Agricoltore_27_2012_Agricoltore_09 20.08.15 14.41 Pagina 10

Partecipi del proprio cibo...

Testo e fotografie: **Muriel Hendrichs**

L'orto è un luogo dove ognuno può costruire con le proprie mani qualcosa di utile, sano, istruttivo e bello.

La coltivazione degli ortaggi destinata all'autoconsumo è un'attività che accomuna molte persone. Per alcuni costituisce tuttora un'importante fonte di sostentamento, per altri si tratta di una tradizione da perpetuare e tramandare con orgoglio, mentre per altri ancora si traduce in un semplice diletto o in un'interessante attività didattica da condividere con bambini e ragazzi.

Gli orti, in termini di superficie, variano da ampi appezzamenti a fazzoletti di terra recuperati a stento dall'urbanizzazione che avanza; tra i due estremi molteplici sono le varianti. In passato nei nostri paesi e villaggi, tra le mura delle case che costituivano il nucleo e l'inizio della campagna, vi era spesso la zona adibita agli orti e ai frutteti. Oggigiorno, a causa dei perimetri dei paesi che si allargano e dell'abbandono dell'agricoltura con il conseguente incalzare dei limiti del bosco, l'area a essi predisposta si sta poco a poco erodendo. La pressione sulla loro esistenza non è però solo fisica ma anche dettata dall'attuale stile di vita. Difatti, non essendo più strettamente necessario, molte

Nonostante la pioggia, a Gudo si lavora con il sorriso (foto sopra).

La superficie coltivata è di circa un ettaro (foto accanto).

A Lortobio non si coltivano solo ortaggi, ma anche tanti fiori (foto sopra).

Struttura per coltivare le patate sfruttando la tecnica della sommersione (foto sopra).

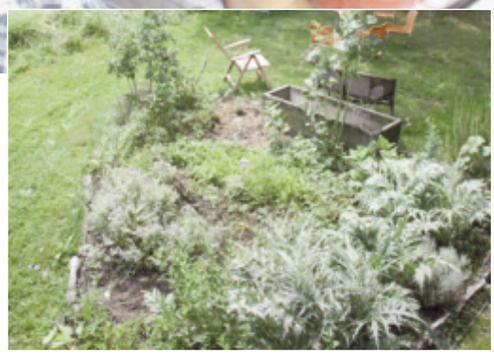
Il pannello solare consente di essere scollegati dalla rete e di svolgere parte dei lavori evitando l'uso di idrocarburi (foto sinistra).

persone hanno abbandonato l'arte di coltivare i propri ortaggi. Tra le motivazioni principali v'è la mancanza di tempo e la possibilità di reperire in commercio frutta e verdura durante tutto l'anno. Fortunatamente però, in questo clima apparentemente ostile alla sopravvivenza degli orti, tra la gente si sta facendo strada una crescente voglia di riappropriarsi del legame con la natura e i suoi "frutti". Sono sempre molte le persone che ogni anno progettano l'orto, lo curano e lo accudiscono con passione e che in primavera aspettano con impazienza che la meteo dia il via alla stagione orticola che inizia con la progettazione dei lavori, prosegue con la preparazione del terreno, la semina e la messa a dimora delle nuove piantine, per poi concludersi con il raccolto.

L'orto va pensato! Già prima di iniziare a mettere le mani in terra bisogna decidere come organizzare lo spazio e che cosa piantare. Di norma la coltivazione degli ortaggi avviene in un appezzamento del proprio giardino o terreno, ma da alcuni anni questa regola assume delle sfumature molto interessanti. Il concetto di orto si sta sviluppando anche molto lontano dalle tradizionali parcelle a cui siamo abituati. Nelle città, per esempio, dove l'area verde è spesso riservata ai parchi o a pochi fortunati, sempre più gli ortaggi vengono coltivati sui tetti degli edifici, sui balconi o nelle corti. Nello *slang* degli orticoltori urbani si parla di tavoli orto, vasi sospesi, contenitori a parete, vasi usa e getta e via dicendo. Pensate persino mobili o elettrodomestici sono colonizzati dagli ortaggi. Qui più che mai l'orto diventa l'espressione di una vera e propria forma d'arte. Non solo l'orto conquista nuovi spazi ma, attraverso il concetto di orto comunitario o condiviso, allarga anche i confini del modo di pensare la sua gestione. In Ticino è il caso del Lortobio di Gudo, al centro di questo speciale, e del progetto degli Orti condivisi di Chiasso, di cui avremo modo di parlare più in là. In questi casi fare l'orto diventa benefico non solo per la cura del proprio animo, ma anche per l'importante funzione sociale che esso assume. A Chiasso per esempio si è venuta a creare un'interessante rete di scambi tra i diversi orticoltori ai quali sono state date in gestione le diverse parcelle riunite in un nuovo spazio recuperato dall'abbandono. A Gudo, oltre alla condivisione del luogo e delle esperienze, lo scambio si spinge fino alla partecipazione comunitaria ai vari lavori di gestione e all'equa ripartizione dei suoi "frutti". "*L'associazione Lortobio è composta da alcuni collaboratori responsabili e da vari esterni, ai quali, nonostante si richieda un minimo d'impegno, viene data una certa libertà di frequenza*" ci spiega in un primo incontro Elena Camponovo, responsabile del progetto. "*Si tratta di un'attività di volontariato, in cui nulla viene venduto ma condiviso. Lo scopo è quello di coltivare con gli altri, in armonia con i cicli della terra e delle stagioni, con continuità, costanza, passione e curiosità: elementi indispensabili per ottenere dei buoni risultati*".

Lortobio, sviluppato nel 2008 nel contesto della Cooperativa consumatori e produttori del biologico (ConProBio), è un luogo di pratica orticola in cui ogni partecipante ha la possibilità di apprendere le varie tecniche di lavorazione, dalla preparazione del terreno alla semina, fino alla sarchiatura e al raccolto. Particolare attenzione è data alla valorizzazione della diversità e delle specie rare. Solo nell'area riservata alle leguminose crescono piselli viola, nani, croccanti o verdi; taccole gialle o giganti; favette; cornetti stringa (lunghi fino a 70 centimetri), nani o viola; fagioli gentili (dall'occhio), piattoni, austriaci o dell'angelo; mentre in quella adibita alle patate, crescono per esempio la blu di Svezia e la precoce della Prettigovia. Inoltre, accanto alle specie classiche, si coltivano anche delle vere e proprie rarità, come il cardo, le cipolle da risemina, la lavanda bianca nana, la liquirizia, la robbia dei tintori, l'erba moscatella e molto altro ancora. Il tutto coltivato secondo le leggi dell'ecologia moderna, lontane da quelle narrate da Gilles Clément nell'opera Il giardino planetario: "*Nel giardino della mia infanzia bisognava sottostare alle regole: seguire senza discutere gli ordini dettati dai prodotti commerciali. Dovevamo affumicare, polverizzare, bruciare, diserbare, imbrigliare con ogni mezzo la natura ribelle e le sue disastrose fantasie*". A Lortobio il rispetto della natura è

Agricoltore_27_2012_Agricoltore_09 20.08.15 14.41 Pagina 12



Il pranzo oltre alla sua genuinità a km 0 ha il pregio di essere un momento di grande convivialità (foto sopra).

Aiuola delle particolarità: in primo piano si scorgono rigogliosi cardi (foto sinistra).

La lavanda bianca nana può essere impiegata per uso culinario (foto destra)

all'ordine del giorno e la guerra agli indesiderati avviene solo quando necessario, con l'ausilio di prodotti Bio o con le proprie mani.

Al martedì e al venerdì l'orto di Gudo apre le porte alle scolaresche e ai gruppi di interessati, assumendo un importantissimo ruolo didattico, mentre al sabato la giornata è riservata ai collaboratori. Per capirne lo svolgimento tipo, lo scorso sabato 9 giugno siamo andati a vedere di persona. Diana di buon ora e abbigliamento adatto alla pioggia, che già da alcuni giorni scrosciava a dirotto. Nonostante la meteo avversa, al nostro arrivo ci facciamo sorprendere dall'oasi di fiori e piante dalle origini più disparate. Ad accoglierci troviamo Pierre Zanchi, tra i promotori del centro, con il figlio Gioele e la compagna Rosi. Scambiamo quattro chiacchiere mentre percorriamo assieme la lista dei lavori preparata da Elena (assente). L'elenco è molto lungo ma nessuno sembra scoraggiarsi. Indossate le pellegrine e gli stivali, Pierre, Rosi e Monica partono alla raccolta dei piselli, a cui abbiamo collaborato. Mentre, Gioele e Gigliola si recano nella serra per trapiantare le piantine di pomodoro. L'atmosfera è molto distesa e ricca di scambi. Passate le undici ecco far capolino il sole e con esso anche la fame. Fattosi mezzogiorno, soddisfatti dell'operato, ci si riunisce per un caloroso pranzo conviviale a base di prodotti locali, così di prossimità che la definizione "a km zero" appare inappropriata. Oltre ai prodotti raccolti in loco, l'idea è che ognuno porti qualche cosa da casa: pane, salumi, formaggini, zuppe, torte salate o dolci. Fatto il pieno di energie, si riprendono le attività: messa a dimora dei sostegni per la crescita di alcune leguminose, caccia alle dorifore ed eradicazione delle erbacce troppo invadenti. Tra queste, "*alcune, come il farinello, vengono raccolte per essere mangiate, mentre il resto è impiegato per la pacciamatura o il compostaggio*" ci spiega Zanchi. Prima di congedarci facciamo un ultimo giro: "*Per mantenere in vita la grande diversità coltivata, Lortobio presta molta attenzione alla produzione, alla scelta e alla conservazione delle diverse sementi*", ci spiega la nostra guida mostrandoci con orgoglio la banca dei semi che custodisce ben 200 varietà di fiori e ortaggi. Proseguendo la visita scopriamo che il progetto ha una coscienza ecologica in senso lato, difatti si preoccupa della salvaguardia della biodiversità, anche quella che non si mette nel piatto, e favorisce le energie rinnovabili. L'infrastruttura vanta un soppalco per accogliere la civetta, dei pannelli fotovoltaici per la produzione di energia e a breve ospiterà una pompa a pedali per l'approvvigionamento idrico.

Il progetto di Gudo è da considerarsi come pilota, ora si vorrebbe estendere il concetto anche ad altre regioni ticinesi. Diverse persone stanno già compiendo i primi passi: forza e coraggio!

Il team del LortoBio si rallegra di accogliere nuovi membri, dunque, se l'idea vi ha stuzzicato, non esitate a contattare il seguente recapito:

091 930 92 32
lortobio@
conprobio.ch