



Le mani nella terra

L'esperienza dell'orto collettivo può cambiare i nostri rapporti con il cibo, con il territorio, con gli altri. Come raccontano le riflessioni di uno dei promotori del progetto Lortobio

Da un quarto di secolo trasformo alimenti bio locali e da più di trent'anni mi occupo di cucina. Così, dopo aver avuto per tanto tempo le mani in pasta, ho deciso di metterle anche nella terra, come se vi fosse l'esigenza di una rinascita o di un ritorno alle origini. L'occasione si è presentata con Lortobio, orto collettivo per persone singole, famiglie, classi di scuola o gruppi (www.conprobio.ch). Attività arricchente sotto molti punti di vista, che permette di sperimentare quanto sia piacevolmente bassa e vicina la terra. È stato un passo indispensabile per andare più vicino alla fonte di ciò che quotidianamente ci nutre, in ogni senso. Per capire, riflettere, meditare, condividere, imparare, sperimentare, preservare. E poi coltivare, cogliere e conservare anche per poter trasmettere a chi verrà dopo di noi, preziosi e sani semi che si riproducono spontaneamente; senza interventi manipolatori di nessun tipo, ma semplicemente confidandoli a Madre Terra; oppure per donarli o scambiarli con altre persone. Un'eredità non in denaro, per le future generazioni, ma che vale milioni di ragioni per non essere lasciata nelle mani sbagliate. Per riprenderci in mano il senso di valori e gesti andati persi anche nelle facilità d'acquisto e di disponibilità (non solo alimentare) d'oggi, date troppo spesso per scontate; scontate al punto da non essere più consapevoli, sovente irricoscenti e pretenziosi, anche molto egoisti.

Un tempo nuovo

Lortobio è un modo per accorciare la filiera tra contadino e consumatore al punto di diventare un tutt'uno: produttori e consumatori al tempo stesso. Ma anche un'opportunità per riconciliarsi con il tempo (anche meteorologico) dei ritmi odierni sempre più frenetici e spossanti, di ore, giorni e stagioni sballate. Così, magicamente, lo stesso tempo, passato all'orto, si allunga, si dilata, tranquillizzandoti mentre dissodi terreno o tieni a bada erbe troppo vigorose. Ritmi che vanno in sintonia con quello che mangerai e ti nutrirà, con la consapevolezza della fatica e del sudore che per ottenere quel poco ti sei però arricchito di sapere, pratica manuale e di fratellanza. Eh sì! Perché quando sperimenti la raccolta di ortaggi e frutta, e dopo un'ora ti ritrovi sudato, accaldato, col mal di schiena e solo tre o quattro cartoncini di piselli, pomodori, zucchine o pannocchie, non puoi non pensare e non essere almeno

mentalmente solidale con chi questo lavoro lo fa per tutto l'anno, per 10-12 ore al giorno, mal pagato e in condizioni di vita precarie per sé e la propria famiglia. Lavorare in collettivo la terra, non fosse che un fazzoletto d'orto, per poter riprodurre sementi e alimenti di cui noi e altri hanno bisogno, è un'attività che racchiude molti aspetti, sensazioni, esperienze. Impossibili elencarle tutte dal momento che ogni ora o giorno passati all'orto ce ne procura di nuove. Momenti che vengono allietati a metà giornata da pranzi comuni, sotto la betulla o davanti al fuoco del camino, dove ognuno porta e condivide con gli altri ciò che ha cucinato: la biodiversità dall'orto al piatto.

Buono, Pulito e Giusto

Con bambini, giovani, adulti e anziani ci troviamo assieme, non ghettonati, svolgendo le stesse attività in comune, scambiandoci opinioni e racconti di vita; tutti imparano da tutti; anche con gli occhi degli altri. E ti accorgi, col tempo, che acquisisci maggiore sensibilità nell'olfatto e nel gusto; o nell'osservare i piccoli cambiamenti quotidiani della vegetazione e degli insetti, indicatori importanti del mondo che ci circonda. Ti accorgi come un campetto di meno di 1600 metri quadri possa contenere più di 300 varietà vegetali e non riuscire a conoscerlo mai abbastanza. È un po' come fare un giro del mondo a "chilometro zero"; sia per le varietà coltivate, sia per i cibi gustati o per gli incontri fatti.

È incredibile come la messa in rete delle nostre conoscenze fra quel reticolo d'incroci, di sentieri e sentierini dell'orto, zappettando fra le parcelle di ogni specie o varietà coltivate, tra il filare di lamponi o il giardino dei fiori e delle erbe aromatiche e medicinali, possa arricchire reciprocamente chi si cimenta in tale connessione terrena. Nel suo piccolo, Lortobio è un concreto contributo e una risposta locale ai grossi problemi globali, dove si realizza (citando Carlo Petrini) la bella triangolazione fra Buono, Pulito e Giusto. Presupposti indispensabili per ogni attività, anche di pensiero e non solo agricola, se desideriamo dare un senso anche più equo alla nostra vita, condivisa con altri 7 miliardi di persone, sull'unico pianeta che può ospitarci e nutrirci.

PIERLUIGI ZANCHI
Artigiano alimentare