



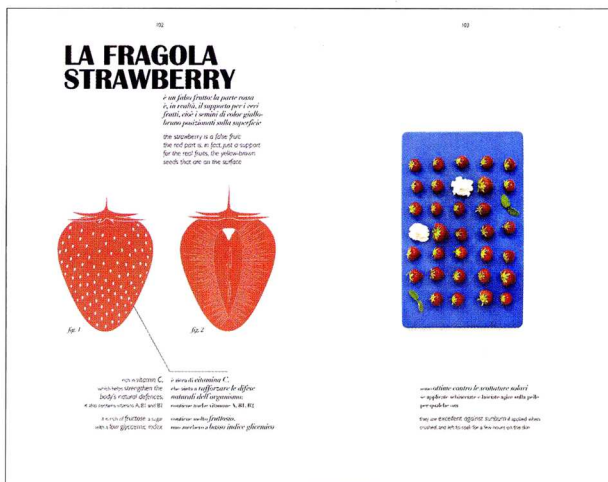
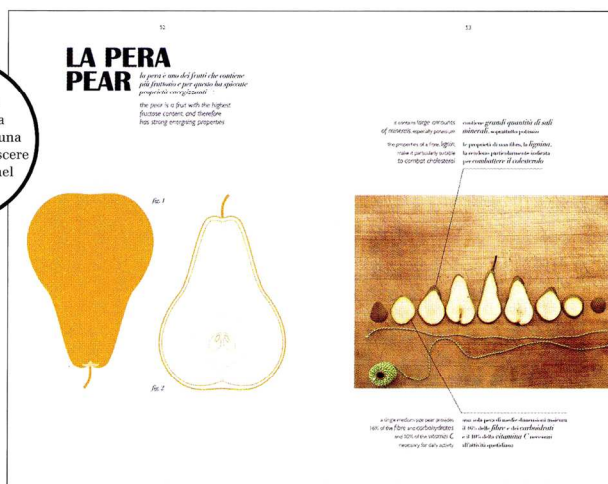
di **Fiorenza Bariatti**

BRICIOLE DI CONOSCENZA

A spiegare bene cosa è *Herbarium taste* è Valentina Raffaelli, autrice del libro: «Un giorno, mentre guardavo l'immagine "esplosa" di un motore, mi è venuta l'idea di creare delle illustrazioni in cui "smontare" il cibo e raccontare "pillole" di sapere nutrizionale su frutta e verdura». A onor del vero già nel 1963 Bruno Munari aveva fatto qualcosa di simile in *Good design* (appena ripubblicato da Corraini Editore, otto euro), ma la designer (italiana trasferita tra i mulini olandesi) ha scelto di partire dalle quattro stagioni per sviluppare il suo progetto alimentare. E lo ha fatto innanzitutto graficamente: ha preso frutta e verdura, le ha disegnate e sezionate sui fogli «al fine di studiarne tutte le preziose risorse nutrizionali contenute al loro interno». I disegni sono proprio belli pur se didattici, i testi quasi leggeri anche se fortemente educativi, i colori sono appropriati e originali; insomma in poco più di cento pagine si trovano informazioni e curiosità sugli alimenti della terra che tutti i giorni mangiamo. Un libro prezioso esattamente come lo è il cibo che racconta. *Herbarium taste* è edito da Corraini (www.corraini.com) e costa 20 euro. Il testo è bilingue, ossia è scritto in italiano e in inglese (oltre a essere un ottimo esercizio per imparare la lingua british, permette di condividere la lettura insieme all'amico Liam). Dalla pagina all'albero, la frutta è protagonista di *Piantata* alla Scuola Agraria del Parco di Monza. Domenica 17 maggio le famiglie sono invitate a partecipare al progetto di ricostruzione del Frutteto Matematico, collaborando alla piantumazione di gelsi neri secondo l'impianto originale del 1800 (prenotazioni: tel. 039 2302979).

Infine, tra gli appuntamenti di Orticolario (Villa Erba, Cernobbio, Como, dal 2 al 4 ottobre, www.orticolario.it) è in programma un concerto con la viennese Vegetable Orchestra che si esibisce su strumenti fatti solo di verdure fresche. Da sentire con l'udito e l'olfatto. :)

La pera come non l'avete vista mai: sezionata da una designer. Per conoscere quello che si ha nel piatto.



Un tema importante, anche un po' complicato. Frutta e verdura «fatte a fette» sulle tavole e da «porzionare» sui piatti. Storie da guardare