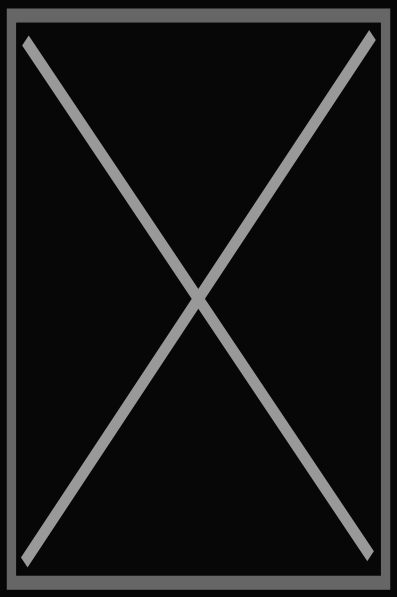
Quando il ristorante incontra l'orto

antichisaporizito5-2d18e3ee



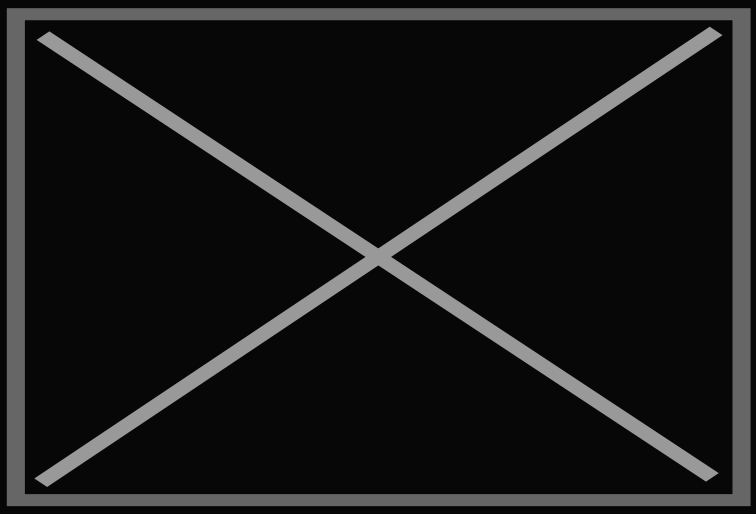
[caption id="attachment_12611" align="alignright" width="199"] Pietro Zito di Antichi Sapori con i frutti del suo orto[/caption]

Quando il chilometro zero nopn basta più: i ristoratori coltivano da sè il proprio orto per offrire ai clienti prodotti unici e quasi introvabili

La filosofia del chilometro zero è ormai popolare nei menu. C'è chi però ha voluto estremizzare questa tendenza mettendo in tavola proprio quei prodotti cresciuti nell'orto del ristorante.
Che sia legata all'immagine, all'etica, all'economia, alla tradizione, questa scelta è diffusa più di quanto si pensi, anche nelle grandi città.
Il recupero di piante in estinzione, in particolar di antiche cultivar di alberi da frutto, è l'obiettivo anche da Pietro Zito, patron di **Antichi Sapori** vicino Andria. Con un orto di 15 mila mq, un diploma da perito agrario e un padre, Francesco, da cui ha ereditato sapere e passione, offre al cliente una opportunità di riscoperta delle proprie origini, del rapporto semplice ed educativo con la cultura contadina ed i suoi lenti ritmi.
Recupero della tradizione, stagionalità, genuinità sono quindi alcuni dei vantaggi dell'orto annesso al ristorante. Ma c'è altro. «I benefici sono per tutta l'area circostante. Attorno al ristorante e all'orto ho

generato una microeconomia dove piccoli fornitori locali hanno un immediato sbocco al mercato.» dice Zito.
Se tutto questo è possibile dove ci sono grandi terreni aperti e un buon clima, chi ha poco spazio cosa può coltivare? «Basta riscoprire e assecondare la natura, in termine di stagionalità, origine e tradizione della propria terra» suggerisce Pietro Zito.

Come fa **Erika Cianti**, titolare de "**Le botti di Aspasia**" a Montespertoli (Lu): «la vineria è formata da due stanze con pochi coperti, eppure coltiviamo anche noi. Non servono ettari di serra. Ho allestito alcuni basket dedicati alle piante e un gazebo. Al posto dell'acquario ho un insalatario! Se vuoi un piatto più piccante puoi alzarti tu stesso a cogliere il peperoncino».
Insalate, peperoni, pomodori, basilico, sedano, cipolle, prezzemolo e cetrioli, a seconda della stagione. «Quando poi finiscono ci si affida all'azienda agricola che ci rifornisce anche il vino e l'olio. Sono loro ad aiutarci con l'orto, è un lavoro di squadra che non comporta costi aggiuntivi».



Non è raro qui mangiare un'insalata appena colta dalla terra (la chiamano la filosofia del "pick your own" – prendi ciò che vuoi), al momento dell'ordinazione. E non un'insalata qualsiasi: canasta, carciofa, gentile...
«I clienti scoprono anche che le insalate non sono tutte uguali e che hanno sapori e stagionalità diverse» continua la titolare. «Prepariamo anche il pesto sul momento con quattro tipologie di basilico che coltiviamo in loco. I nostri ospiti così seguono la spiegazione sulle varietà del basilico e il processo passo per passo, finché non arriva nel loro piatto. A livello di immagine (ma anche di gusto!), cogliere le materie prime al momento funziona. È chiaro che gli ingredienti non bastano per tutti i piatti, ma in menù inseriamo qualche portata composta anche da ingredienti fatti da noi. È il caso degli gnocchi alla fiaccheraia con trito di erbe colte direttamente nei nostri basket. Ai clienti piace, suscita curiosità e interesse, ed è un modo per avvicinarli e fidelizzarli. La vera ragione dietro questa scelta è questa: ci abbiamo provato ed ha successo!» conclude Erika Cianti.