

L'orto senza fatica e a costo zero

Non ci credete? Provate

L'orto urbano sperimentale a Locarno: 100 metri quadrati di terra che da arida e sassosa è diventata produttrice di ogni ben di Dio. L'esperimento è partito poco più di tre anni fa dal progetto La scuola al centro del villaggio. Una sfida raccolta da Pierluigi Zanchi che, grazie alla collaborazione di volontari di quartiere e allievi della scuola speciale, ne ha fatto un orto del tutto speciale, senza troppa fatica, senza acqua e senza concimi.

La genesi dell'interessante esperienza in corso è da ricercare nel progetto "Scuola al centro del villaggio" del docente della Spai Lorenzo Scascighini. In quest'ambito, e in collaborazione con il tecnico in nutrizione Pierluigi Zanchi e con la partecipazione di due associazioni di quartiere (Campagna e Rusca-Saleggi), è nata l'idea di realizzare quest'orto. Obiettivo principale: monitorare sul territorio le potenzialità di un orto urbano. Una vera sfida poiché il terreno richiesto al comune, posto di fronte alla scuola, tutto aveva meno che le caratteristiche per poter essere facilmente coltivato. Uno spazio più sassoso che verde (dal quale sono emersi anche pezzi di coccio e di catrame) decisamente scarso sotto il profilo qualitativo, posto tra una zona di parcheggio per auto e la superstrada verso il centro città. Eppure quest'orto, nato sotto i peggiori auspici, ha fatto miracoli. Ce lo illustra Pierluigi Zanchi, responsabile del progetto di agricoltura sperimentale urbana, progetto partito da zero nel novembre 2017. Area da coltivare: 100 metri quadrati, proprio sotto il muro che delimita la superstrada.

Niente pala né vanga. Sul terreno è stata stesa una massa organica ricavata dagli scarti delle patate e dalle foglie delle piante in città, fieno e scarti crudi di cucina, e nella primavera successiva sono iniziate le sperimentazioni, con l'aiuto di volontari dei quartieri e dei ragazzi delle scuole speciali, pure coinvolti nel progetto. La specificità di questo metodo è infatti la pacciamatura (coltivazione elementare) che impedisce la crescita delle malerbe, protegge il terreno dall'erosione e non da ultimo mantiene l'umidità del suolo. Non si è quindi mai dovuto procedere ad innaffiare. Un'altra importante operazione che invece occorre ripetere per un orto "normale", con conseguente consumo di acqua oltre al tempo impiegato dal proprietario.

Niente concimi o fertilizzanti chimici. La natura ha seguito il suo corso e i risultati, grazie ad un impegno di circa 2 ore



Nelle foto (concesse da Associazione Locarno Campagna): l'orto urbano sperimentale a Locarno con una parte della sua produzione.



alla settimana di lavoro (il lavoro più impegnativo, assicura Zanchi, è quello della raccolta), non si sono fatti attendere. L'orto è sempre più produttivo. Tutto è stato conteggiato e distribuito a chi ha contribuito al raccolto.

Nel 2019 sono stati raccolti circa 280 chili di prodotti, nel 2020 questi erano già 560. Si parla di mais rosso, patate, fagioli, zucche e zucchine coi rispettivi fiori, cavolfiori (bianchi e rossi), con una resa di alimenti al metro quadrato che da 2,7 chilogrammi è passata a 5,5. Queste cifre tradotte in denaro corrispondono a circa 2050 franchi (per il 2019) e 3600 (2020) di spesa in un negozio di verdura biologica. Tutti soldi risparmiati.

Niente sprechi, si mangia tutto

Il progetto vuole inoltre dimostrare che è possibile cucinare e mettere in tavola anche parti delle verdure che generalmente non usiamo, o perché non siamo abituati a utilizzarli o, più frequentemente, perché nella verdura che si acquista, molte parti della pianta sono già stati scartati. Due esempi. I broccoli e i cavolfiori. Per i

primi, l'uso medio equivale al 20%, il gambo e le foglie non si trovano sullo scaffale della verdura. Quando invece si può avere a disposizione anche il resto della pianta può essere consumato, fino al 60%. La stessa cosa vale per i cavolfiori: si può recuperare fino a quasi il 70% dell'alimento disponibile, pari a oltre la metà del peso lordo raccolto. Lo stesso vale per le foglie dei cavoli rapa o per la "barba" del finocchio. Nel link qui sotto vi sono alcuni filmati basati proprio dall'esperienza locarnese. (Sul tema vedere anche Bds 4.20, Frutta e verdura non sprechiamole)

Orto collettivo ma non solo

L'interesse attorno al progetto descritto sta intanto crescendo, anche sotto il profilo didattico. Come indicato, ad esempio, nello stesso sono stati coinvolti anche i ragazzi della scuola speciale. Altri Comuni nel frattempo si sono interessati all'esperienza. Terreni incolti e aree in disuso possono - stando a quanto fatto a Locarno - diventare zone produttive senza troppi sforzi a favore di un quartiere, di un condominio o di cittadini in difficoltà. Oltre a quelli già citati, gli aspetti positivi di esperienze di questo tipo possono essere anche di altra natura: imparare a prendersi cura del territorio (nell'attività attorno all'orto locarnese si sono, ad esempio, anche raccolti i rifiuti abbandonati e si è fatta prevenzione contro la zanzara tigre e le piante invasive), stimolare le attività creative fra cittadini nonché di integrazione, acquisire nuove conoscenze agroalimentari, e, non da ultimo, favorire la biodiversità producendo cibo e socialità.

L'esperienza può anche essere uno stimolo per chi tra i consumatori ha un proprio orto in giardino. Un tipo di coltivazione come quello messo in pratica nell'esperienza locarnese può avere dei vantaggi anche per spazi più piccoli: riuso degli scarti vegetali del giardino, niente irrigazione, niente concimi chimici e diserbato. Oltre a cibo sano e subito disponibile.

Per informazioni:

- www.locarno-campagna.jimdofree.com/gli-orti/
- Pierluigi Zanchi, tecnico in nutrizione umana: pzanchi@ticino.com, tel. 091 859 22 01.

Da leggere:

- Gian Carlo Cappello, La civiltà dell'orto (La coltivazione elementare), ed. L'Età dell'Acquario
- Jacky Dupety, L'orto senz'acqua, ed. terra Nuova
- Peter Wohlleben, La vita segreta degli alberi, ed. Macro