

Londra, un tripudio floreale celebra la vera essenza british

Chelsea Flower Show. È la più snob (ma anche democratica) esposizione orticola al mondo. Gli inglesi, dal re in giù, accorrono. Ed è l'occasione per rispolverare (tra hotel e ristoranti) il meglio della loro cultura

Stefano Salis

Re Carlo (e Camilla regina) ha confermato: ci sarà, a dispetto delle insistenti voci di malattia grave. Se la vita deve andare avanti, non c'è miglior modo che celebrarla con i mirabolanti giardini, fiori e padiglioni del Chelsea Flower Show (dal 21 al 25 maggio, preview, esclusivissima, appunto per reali e dintorni, domani). Appena nominato patrono della Royal Horticultural Society – la gloriosa società che organizza la più esclusiva e, allo stesso tempo, democratica esposizione floreale del mondo – non poteva mancare. Il CFS non è solo la più grande vetrina al mondo per l'eccellenza orticola: dai 244 espositori del 1913 siamo a oltre 500 oggi, tra cui giardini, vivai, fioristi, mostre educative e stand commerciali. Circa 170mila visitatori, e non si compra un fiore! Si vedono le sementi pronte e le si prenotano (ovvio che ci sono anche fioristi pronti alla bisogna, nel caso): ma ciò che rende unica la manifestazione è, oltre alla strepitosa qualità dei giardini allestiti, la sua quintessenza british. Gli inglesi hanno una vera e propria religione del giardinaggio e non mancano mai di dimostrarlo.

Per dire: io ci vado pronto, fresco della lettura di un libro bellissimo di Olivia Laing (*The Garden Against Time*, prontamente già uscito anche in italiano, *Il giardino contro il tempo*, **Il Saggiatore**): un viaggio nella costruzione di un giardino privato che, tra echi di Derek Jarman e dell'inossidabile Wil-

liam Morris – numi tutelari dell'argomento – che è balzato in vetta alle classifiche di vendita (chi l'avrebbe mai detto?). Perché i fiori, la natura, la percezione del cambio delle stagioni, la coltivazione anche di un piccolo o minuscolo terreno, fanno parte del carattere nazionale. Perciò essere presenti al CFS è d'obbligo per tutti, reali, sudditi, semplici appassionati.

Del resto, se vi capita di stare a Londra in questi giorni (e non sono pochi gli italiani che volano a ronzare tra bulbi, ortensie, iris e peonie d'Oltremania), forse il miglior modo è omaggiare la cultura britannica in tutte le sue manifestazioni.

Indirizzi sicuri? Uno per tutti: l'afternoon tea. Stavolta non si può che premiare, per originalità, qualità e inventiva quello appena inaugurato al fantastico hotel The Lanesborough (Oetker Collection), un capolavoro di ospitalità a Knightsbridge (uno degli indirizzi più certi della capitale inglese che in fatto di hotel è sempre in ebollizione), che, in collaborazione con Netflix, ha varato un té che più british non si può: il menù in edizione limitata che rende omaggio all'era Regency della serie tv; un momento di festa e grande stile, elegante ma con tocco contemporaneo, perfettamente integrato nelle sale in medesimo stile dell'hotel. Che, se proprio volete strafare, come me, offre anche uno dei migliori ristoranti tradizionali inglesi. Arrosto della domenica, filetto Wellington o Dover Sole, tanto per dire: la cucina dello chef Shay Cooper, stellato già al Goring, e di sicuro avvenire anche qui, è solidissima tradizione appena rivisi-

tata per non perdere di vista le migliori possibili. In più c'è l'arte: il Grill ha appena inaugurato una mostra del giovane artista Lucas Console-Verma, nell'ambito di un piano che agevola i giovani artisti. La mostra si intitola «Lost in time» e, appunto, se avete un giorno in più, fate qualche passo e andate a trovare Heston Blumenthal al suo «Dinner», al Mandarin Oriental Hyde Park. Certo, lui non ha bisogno di troppe presentazioni: due stelle e alcuni piatti iconici. Tornare per la mitica Topsy Cake, da ordinare subito, e non dimenticare aragosta e cetrioli o il Meat fruit: si presenta come un perfetto mandarino ma contiene un cuore di fegato. Non per me, che non mangio interiora, ma mi assicurano davvero eccezionale.

Per tornare ai fiori, e per sposare l'eccellenza italiana e la capacità inglese, al cuore del nostro viaggio: oltre alle visite dei vari giardini preparati dagli architetti che si sfidano per le medaglie, il Newt, un hotel da sogno nel Somerset presenta il suo «Roman garden», perfetta ricostruzione di un giardino di epoca romana, primo del suo genere a essere installato a Chelsea dalla prima edizione della mostra floreale, avvenuta 111 anni fa. Dopo l'evento, il Roman Courtyard Garden verrà poi trasferito per una mostra temporanea in una delle proprietà di Vignamaggio, all'interno di una tenuta toscana del XIV secolo. Inaugura, domani mattina, l'ambasciatore italiano nel Regno Unito, Inigo Lambertini, insieme ad accademici e direttori di museo. Non sarà il re, ma, insomma, anche la bella Italia si difende!

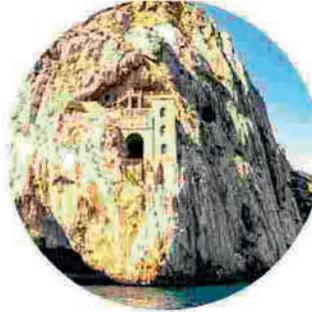
© RIPRODUZIONE RISERVATA



La novità è il sontuoso Afternoon Tea Regency del Lanesborough, realizzato con tema e atmosfere «Bridgerton»

L'arte è lo sforzo
incessante di
competere con la
bellezza dei fiori e non
riuscirci mai

MARC CHAGALL



LA NUOVA VITA DELLE MINIERE

Dal Lazio alla Sardegna (*nella foto*, Porto Flavia a Masua), guida ai siti aperti il 25 e 26 maggio per la Giornata Nazionale delle Miniere

www.ilssole24ore.com/viaggi



Di tutti i colori.
Un momento del Chelsea Flower Show (dal 21 al 25 maggio quest'anno). La manifestazione, con oltre 500 espositori, viaggia intorno alle 170 mila presenze, compresi i regnanti



Profumi.

A sinistra, la sala del ristorante del Lanesborough Grill, cucina britannica tradizionale e moderna. Sotto un filetto alla Wellington, iconico cavallo di battaglia inglese. A destra, la ricostruzione del giardino romano che ha ispirato la presenza del The Newt Somerset al CFS



Eccellenze.

Qui a sinistra, la sontuosa preparazione dell'Afternoon Tea a tema Bridgerton, appena inaugurato all'Hotel Lanesborough, in collaborazione con Netflix. Sotto Heston Blumenthal, divenuto celebre con il suo Fat Duck, aperto in un ex pub fatiscente di Bray (1995): e oggi alla guida del «Dinner» al Mandarin Oriental Hyde Park: due stelle Michelin con un menù che trae ispirazioni dal più antico libro di cucina inglese e lo rivisita con nuove concezioni.

