare a fare quello che faccio. Mia zia Oriana e mia mamma mi avrebbero voluto cuoco. Io mi sono sempre visto di più come cacciatore di piante, un po' alla George Forrest, il botanico scozzese e viaggiatore di inizio Novecento, il primo a esplorare lo Yunnan. Cacciatore di piante... in fondo, è quello che faccio. ■HTSI



tengo nelle tasche, dentro buste di carta, o sui vestiti, involontariamente aggrappati. Le piante del mio studio, una vera giungla, sono tutte nate così. Lo fa anche mio figlio Olmo, che ha dodici anni! (idukki.nic.in).

NEL MIO FRIGO NON MANCA MAI Litri e litri di latte per i bambini (ho cinque figli, ma solo i tre più piccoli, che ho avuto con la mia seconda moglie, Benedetta, vivono con noi). Poi in cucina si trova sempre l'aglio, una buona bottiglia di olio di Piuca e di vino: mi piace quello di una cantina biodinamica del Chianti che si chiama Castello dei Rampolla (www.castellodeirampolla.it).

L'ULTIMO PASTO CHE MI HA IMPRESSIONATO Quello che ha cucinato mia figlia Caterina! Chita, la mia primogenita, lavora come chef in un ristorante milanese di alta cucina vegetariana, Altatto, e il suo risotto con gli agrumi, o il dolce di Pantelleria (crema di ricotta con capperi salati) sono indimenticabili (altatto.com).

L'ULTIMO PEZZO AGGIUNTO AL GUARDAROBBA Una polo color indaco in cotone di John Smedley e una pashmina. Ne ho almeno trenta, in genere comprate nei miei viaggi in India, con infinite gradazioni che vanno dal salvia al sabbia. Compresse le più pesanti, le sciarpe da cammelliere che trovo in Rajasthan. Spero di tornarci presto, anche perché lì sto seguendo vari progetti, uno in particolare a Jaipur, per un cliente privato: due torri con spazi verdi e giardini interni. Ho cominciato a visitare l'India da piccolo, con mia madre, e ora vi torno con i miei figli (www.johnsmedley.com; www.tourism.rajasthan.gov.in).

IL CAPO CHE CONSERVO DA TRAMANDARE L'orologio di mio nonno, un Rolex anni Cinquanta con carica manuale. I miei figli mi fanno la corte per averlo. Mio nonno era Edoardo Fallaci, ed è stato molto presente nella mia vita, come mia zia Oriana. Di lei ho ancora la giacca che indossava quando era reporter di



Sopra, gli schizzi di un progetto in uno dei taccuini di Perazzi e accanto, l'isola di San Giacomo, a Venezia. A destra, un ritratto del botanico e paesaggista. Sotto, "Paesaggio, montagna" (1853), xilografia di Utagawa Hiroshige dalla serie "Takaidō gokūsan-tsugi". Sotto, a sinistra, il pane ebraico challah. A destra, una ricetta dell'app di cucina del New York Times.



AMO L'APP DI CUCINA DEL NEW YORK TIMES E SU INSTAGRAM SEGUO GIARDINIERE VIAGGIATORI COME PAUL SALOPEK (@OUTOFEDENWALK)



RECIPE OF THE DAY
Roasted Squash With Turmeric-Ginger Chickpeas
Yewande Kibbiolu