a ALLERGY-FREE

Conciliare la passione per i fiori con l'allergia ai pollini? Si può, con l'allergy-free gardening (allergyfree-gardening.com). Il ricercatore Thomas Leo Ogren ha infatti ideato la scala OPALS che assegna a 5.000 varietà ornamentali un punteggio da 1 a 10. Sommando il valore di tutte le piante del balcone e applicando una semplice formula matematica, si ottiene il suo potenziale allergenico. Le più a rischio? Quelle con tanto polline, come l'ulivo. Lo spiega bene il manuale *Allergy-Free Gardening* (Ten Speed Press, 17). A Milano, intanto, stanno mettendo radici i primi due giardini "anallergici" d'Italia (milanoallergyfree.it).

b BLACK

Una chimera? Non più. Ora che i vivaisti sono riusciti a selezionare fiori e foglie neri, è corsa alla pianta più scura. La star è la pluripremiata petunia americana "Black Velvet", sofisticata, ma facile (ballfloraplant.com). E poi: sambuco "Black Lace", Ophiopogon "Nigrescens", Colocasia "Black Magic", rose 'Black Gold' (ninosanremo.com) e "Magia Nera" (rosebarni.it), calla "Black Pearl", tulipano "Queen of the Night", viola "Bowles Black".

PASCAL CHEVALLIER

c CYBER-GARDENING

Un concetto sperimentale e un nuovo linguaggio in progress: è il tema del primo workshop Cyber Gardening The City organizzato a Milano lo scorso luglio da A.A. School of Architecture con ecoLogicStudio, Viapiranesi e Cascina Parco Sud. Un master di bioarchitettura riproposto ogni anno in vista di Expo 2015, per formare giardinieri cibernetici. Come? Si integrano le conoscenze della tradizione con le tecnologie più innovative, la comunicazione in stile social network e l'animazione digitale (cybergardening.aaschool.ac.uk, ecologicstudio.com).

d DIGITALIS "ILLUMINATION PINK"

Sembrava una mission impossible, ma dopo anni la casa Thompson&Morgan ha ibridato l'innovativa digitale 'Illumination Pink', che al suo debutto al Chelsea Flower Show di Londra ha vinto il titolo di "Pianta dell'anno 2012" ed è stata la novità più richiesta, con oltre 150.000 ordini. Segni particolari: corolle rosa e gialle stranamente "frastagliate", pianta ramificata e accentuata rifiorenza. Da ottobre, tre piantine 20 € (thompson-morgan.com).

e ERBE

Dal cardo alla pratolina, le erbe spontanee buone in cucina sono oggetto di una riscoperta. Riconoscerle e utilizzarle, infatti, porta la biodiversità in tavola stimolando palato e creatività a km (e costo) zero. Provare per credere, consultando il portale piantespontaneeincucina.info, ricco compendio creato da un gruppo di appassionati ricercatori, che segnala anche gli appuntamenti e i workshop sul tema.

f FOREST-GARDENING

Antica pratica dei contadini del Kerala, consiste nel coltivare un orto-giardino "a strati", come nella foresta, con alberi alti e bassi, arbusti, rampicanti, erbe perenni e ortaggi, ottimizzando sole e suolo. Lo spiega l'esperto Patrick Whitefield (patrickwhitefield.co.uk) in Permacultura per tutti (Terra Nuova Edizioni, euro 10,50).

g GARDENGIRL

Che il giardinaggio sia tra gli hobby più alla moda è noto. A dargli anche un'allure fashionista ci ha pensato la stilista Petra Maison con il marchio inglese GardenGirl (gardengirl.eu, tel. 075393941), linea completa di abiti, accessori e attrezzi per neo-giardiniere stylish. Dalla salopette alle cesoie, una collezione ispirata alla natura e al femminile, prêt-à-jardiner.

h HELPFUL-GARDENER

Il giardinaggio, si sa, rilassa. Se cavalcate la passione fino a diventare "plantaholic" o "gardenholic" (cioè vi fate prendere dalla smania del giardino perfetto) condividete questa ossessione con gli ospiti del forum di helpfulgardener.com. Se la vostra è solo ansia da desperate spraying sulle rose, invece, trovate 96 soluzioni "take it easy" per godervi il verde nel primo *Anxious Gardener's Book of Answers* (Timber Press, 11€). Un esempio? Contro gli afidi,spruzzare acqua e sapone di Marsiglia, senza risciacquare.