DEGUSTO ERGO SUM

«La filosofia in cucina» di Francesca Rigotti, dalla fenomenologia del gusto a una critica della ragion culinaria

Logica della squisitezza

Princìpi, regole e categorie della cultura gastronomica, per una corretta elaborazione del cibo e per una sua esatta valutazione

di Tullio Gregory

Molto mattiniero, si alzava alle 5, Kant verso le dieci invitata alcuni amici a pranzo, per le 13: in tal modo se qualcuno voleva declinare l'invito, era ampiamente giustificato, mentre se l'accettava, significava di gradirlo. A tavola, Kant restava dalle tre alle cinque ore, «per far onore al corpo», non mancando di commentare le varie portate mentre beveva sobriamente del Médoc, il vino da lui preferito. Tale era la sua attenzione ai piatti serviti e il suo interesse a conoscere nuove ricette, che una volta un commensale gli chiese perché non avesse pensato di scrivere una *Critica dell'arte culinaria.*

Ricordando questi illustri precedenti, Francesca Rigotti pubblica presso il Mulino un saggio, *La filosofia in cucina*, pieno di cultura e di buon gusto. Non che l'autrice abbia voluto scrivere l'opera richiesta a Kant, anche se ne è stata tentata come suggerisce il sottotitolo: «piccola critica della ragion culinaria»; quella che abbiamo innanzi è piuttosto una sorta di "fenomenologia" del discorso gastronomico, posto in parallelismo con il discorso filosofico per l'analogia del lessico e delle strutture linguistiche adottate per indicare i vari modi del sentire e del gustare, del conoscere e del contemplare. "Appetito di conoscenza", "fame e sete di sapere", "assimilare" o "digerire un concetto", sino alla "nausea della lettura", sono tutte espressioni che indicano la spontaneità di un linguaggio della conoscenza che adotta metaforicamente il linguaggio della gastronomia.

«L'affinità tra l'elaborazione del cibo esercitata dalla culinaria e l'elaborazione del pensiero praticata dalla filosofia», oggetto di questo volumetto, è documentata da una fitta rete di citazioni di testi che utilizzano ampiamente le metafore gastronomiche in discorsi di carattere filosofico, teologico, religioso. Non poteva mancare il libro «scritto dentro e fuori» che Jahvè fa mangiare a Ezechiele, con sapore di miele, come il libretto che, alla fine dei tempi, nella visione dell'Apocalisse, inghiotte l'angelo pur con effetti diversi. Fra l'uno e l'altro testo, tanti curiosi passaggi metaforici: anche nel rugiadoso Kierkegaard che suggerisce con metafore alimentari il modo di distinguere il cristianesimo autentico dal falso e che assimila al «piccante degli aperitivi» tutte le cosiddette prove, ragioni e simili addotte per rendere accettabile la religione cristiana.

Il libro si arricchisce così via via di temi e testi per saziare la «fame e sete dell'anima e dell'intelletto» e — praticati, ma dimenticati i peccati di gola — ci accompagna ai vertici della contemplazione beatifica, prospettata, con Dante, attraverso una metafora gastronomica: «O sodalizio eletto a la gran cena / del benedetto Agnello il qual vi ciba / sì, che la vostra voglia è sempre piena».

Terminata questa che diremmo una *Fenomenologia del gusto*, l'autrice può impegnarsi a scrivere quella *Critica della ragion culinaria* che sarebbe certo assai utile per definire le categorie che governano non tanto l'immediato piacere della tavola, ma il giudizio sulle ricette, sulla preparazione delle vivande, sulla struttura dei menù, sui servizi. Vi è infatti tale eterogeneità nei giudizi degli "esperti" in questo settore (le divergenze fra le varie guide ne sono non marginale testimonianza), che la definizione, di categorie e principi regolativi potrebbe utilmente servire: non solo per rendere noti i fondamenti dei giudizi in campo gastronomico, ma per mettere a fuoco, e a nudo, i limiti di tanta improvvisazione spacciata per creatività. Giustamente Francesca Rigotti ricorda che la cucina «è un intero sistema», e più precisamente «è un sistema chiuso dotato di rituali e regole» che «vanno rispettate, oppure violate, ma solo dopo essere state bene apprese»; come dire, se volete inventare una di quelle tante salsette "leggere" propinate dai creativi, imparate a far bene la salsa spagnola.

Quasi anticipando qualche fondamento della nuova critica, l'autrice prosegue: «Le ricette sono criteri regolativi che permettono: 1) la riproducibilità del piatto; 2) la riconoscibilità del piatto stesso in mezzo ad altri risultati simili ma contraffatti. Un piatto che non segue le proprie regole è come un enunciato controfattuale». In questo senso, particolare attenzione andrà posta al lessico dei menù, a volte composti di locuzioni fantastiche e barocheggianti che rendono irriconoscibili i piatti proposti e serviti: lumaconi alla doge, filetto di faraone ai petali di crescione, gelato di parmigiano; assistiamo, ricorda Jean-François Revel, alla moda di «battezzare i primi piatti col nome dei dessert», e, «nel piatto forte, invertire la terminologia tradizionale: per esempio girello di spigola, trancia di manzo»; così in tavola arrivano piatti con contenuti non previsti e non identificabili, senza ossa né spine. Tanto che, spesso, viene lo chef in persona a spiegare quel che c'è nel piatto.

All'arbitraria creatività linguistica che oggi imperversa in tanti locali alla moda, sarebbe opportuno contrapporre un lessico rigoroso, specchio di altrettanto rigorose ricette, posto che la cucina non deve "stupire" o provocare "l'effetto choc", ma suscitare piacere evocando modelli dai sapori noti e precisi. Proporrei quindi di ritornare alle "provette gastronomiche" di Brillat-Savarin che egli considerava la più grande scoperta del secolo XIX: «Intendiamo per provette gastronomiche i cibi di sapore noto e di tale eccellenza che il loro apparire deve mettere in moto tutte le potenze gustative; in modo che coloro che non capiscono quello che si presenta e non vanno in estasi, possono essere giustamente segnati come indegni dell'onore e del piacere della scienza gastronomica».

Con la precisazione aggiuntiva che tali piatti, o provette gastronomiche, devono essere di abbondanti dimensioni perché, scrive, «anche il piatto più raro e gustoso perde il suo effetto se non è di misure esuberanti». Affermazione assiomatica da dedicare a chi presenta piatti con *un* raviolo o *una* seppia o, crepi l'avarizia, *tre* code di scampi o altre simili redditizie amenità, «per giocare — è stato detto da un "creativo" — con il piatto bello». Nella futura *Critica* si potrebbe anche distinguere fra categorie, essenziali per la formulazione dei giudizi, e idee regolative che dovrebbero orientare verso paradigmi ideali.

Non si tratta — sottolinea l'autrice — di fondare una scienza della gastronomia universalmente valida (anche se alcune regole potrebbero aspirare a una normatività universale, come: a pietanze calde rispondano piatti rigorosamente caldi, a prescindere dalle temperature ambientali), ma un sapere — vorrei dire di una *sapida scientia* — che si riconosca nelle regole che è capace di darsi; liberi altri di scegliere altre regole pur che si sappia quali, e a esse si resti coerenti.

Francesca Rigotti, «La filosofia in cucina - Piccola critica della ragion culinaria», Bologna, il Mulino 1999, pagg. 102, L. 16.000.

Claude Lyr, «L'alchimista», 1964

AME MI PIACE

Ritorno a Tortelli&C. (prima tappa)

di Davide Paolini

Ancora una volta debbo riconoscere, mio malgrado, il detto: «Nemo propheta in patria». Anzi devo ammettere di aver forse trattato più volte i costumi gastronomici americani o australiani rispetto a quelli della mia passionale terra di Romagna. Addirittura per anni non mi sono reso conto che, a pochi chilometri, dal mio paese natale (Galeata), esiste una trattoria che merita la T maiuscola, riconoscimento ben poche volte da me assegnato.

In questa «locanda» non solo ho respirato il clima della trattoria, ma quasi d'incanto ho potuto rivivere, in un sol colpo, tanti piatti perduti, magari qualche volta singolarmente riassaggiati qua e là. Innanzitutto i tortelli alla (o sulla) lastra: un piatto straordinario della cucina povera che va dalla valle del Savio alla valle del Bidente, dove viene pure conosciuto come crescione (o cassioni), cucinato un tempo per strada, come la piadina, o nelle sagre e feste paesane. Gli ingredienti sono la sfoglia (farina di grano, acqua e sale) tirata al mattarello che chiude il compenso fatto di patate con battuto di lardo precedentemente soffritto con aglio. Nella stagione della zucca questa viene aggiunta alle patate. In molte famiglie romagnole era il piatto unico che veniva magari riscaldato anche il giorno seguente.

Una maestra della piadina a Gatteo, Forlì (da «Pane e vino», ed. Ecra)

La Locanda del Gambero Rosso di San Piero in Bagno (via G. Verdi 5, telefono 0543903405) lo propone, così, in modo semplice e «familiare» come antipasto; ho dovuto però chiederlo ben quattro volte per festeggiare il nuovo incontro, a cui però hanno fatto seguito un carosello di Romagna mia ... mancavano le note di Casadei per ricorrere al fazzoletto. Sarà che, con il passare degli anni, il richiamo delle radici è sempre più profondo, saranno i piatti fotocopia che sempre più affollano la lista delle vivande, ma dopo i tortelli ho apprezzato un altro primo piatto locale: i basotti (bazott).

È questo un piatto «ricco» legato alla macellazione del maiale, di cui però venivano utilizzate le parti più povere: zampetto, coda, eccetera, nel cui brodo venivano sbollentate i tagliolini fatti in casa che poi venivano, il giorno dopo, posati a strati in una teglia, ricoperti di formaggio grattugiato con aggiunta dello strutto (eccolo di nuovo apparire ...) come condimento, quindi ricoperti con il brodo di maiale e cotti nella brace. Questa la versione fino agli anni 60, oggi il brodo è di manzo e al posto del camino viene usato il forno, ma il piatto è comunque squisito.

Il viaggio nei sapori e nei profumi d'antan (ovverosia della mia memoria) nella Locanda del Gambero Rosso di Moreno e Giuliana Saragoni non è chiuso: si potrebbe continuare con i cappelletti, le tagliatelle, i tortelli, gli strozzapreti ma nella loro carta alla voce: piatti poveri ci sono ancora delle chicche, difficile da trovarsi anche nel territorio: il pancotto, la farinata di grano e pancetta, ma soprattutto i manfrigoli (manfrigle ed montagna) che non sono lo stesso piatto che si può assaggiare nella pianura di Romagna perché è una «farinata di fagioli». Si tratta di una polenta di farina gialla a cui vengono aggiunti, fagioli lessati insaporiti con un soffritto (base fondamentale della cucina romagnola). Anche questa pietanza un tempo veniva conservata per più giorni, quindi riscaldata nella graticola; oggi al Gambero Rosso di San Piero (un tempo osteria) viene messa in forno.

E ancora un'altra sorpresa: la «miaciola» (migliaccio di polenta): è una variante della polenta classica, per la quale non viene più usato il miglio, che trovava posto anche in altre ricette romagnole montane, ma la farina da polenta. La polenta viene tolta dal paiolo e messa in una teglia, prima fatta rosolare con strutto e pangrattato. Quindi si condisce con formaggio (una volta con il lardo sfatto) e si cuoce, poi viene servita a pezzi.

Che dire ancora della polenta dolce (farina di castagne) con il lardo o con la ricotta? Dagli antipasti ai primi piatti; ho saltato i secondi. Ci sarà una seconda tappa. I ripetuti bis di tortelli&co mi hanno «saziato», ma ho avuto tempo per gustarmi la ciambella e la zuppa inglese, che non ha nel Dna alcun segno di romagnolità, ma che è sempre stata diffusa, chissà perché ... Così è se mi piace!

VAGAMONDO

Inseguendo la Casa della Cipolla

di Paolo Rinaldi

Appena fuori Budapest, sorge, sull'alto di una collina, lo scenografico Museo delle Statue, chiamato anche con un termine ungherese ambiguo che significa sia "rifiuto" che "rifiuti". Vi sono raccolte 41 opere monumentali del passato sovietico, una volta sparse nei punti nevralgici della città: un parco di fantasmi della storia recente, di un secolo ormai concluso. Accanto, inaspettata e solitaria nella desolazione di tutte le periferie, e già aggredita dalla vegetazione spontanea, ecco una villa disabitata, simile ai monasteri della Bukovina, ma con due pareti-ali sui lati lunghi, alte come l'edificio stesso, imperiose e protettive: costruita per qualcuno che si era arricchito in fretta e male e forse si trova ora in carcere, da un architetto "prophaeta in patria", le cui opere sono distribuite per la maggior parte in terra ungherese, appunto. Imre Makovecz è questo architetto dell'Est europeo, ben noto e pubblicato anche in Italia. Una mostra, a Trieste due anni fa, ha illustrato il forte carattere dei suoi lavori, immersi nel simbolo e nella natura.

Sulle orme di Makóvecz, prendiamo l'autostrada che porta a Siofok, sul lago Balaton. È asfaltata con il cosiddetto "asfalto magiaro": il manto stradale è praticamente a dorso d'asino, proprio come le piste battute nei deserti del Nord Africa. Nel suo letargo invernale, la cittadina balneare del regime bolscevico non ha grande fascino, ma è piacevolmente rétro, con vecchi alberghi da operetta (e infatti Kalman è nato qui e la sua casa, dipinta di giallo polenta, è oggi un museo), ristoranti dove servono carpe gigantesche, siluri e altri mostruosi pesci di lago: mentre il Balaton sembra delizioso nella sua calma assoluta, con straordinari colori e racconti di ponti d'oro e d'argento che si formano nell'aria al tramonto o con la luna piena, e con misteriosi echi che si rincorrono da una riva all'altra: dalla cima della collina su cui sorge il paese di Tihany, che vuol dire tranquillo in lingua slava, fino a Siofok. Qui, la chiesa evangelica immaginata da Imre Makovecz, sorge in un parco minuscolo, chiamato Oulu, dal nome della città finlandese che ne fornì il legname per la costruzione. Ha un portale con ali d'angelo, che delimitano, con la struttura che li sovrasta, due finestre come occhi spalancati, severi e invitanti, magnetici. È impressionante, e richiama alla memoria immagini diverse, come un totem indiano o un fantaguerriero assemblato da cartoon giapponese.

Da Siofok, si prende poi la strada n. 65 in direzione sud, verso la cittadina di Szehszard, nella pianura famosa per il vino rosso. Si attraversano villaggi con le case dai tetti di paglia, ciascuna con il suo orto, che aveva permesso la sopravvivenza della popolazione nei tempi peggiori; si passa accanto a laghetti ghiacciati, contornati delle capsule dei pescatori; s'incontrano famiglie di zingari che abitano nella zona, e li si vede mentre preparano le salsicce di maiale all'aperto, con i bambini che giocano con le loro code a cavatappi come facevano con gli animali ancora vivi, e le donne che offrono subito la grappa di albicocche. Dopo 70 chilometri si arriva a Szehszad, tra colline e boschi, dove l'aria sembra buona, fino a tagliare una delle strade principali del paese, quella che collega Budapest con Peos. Si attraversa il Danubio fra le cittadine di Bataset e Baja, su di un triste ponte di ferro, non più difeso dalle caserme russe, ormai cadenti.

Da Baja ci sono ancora cento chilometri fino a Szeged, che sorge sul fiume Tibisco, Tisa in ungherese. Un'altra manciata di chilometri e si raggiunge Makò, dove le cipolle si sposano con l'architettura (ma non è la prima volta, come insegnano i coronamenti a bulbo delle chiese ortodosse). A Makò, al confine con la Romania e la Jugoslavia, Imre Makovecz ha edificato la "Casa della Cipolla". Sembra strano, ma se passate da quelle parti, lo capite subito il perché, ancora prima di essere in vista dell'abitato: grandi mazzi di cipolle, bianche o rosse, di ogni forma, sono in vendita sul ciglio delle strade e la gente viene anche da lontano perché sono le migliori del Paese (anche la zuppa, rossa di paprika). Bisogna sapere che i produttori di cipolle locali sono riuniti in un'associazione; non solo, a Makò esisteva negli anni Trenta una Casa della Cultura, distrutta durante l'occupazione sovietica. Al suo posto Imre Makovecz ne ha edificata un'altra, caratterizzata dal linguaggio organico che articola e plasma la sua architettura. La costruzione ingloba una parte delle rovine, a memoria di ciò che è avvenuto. La Casa della Cipolla, Hagyma Hàz in ungherese, non sembra affatto l'ortaggio che conosciamo, ma è venuta su proprio come una cipolla. O un fiore. «Ho tentato di costruire — sono parole di Makovecz — come se un fiore nascese dalla terra; come una volta, da queste parti, sorgevano le chiese. E rispecchiare così l'atteggiamento orgoglioso della gente di Makò... Nell'interno, i pilastri sono alberi, le pareti sono bianche come nuvole, sopra c'è il cielo».

Per una visita del Paese e della bella Budapest, due indirizzi: nella capitale l'hotel Astoria (tel. 0036-1-1173411), ineccepibile e imbalsamato, senza lifting né concessioni alle esigenze di mercato (con ospiti che sembrano provenire da un lontano passato asburgico); a Siofok, l'hotel Janus (tel. 0036-84-312546), ricavato in un paio di vecchi edifici, ristrutturati dallo stesso Imre Makovecz. Per informazioni su un viaggio in Ungheria: Ente per il turismo, tel. 0248195434 e 063212409; per il volo: Malev, tel. 02862362 e 06485542.

Chiesa evangelica a Siofok, Ungheria, progettata da Imre Makóvecz (foto di Paolo Rinaldi)

SCACCOMATTO

Tamagotchi e anagramma giochi spericolati

di Giampaolo Dossena

Sono in arrivo i Tamagotchi della seconda generazione: Furby, Pikachu, Aibo eccetera. Ricominceranno le domande terroristiche: è meglio un giocattolo-animale o un animale-giocattolo? La realtà virtuale aiuta ad affrontare la realtà vera? La realtà elettronica non è la realtà più vera? Sui piccoli mostri vibra la luce del Grande fratello, il video game; la notizia più recente è quella del ragazzo di Torino che dopo aver trascorso cinque notti di fila davanti allo schermo è finito all'ospedale, reparto pischiatria: credeva di essere Ken, uno dei lottatori di *Street Fighter*.

Forse tutti i giochi sono pericolosi, forse anche gli anagrammi fanno male. Hanse Bellmer (1920-1975) sosteneva che gli anagrammi equivalgono sul piano del linguaggio a quella disarticolazione del corpo femminile che Bellmer perseguiva in disegni e sculture. Bellmer aveva una compagna dallo stirneriano nome di Unica Zürn (1916-1970): iniziata da Bellmer all'arte degli anagrammi scrisse libri di poesie anagrammatiche, fu più volte ricoverata per schizofrenia e morì suicida. Questa, e altre notizie di *humour noir* in *Oulipo compendium* a cura di Harry Mathews e Alistair Brotchie, Atlas Press, London 1998.

Potrebbero stare in compagnia di Unica Zürn alcuni fra gli autori antologizzati nella rivista «Tèchne», di cui è uscito il n. 8 (Campanotto editore, via Marano 46, 33037 Pasian di Prato - Ud, sito Internet: http://www.campanottoeditore.it). Il frontespizio dice: "Rivista di giochi letterari e non". Il direttore è Paolo Albani, autore, con Paolo della Bella, di *Forse Queneau, Enciclopedia delle scienze anomale*, introduzione di Paolo Rossi (Zanichelli 1999).

GUIDE

Vie per l'Anno Santo

di Cristina Pauly

La prolifica collana delle "Guide insolite" edite da Newton & Compton dedica tre volumi all'Anno Santo, ai suoi luoghi e, per esteso, al sacro in Italia. "Pepe" della ricetta sono «misteri, leggende, curiosità, segreti». Oltre all'istituzionale, trattato nella guida sulla Roma del Giubileo e in quella sul suo luogo cardinale, la basilica di San Pietro, la collana apre al folclore, al mistero, a quel "sacro selvaggio" che fin dagli anni 70 l'antropologo francese Roger Bastide aveva previsto quale nuova incarnazione dell'esperienza del sacro dopo la crisi delle religioni istituzionali.

Cominciamo con la guida dell'Anno Santo: in ordine alfabetico tratta di luoghi, eventi, personaggi e istituzioni dopo un'introduzione generale sul giubileo, alla quale fanno seguito i 25 giubilei esposti singolarmente. Si apprende di personaggi (da Santa Brigida di Svezia a Giordano Bruno, arso vivo come «eretico impenitente» nell'Anno Santo del 1600), di oggetti (come l'inginocchiatoio del pellegrino, unico prodotto di un'azienda italiana del mobile che abbia ottenuto la licenza del Fondo di Solidarietà del Grande Giubileo del 2000; costo 700mila lire), dei luoghi giubilari fuori Roma, delle poesie sul giubileo, dei souvenir nei secoli, dei siti internet dell'Anno Santo 2000.

La guida dedicata alla basilica di San Pietro riassume la bibliografia sterminata dedicata, in quasi duemila anni di storia, alla «veneratissima e stupendissima fabbrica» di uno dei complessi architettonici più spettacolari del mondo.

Infine, la *Guida insolita al sacro in Italia* illustra, in ordine alfabetico, regione per regione, cerimonie e feste, luoghi e simboli misteriosi o di interesse sacro, apparizioni mariane (la voce più nutrita), fenomeni del sacro. Corpi incorrotti di santi, costole di drago, fonti miracolose, pietre fecondatrici, immagini acherotipe, reliquie, manne terapeutiche, statue che sudano, miracoli del sangue, mummie, ossari e impronte misteriose alimentano una religiosità carsica e culti che si sono fatti improvvisi e tenaci, come nel caso dell'apparizione della Madonna a Civitavecchia nel 1995.

Claudio Rendina, «Guida insolita ai misteri, alle curiosità, alla storia e ai luoghi di Roma dell'Anno Santo», Newton & Compton, Roma 1999, pagg. 256, L. 30.000;

Paola Boccardi Storoni, «Guida insolita alla storia, ai segreti, ai monumenti e alle curiosità della basilica di San Pietro», Newton & Compton, Roma 1999, pagg. 250, L. 30.000;

Stefano Rizzelli e Roberta Marcucci, «Guida insolita ai misteri, alle leggende, alle feste e alle curiosità del sacro in Italia», Newton & Compton, Roma 1999, pagg. 384, L. 35.000.

VERDISSIMO

Le affinità floreali

di Francesca Marzotto Caotorta

Ma guarda un po' che belle novità ci arrivano dall'Inghilterra. Novità a dir vero ormai insperate, dato che da parecchi anni ci si accorgeva di provare verso i tipici giardini inglesi quella sensazione di affettuosa e sbadigliosa noia che si provava, a infanzia avanzata, ascoltando le, fin'allora, amatissime storie delle nonne. Le stesse figure che avevano nutrito molti aspetti della nostra crescita, si erano a poco a poco, come svuotate di senso. Il fin'allora richiestissimo: «Dimmi e ridimmi» non si pronunciava più. Ora invece, ogni giardiniere italiano può attingere a piene mani una quantità di stimoli, idee, suggerimenti per molti e diversi modi di pensare il giardino consultando il libro degli inglesissimi Terence Conran e Dan Pearson.

Il Libro essenziale del giardino (edito in Italia da Umberto Alemanni & C, pag. 272 L. 120.000) già dalle prime immagini ci fa vedere che i codici che regolamentano il giardino di questo secolo neonato sono ricomponibili come i vetrini in un caleidoscopio e, a loro volta, sono ispirati dal talento che viene vuoi dall'innocenza, dalla spontaneità di richieste primarie, vuoi da una grande conoscenza delle piante, dei loro habitat, delle loro capacità di convivenza. E sopra tutto dalla forza delle idee, libere di rivelarsi nel modellare il terreno, nello scegliere le piante, i materiali i contenitori. Unico escluso: il conformismo.

I capitoli brevi conducono con semplicità e chiarezza alla progettazione del giardino che più ci assomiglia. La scelta delle immagini (salvo poche eccezioni) sono davvero inedite e disposte con gran gusto e competenza in modo da chiarire il senso del testo. Un testo ben farcito di piccoli trucchi, e di quelle osservazioni che sono alla base del successo di un progetto. Per esempio, nel proporre le fonti di ispirazione per scegliere uno stile mostra l'effetto in un gruppo di tronchi scuri di *Populus balsamifera* che emergono da una distesa di antrisco e di seguito suggerisce che, in scala ridotta, i pioppi potrebbero essere sostituiti da bambù nero. Oppure, prima di sperimentare nuovi abbinamenti vegetali è bene fare dei mazzolini di foglie e fiori e verificare quali si accostino meglio fra di loro. Nel progettare una composizioni di piante con effetto di tappezzanti, bisogna conoscerne bene le caratteristiche in modo di avvalersi vuoi dei loro rizomi striscianti come in *Synphytum* che copre il terreno in poco tempo, vuoi dei loro stoloni che come per *Euphorbia griffithii* si espandono a modo loro dando a noi un senso di naturalezza.