

Alimentazione sostenibile In Italia la superficie coltivata dentro o accanto alle città è triplicata tra il 2011 e il 2013. Zappare all'ombra dei palazzi non è più un'occupazione da pensionati: a Milano aumentano i capifamiglia tra 45 e 55 anni di età. «Ormai è diventata un'esigenza»

CIBO

Filosofia (e moda) degli orti urbani «Salvo il paesaggio e mangio sano»

di Roberto Rizzo



uesta del campicello di periferia era all'origine un'attività di singoli volenterosi, di gente animata da una fervida passione di agricoltori, ciascuno chiuso nel proprio scacco di terreno». Così iniziava un articolo intitolato «Gli orti cittadini dei coltivatori dilettanti» pubblicato dal Corriere della Sera in cronaca di Milano il 26 luglio del 1943. Allora erano orti di guerra, oggi sono orti urbani.

Secondo la rivista scientifica online *Environmental Research Letters* i dati satellitari hanno permesso di calcolare che, nel mondo, gli orti urbani (cioè situati entro un raggio di 20 chilometri dalle città), occupano una superficie pari ai 28 Stati dell'Unione europea.

In Italia, in base a un censimento di Coldiretti, dal 2011 al 2013 la superficie degli orti urbani è triplicata passando da 1,1 milioni a oltre 3 milioni di metri quadrati. E un'indagine condotta da Coldiretti e Censis afferma che, causa crisi economica, ben il 46,2 per cento di italiani si dedica alla coltivazione di orti, giardini e terrazze. Se prima si curavano con amore piante e fiori ora ci si adoperava anche per far crescere lattughe, pomodori, peperoncini, zucchine, melanzane.

La Confederazione italiana agricoltori dichiara che nel nostro Paese i contadini urbani sono circa 5 milioni (dato 2013, più 10 per cento rispetto all'anno precedente), persone che curano un orto in giardino, in terrazza o in uno spazio comunale. Un esercito con la zappa in mano.

Claudio Cristofani, ortista urbano, è un architetto che a Milano, in via Chiodi, quartiere Barona, periferia sud-ovest della città, ha convertito i suoi 2,5 ettari di terreno agricolo in 180 orti urbani per altrettante famiglie (nel capoluogo lombardo gli orti urbani di proprietà comunale sono 800).

Circondato da palazzoni anonimi, il luogo ha un nome new age, «Angoli di terra», e un sito internet (angoliditerra.org), dal quale Cristofani semina consigli e riflette sull'agricoltura in città: «Questa esperienza è nata dodici anni fa, si tratta di appezzamenti di 75 metri quadri, ciascuno in grado di produrre due quintali di verdure l'anno. Fave, cornetti, piselli, pomodori, melanzane, insalate a seconda della stagione. Ma il vero successo è la funzione sociale di questo luogo che negli anni è diventato un punto di incontro per chi lo frequenta, al di là della passione per la terra».

Chi sono gli ortisti urbani? «Non ci sono solo pensionati come si potrebbe pensare, anzi: la categoria più rappresentata è quella del capofamiglia tra i 45 e i 55 anni». Per l'Osservatorio Nomisma-Vita in Campagna sull'agricoltura amatoriale quelli che si dedicano all'orto di città sono: pensionati (47%), casalinghe (14%), impiegati (12%), operai (10%), lavoratori autonomi (8%), insegnanti (4%), altro (5%).

Il canone richiesto dal signor Cristofani, che ai suoi «contadini» garantisce l'acqua e tutti gli al-

3

Milioni
I metri quadri di orti urbani in Italia. Dal 2011 al 2013 sono quasi triplicati

28

Stati
Quelli dell'Ue la cui superficie eguaglia quella occupata dagli orti nel mondo

81

Per cento
Le città del Nord Italia che hanno sviluppato progetti di orti urbani

lacciamenti possibili per un buon raccolto urbano, è di 385 euro l'anno per ogni orto (gli affitti comunali non superano i 200 euro annui). Ma trovarne uno libero non è facile e la lista d'attesa è lunga.

Domanda: ma il pomodoro o la melanzana milanese, coltivati in una delle aree più inquinate d'Europa, che grado di commestibilità hanno? «La scienza dimostra che un buon lavaggio elimina le impurità che si depositano sulla superficie degli ortaggi», risponde Cristofani. «È solo lavorando la terra si comprende che quel che più importa in agricoltura sono i primi 50 centimetri di terreno, lo strato coltivabile. Quello più fragile e da preservare».

Da Michelle Obama che, appena insediata alla Casa Bianca allestì un orto nel giardino della dimora presidenziale lodando il lavoro dei *community garden*, gli orti comunitari di quartiere, alla regina d'Inghilterra Elisabetta II che ha creato un piccolo orto nei giardini di Buckingham Palace, l'orto urbano ha diverse declinazioni: comunale, sociale, a *porter* (piccoli vasi da portare a passeggio), verticale (quando lo spazio è scarso), riciclato (in vasi ricavati da bottiglie di plastica, ecc.), in terrazzo (il più diffuso in Italia), rialzato (nei vascioli) e didattico (nelle scuole). La facoltà di Agraria dell'università di Perugia ha pubblicato un manuale intitolato «Linee guida per la progettazione, l'allestimento e la gestione di orti urbani».

Coldiretti è andata oltre creando la figura del personal trainer dell'orto. «Uno specialista che aiuta nella coltivazione, dalla scelta dei prodotti al raccolto», spiega Daniele Taffon responsabile del progetto orti urbani della Fondazione Campagna Amica: «Al momento abbiamo 65 personal trainer divisi regione per regione. Si tratta di

raio a raccontare storie di transumanza, il cacciatore a parlare delle sue esperienze di caccia. È un modo per tenere viva la tradizione orale del posto e far conoscere a chi viene da fuori le bellezze e gli angoli più remoti del territorio. Ma tutte queste, il che è fondamentale, sono anche scuse per fare grandi mangiate».

Nel Nord Italia l'81% delle città ha sviluppato progetti di orti urbani. Tra i comuni più virtuosi Torino, Bologna, Parma e Padova. Nella città veneta il Comune ha delegato agli orti una vera e propria funzione sociale con il «Piano degli orti urbani»: 500 orti dove «le persone imparano a stare insieme per spezzare la solitudine che spesso caratterizza la vita di molti individui».

«Un fenomeno in crescita», commenta Evaristo Petrocchi, responsabile del Progetto nazionale orti urbani di Italia Nostra. «Vero che darsi all'agricoltura urbana è in parte diventata una moda, ma l'esigenza di praticare attività orticola in città è oggettiva». L'obiettivo di Italia Nostra è creare una rete nazionale di orti urbani. «Dedicarsi a un orto non è solo capire cosa c'è dietro i singoli prodotti della terra o coltivare verdura che ci costerà meno che comprarla in negozio. Significa anche prendersi a cuore il paesaggio che va comprendendo. Coltivare pomodori o zucchine consente di capire e aver voglia di tutelare il paesaggio agrario italiano».

A Roma Italia Nostra ha avviato un'attività di censimento e conseguente regolarizzazione dei tanti orti abusivi presenti sul suolo comunale: «Via gli abusi edilizi e niente acqua inquinata negli orti che devono formare una rete aperta come dei parchi».

A Ostuni, in provincia di Brindisi, gli orti fanno parte della riqualificazione della cinta muraria della città vecchia e stanno conquistando una

Chi non ha a disposizione un appezzamento semina sul terrazzo di casa E per i neofiti sono nati i personal trainer

figure professionali come imprenditori agricoli e agronomi, in grado di insegnare l'arte dell'orticoltura. Il primo sopralluogo e i consigli utili per avviare l'attività sono un servizio gratuito. Per progetti più strutturati chiediamo un contributo di 20 euro l'ora, cinque lezioni sono sufficienti per imparare: dall'attrezzatura necessaria alla terra, dall'irrigazione ai concimi, dalla semina al raccolto». Il servizio di personal trainer è partito a marzo di quest'anno, informazioni al riguardo si ottengono scrivendo alla mail ambiente@campagnamica.it o telefonando al numero 06.489931.

A Vallo di Nera, in provincia di Perugia, l'orto di Properzio è diventato un salotto culturale. Properzio Nervo, accademico all'università La Sapienza di Roma, facoltà di Lettere, racconta. «A metà anni Novanta comprai questa casa con relativo terreno. Pian piano è nata la passione per l'orto, l'idea di coltivare qualcosa di vivo da un luogo incolto. Ho iniziato con delle piccole festicciole, come il Fava Day che si tiene ogni seconda domenica di maggio, più altri piccoli incontri durante l'estate».

Oggi gli appuntamenti all'orto di Properzio sono un'abitudine per gli studenti romani di Lettere ma anche per tanti perugini. «Invito il peco-

funzione culturale e turistica. Il paesaggista Tommaso Giorgino è uno dei promotori: «Si tratta di orti antichissimi, con una storia millenaria, di grande valore», racconta. «Dagli inizi degli anni 2000 è in corso un'opera di recupero. È stata avviata una progettazione partecipata con la cittadinanza, tramite un bando del Comune, per la gestione e la rigenerazione dell'area orticola. L'obiettivo è l'integrazione con le attività culturali e turistiche della città. Tra i primi progetti, la creazione di una filiera diretta con la ristorazione locale per gustare in trattoria i prodotti dei nostri orti».

Il 9 maggio, in occasione di Expo, a Saronno (Varese) verranno inaugurati gli orti urbani della seicentesca villa Koelliker, oggi residenza per anziani che confina con una scuola. L'idea è avvicinare anziani e studenti tramite l'orticoltura, grazie anche all'innovativa progettazione degli orti che permetterà l'accesso e la coltivazione anche ai portatori di handicap. Una lunga storia quella degli orti urbani che è diventata un film. S'intitola «Città del cavolo» il lavoro di due registi milanesi, Paola Longo e Salvatore Laforgia, che hanno girato tra Milano e Berlino per raccontare storie di persone e orti urbani.

46,2

Gli italiani

Secondo un'indagine di Coldiretti e Censis, il 46,2% degli italiani si dedica alla coltivazione di orti, giardini e terrazze. Per l'Osservatorio Nomisma-Vita in Campagna sull'agricoltura amatoriale, quelli che si dedicano all'orto sono: pensionati (47%), casalinghe (14%), impiegati (12%), operai (10%), lavoratori autonomi (8%), insegnanti (4%), altro (5%)



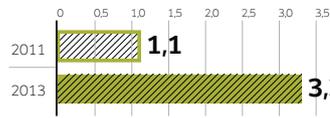
Sul web
Nello speciale Expo di Corriere.it il video di orti urbani e le immagini di Nina Berman / Noor

Le diverse tipologie di «orti urbani»

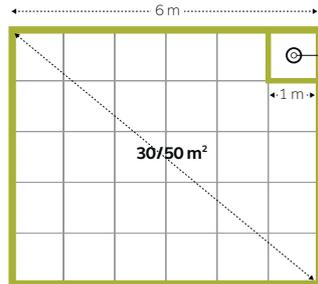
1 COMUNALE O DI PRIVATI

Piccoli appezzamenti di terra del Comune a uso domestico, di orti e giardinaggio ricreativo, assegnati in comodato ai cittadini richiedenti. Le coltivazioni non hanno scopo di lucro, i prodotti sono destinati al consumo familiare

IL TERRITORIO COLTIVATO A ORTO (milioni di metri quadri)



LA DIMENSIONE MEDIA



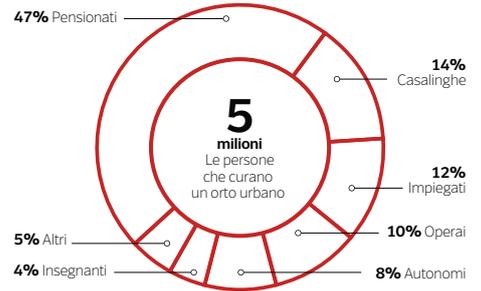
LA PRODUZIONE

50 kg per m²
Produzione annua di frutta e verdura fresca di un orto urbano

I COSTI

- Canone annuo massimo chiesto dai Comuni **200 €**
- Canone annuo degli orti urbani sociali **25-100 €**
- L'investimento medio per realizzare un orto urbano di 20 m² **250 €**

CHI SI DEDICA ALL'ORTO IN CITTÀ

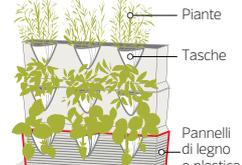


2 A PORTER



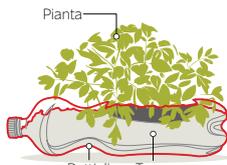
L'orto da passeggio è forse quello più bizzarro ed è scelto da coloro i quali vogliono essere veramente alla moda. Si tratta di piccoli vasi, borse o bicchieri da portare in giro

3 VERTICALE



Quando lo spazio scarseggia. Pannelli con un substrato fertile e tante tasche, anche di stoffa, dentro alle quali coltivare piante con radici poco profonde

4 RICICLATO



Per coloro che non vogliono sprecare plastica o vetro. Utilizzare come vaso vecchie bottiglie in plastica tagliate, tetrapak, scatole di alluminio ecc.

5 IN TERRAZZO



Il più diffuso in Italia. Un bel vaso può ospitare piante officinali, spezie e qualche piccolo ortaggio. Attenti all'esposizione solare e alla quantità di acqua

6 RIALZATO



Da chi non dispone di un giardino o un lembo di terra, ma ha ampio spazio in cemento da poter sfruttare oppure non è nelle condizioni di potersi chinare

7 DIDATTICO



Trova sempre maggiore diffusione nelle scuole e nelle aziende agrituristiche dove i bambini apprendono la stagionalità e la cultura della campagna

IL DECALOGO PER UN ORTO QUASI PERFETTO

- Spazio giusto**: Soleggiato e ventilato
- Stagionalità**: Calendario delle semine
- Giusto tempo**: Cure quotidiane
- Buona terra**: Compost o terriccio
- Semi e piantine**: A seconda del ciclo
- Trapianto**: Vaso a vaso, e poi terra
- Acqua**: Terreno umido, mai bagnato
- Temperatura**: Attenzione agli sbalzi
- Parassiti**: Usare prodotti specifici
- Costi**: Spesa contenuta

CALENDARIO DELLE SEMINE

● semina in pieno campo ○ semina in campo con copertura di protezione ● semina in semenzaio all'aperto ○ semina in semenzaio protetto

| A DIMORA* | Anguria | Asparago | Barbabietola | Carota | Cavolo cinese | Cavolo verza | Cerriolo | Cicoria da taglio | Cicoria da cespo | Cipolla | Fagiolino | Fagiolo | Fava | Finocchio | Indivia | Lattuga | Melanzana | Melone | Patata | Pisello | Pomodoro | Porro | Prezzenolo | Rapa | Ravanello | Spinacio | Valeriana | Zucca | Zucchina | | |
|-----------|---------|----------|--------------|--------|---------------|--------------|----------|-------------------|------------------|---------|-----------|---------|------|-----------|---------|---------|-----------|--------|--------|---------|----------|-------|------------|------|-----------|----------|-----------|-------|----------|--|--|
| Gennaio | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Febbraio | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Marzo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aprile | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Maggio | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Giugno | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Luglio | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Agosto | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Settembre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ottobre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Novembre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dicembre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

IN SEMENZAIO*

| | Anguria | Asparago | Bietola | Broccolo | Cavolo di Bruxelles | Cavolfiore | Cavolo cappuccio | Cavolo cinese | Cavolo verza | Cerriolo | Cicoria da taglio | Cicoria da cespo | Cipolla | Finocchio | Indivia | Lattuga | Melanzana | Melone | Peperone | Pomodoro | Porro | Rapa | Sedano | Zucchina | |
|-----------|---------|----------|---------|----------|---------------------|------------|------------------|---------------|--------------|----------|-------------------|------------------|---------|-----------|---------|---------|-----------|--------|----------|----------|-------|------|--------|----------|--|
| Gennaio | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Febbraio | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Marzo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aprile | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Maggio | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Giugno | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Luglio | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Agosto | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Settembre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ottobre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Novembre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dicembre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Diagrammi e Note:

- Carota:** Corta (6 cm), Mezza lunga (12 cm), Lunga (oltre 12 cm). Raccolta da febbraio ad ottobre. Clima temperato e fresco. Fittone. Da escludere i suoli sassosi in quanto causano biforcazioni radicali.
- Pomodoro:** Raccolta da febbraio al coltello vicino al colletto. Clima temperato caldo. Getti da eliminare.
- Zucchina:** Raccolta tagliare alla base del peduncolo, se possibile quando il fiore apicale è in procinto di aprirsi. Clima temperato e poco ventoso.

* A dimora: seminare direttamente nel luogo dove la pianta crescerà e si svilupperà - In semenzaio: terreno adibito alla semina di piante da trapiantare poi in altra sede

La nuova tendenza a New York

Insalata sull'attico: e Manhattan scopre il cibo a «km zero»

Altro che la vista sullo skyline o la fermata della metro a un tiro di schioppo. Sempre più spesso la prima cosa che un newyorkese cerca quando sceglie casa è un terrazzo dove ammeggiare con zappa e annaffiatoio. «Anni fa, quando dal Colorado sono venuta a vivere qui, sapevo che avrei avuto bisogno di mantenere un contatto con la terra» racconta Mary Kay Jezzini, una carriera nelle pubbliche relazioni e un angolo di paradiso botanico al quarto piano di una townhouse del Greenwich Village, uno dei quartieri a più alta densità di orti verticali privati. «All'inizio mi sarei

accontentata di un po' di basilico, poi il sistema idroponico mi ha cambiato la vita: oggi mangio insalate, cetrioli, melanzane e pomodori a chilometro zero». È una delle tendenze più forti della Grande Mela, l'integrazione tra natura e ambiente urbano: mani nel terriccio e sguardo sui grattacieli. Un lusso che, ridimensionato, piace anche a chi non si può permettere una manciata di metri quadri open air: nei cinque distretti della città ci sono oltre 480 orti di quartiere, ricavati cioè su terreni pubblici e mantenuti da volontari. «Il problema è che l'amministrazione etichetta questi spazi come "lotti vacanti": in un attimo

possono essere smantellati per costruire degli edifici» spiega Mara Gittleman, direttore di Farming Concrete, la principale associazione a difesa degli agricoltori di New York. «Per questo stiamo insegnando ai contadini come misurare sedici parametri importanti, dal raccolto al giro d'affari, al benessere per gli abitanti della zona. Così anche i politici capiranno che l'agricoltura urbana va preservata, perché produce cibo e fa vivere meglio i cittadini. E questo è un diritto che spetta a tutti».

Cristina Sarto
© RIPRODUZIONE RISERVATA