

Gli alberi degli Dei: viaggio alla ricerca di piante e cibo nelle isole greche

Un **viaggio lento**, zaino in spalla, alla ricerca di storie di **piante**, cibo, e uomini delle isole greche rimaste ancora fuori dalle classiche tratte turistiche. Un mese di racconti, di immagini e **video**. Storie di piante secolari, di cibo, e di pescatori con il viso segnato dal sole e dalla salsedine. Uno **storytelling botanico-alimentare** tra cultura e tradizione, tra realtà e visioni di un **innamorato cronico del verde**, della **buona cucina e della Grecia**. Tutto questo è alla base de **Gli alberi degli Dei**, la webserie de Il Gusto nata dall'idea di **David Zonta**, floral & garden designer, che ci accompagnerà nei prossimi sabati estivi.

Zonta, accompagnato dalla moglie **Elena Patris**, ha iniziato il suo viaggio da Torino. Con il treno, ha raggiunto Ancona, poi nave per Patrasso. Da Patrasso in autobus fino al porto del Pireo, e da lì l'imbarco alla volta delle isole alla ricerca di storie da raccontare, di piante da svelare.

Come la **mastika** estratta dagli alberi di lentisco con cui a **Hydra**, in una locanda, si realizzano dei cocktail davvero interessanti.

O come **le foglie di vite** con cui la mamma di Theo, a **Marathi**, prepara degli irresistibili dolmades, cioè degli involtini.

E poi, ancora, la **horta**, ovvero le verdure selvatiche contro l'invecchiamento, che in un villaggio di pescatori a **Fourni** viene cotta in padella come elisir di lunga vita.

Il tutto con il ritmo proverbiale greco, lento lento, con lo sguardo attento e rivolto all'orizzonte in cerca di esperienze per farne racconto.

[Read More](#)