

Testo di Evelina CONVERSANO  
Foto di Angelo LILLO  
Translated by Simonetta TODISCO



# Le Erbe dello Chef e il profumo del Mediterraneo

**P**er il popolo della Puglia il legame con la terra si rivela come qualcosa di atavico ed imprescindibile, un rapporto così radicato che a volte sembra che i tempi della natura ed il fluire delle stagioni passino nel sangue e nelle membra di questa gente.

Questa meravigliosa regione, fatta di mare e di uliveti secolari, si può raccontare attraverso le sue coltivazioni, attraverso la sua millenaria tradizione agricola che nel tempo ha cambiato volto, metodi ma non quel rispetto intriso di gratitudine per i cicli naturali e per quel senso di tutela del territorio.

Dall'amore per la natura e per le coltivazioni prende le mosse la scommessa, vinta, di **Angelo Mileti** e della sua azienda **Le Erbe dello Chef**, specializzata ormai da anni nella coltivazione di erbe aromatiche autoctone e non.

Per raccontare questa storia dobbiamo partire da molto lontano, si perché questa storia è una saga familiare e per raccontarla dobbiamo scalare un albero genealogico partendo dalle radici.

L'azienda Mileti, infatti, nasce nella verdissima campagna di Fasano intorno all'ottocento, quando le piantine da orto si compravano a radice nuda, protetta solo da una foglia di fico e quando le merci viaggiavano sul carretto trainato dall'asinello per raggiungere i principali centri abitati della zona annunciate dagli avvisi del battitore.

Nei secoli tutto è cambiato, l'agricoltura è cambiata perdendo forse quei contorni romantici che è facile rintracciare nel passato, sono mutati i metodi e la modernità ha apportato migliorie alla produzione ma la famiglia Mileti ha continuato a coltivare, di generazione in generazione, con la stessa passione e dedizione.

Passione che si percepisce ad ogni passo inoltrandosi all'interno del vivaio-azienda di famiglia.

La passeggiata tra le serre è un tripudio per i sensi in cui il verde si esprime in tutte le sue gradazioni cromatiche: dal verde brillante del basilico e della menta a quello più tenue della salvia in cui i profumi intensi delle erbe aromatiche si mescolano tra di loro circondando ogni cosa.

Nelle serre stanno le une vicine alle altre le tante specie di basilico, da quello nostrano a quello genovese, passando



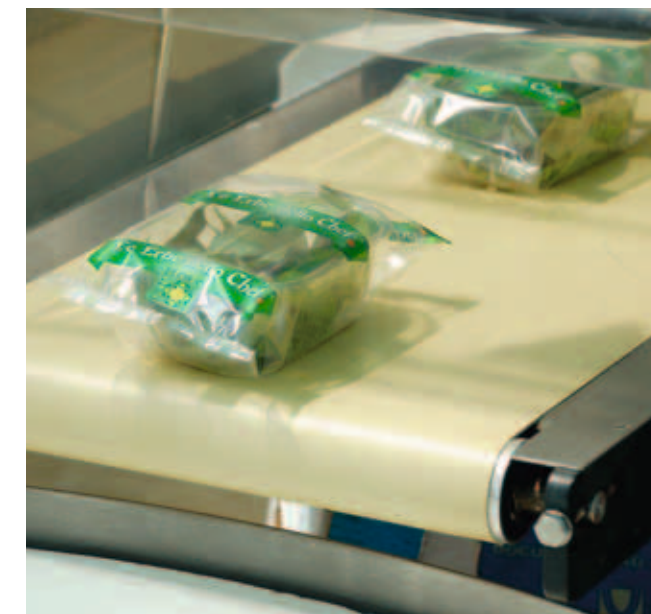
per quello nero e spagnolo, la menta tradizionale, quella per il mojito e quella marocchina con cui si prepara il the, il timo comune con quello aromatizzato al limone, il ginepro e il rosmarino e, prestando attenzione, si percepiscono i diversi accordi dei loro profumi straordinari e la visita si tra-

sforma in una esperienza olfattiva di incredibile potenza. L'azienda **Le Erbe dello Chef** è un luogo davvero particolarissimo e la parte più suggestiva è sicuramente rappresentata dallo splendido uliveto secolare del Signor Mileti; un posto unico in cui i tronchi di ulivi antichissimi e gigan-



teschi emergono da un mare di rosmarino, origano e salvia che crescono rigogliosi nutriti dal sole e in cui le siepi di piante aromatiche danno, a questo incantevole scenario, un nuovo volto: quello di un eden di profumi. La crescita di queste piante, la cura di esse, la raccolta e la

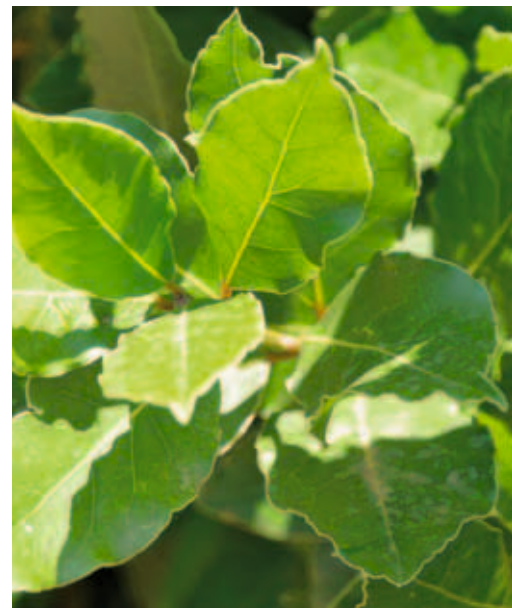
loro essiccazione, ogni passaggio viene effettuato rispettando i tempi della natura e sempre la natura diviene l'artefice di straordinari ed inediti innesti tra piante e profumi. Oggi il marchio **Le Erbe dello Chef**, grazie alla competenza della famiglia Mileti e alla sua grande propensione





imprenditoriale, porta a spasso attraverso una capillare distribuzione sul territorio italiano ed europeo il sapore e gli aromi del Mediterraneo e della sua gastronomia tipica. L'idea audace di puntare sulle erbe aromatiche quindi non è solo la conseguenza di un ritrovato e sempre crescente interesse verso la tradizione gastronomica pugliese né la sola riscoperta delle virtù benefiche ed officinali di queste piante. Questo nuovo indirizzo della produzione si rivela

soprattutto una scelta d'amore verso il territorio, verso una terra che solo apparentemente risulta arida e brulla ma che in realtà diviene la culla dove nascono e prosperano quelle piante spontanee e resistenti che insieme vanno a comporre quella meravigliosa espressione della vegetazione meridionale qual è la macchia mediterranea. Una scommessa eco-sostenibile che guarda ad un futuro tutto verde.



**"Le Erbe dello Chef" and the perfume of the Mediterranean**

For the people of Puglia the bond with the ground reveals as something atavistic and essential, such a so deeply rooted relationship that seems at times that the times of the nature and the flowing of the seasons pass into the blood and in the limbs of this people. This marvellous region, done of sea and of secular olive trees, can be told through its cultivations, through its millennial agricultural tradition that through the centuries has changed face, methods but not that respect mixed with gratitude for the natural life and for that sense of guardianship of the territory. Love for Nature and for cultivations were a real bet, that has been won, from which Mr. Angelo Mileti and his firm "Le erbe dello chef" took origin, specialized since years in the cultivation of aromatic grasses autochthonous and not. The tale of this firm began very long time ago, because this is the story of a family saga and to tell it we owe to climb a genealogical starting from the roots. The firm Mileti, in fact, was born in the green country of Fasano around the nineteenth century, when the seedlings from garden were bought with naked root, protected only from a leaf of fig tree and when the goods travelled on the wheelbarrow hauled by the little donkey to reach the principal villages of the zone announced by the notices of the batter. Through the centuries everything has changed, agriculture has changed perhaps losing that romantic contours that could be found in the past, methods have changed and modernity has brought improvements to the production, but the Mileti family has kept on cultivating, since generations, with the same passion and devotion. Passion that is perceived to every footstep forwarding oneself inside the plant nursery - firm of family. The walk among the greenhouses is an exult for the senses in which the green is expressed in all of its chromatic gradations: from the bright green of the basil and the mint to that tender of the sage in which the intense perfumes of the aromatic grasses mix among them

surrounding every thing. In the greenhouses the various species of basil stay near one another, from the local specie to that Genoese, passing for that black and Spanish one, the traditional mint, that indicated for the mojito, and the Moroccan one which is adapt for the preparations of the tea, the common thyme with the one flavoured with lemon, the juniper and the rosemary and, paying attention, you could perceive the different accords of their extraordinary perfumes and the visit soon turns into a smell experience of unbelievable power. The firm "Le Erbe dello Chef" is indeed a particular place and the most suggestive location is surely represented by the splendid secular olive trees plantation of Mr. Mileti; an unique place in which the trunks of ancient and imposing olive trees emerge from a sea of rosemary, oregano and sage, these least growing luxuriant fed by the sun and in which the hedges of aromatic plants give a new face to this enchanting scenery: that of an Eden garden of perfumes. The growth of these plants, the care of them, the harvest and their desiccation, every passage is realised respecting the times of nature and it is always nature that becomes the craftsman of extraordinary and unusual works between plants and perfumes. Today the mark "Le Erbe dello Chef" thanks to the competence of the Mileti family and to their great propensity, brings abroad, through a capillary distribution in Italy and in Europe, the taste and the aromas of the Mediterranean vegetation and its typical gastronomy. The audacious idea to aim to the commerce of aromatic grasses therefore is not only the consequence of an always increasing interest toward the gastronomic Apulian tradition neither only a rediscovery of the beneficent virtues of these plants. This new branch of the production is above all a choice of love toward the territory, toward an earth that only apparently results arid and bare but that in reality represents the crib where those spontaneous and resistant plants are born and flourish together composing that marvellous expression of the southern vegetation characterising the Mediterranean scrub. An eco-sustainable bet looking to an all green future.



Da sinistra: Leonardo ed Angelo MILETI



**"Le Erbe dello Chef"**  
72015 Fasano (Br) • C.da Lamascopeone n.c.  
Tel. +39 080.4426243 • info@ortoflora.it  
www.leerbedellochef.it