

Osservare i cambiamenti attraverso un esperimento di agricoltura sostenibile

Praticata con i “metodi di una volta”, Eugenio Quartulli racconta l’esperienza di coltivazione sperimentale e fa un appello: serve una cisterna di seconda mano

L'area verde inclusiva di Casa Macanno unisce sostenibilità sociale e ambientale



ROMAGNA CECILIA MORETTI

C'è un posto, a Rimini, dove sostenibilità sociale e ambientale vanno a braccetto. È l'Area verde inclusiva di Casa Macanno, dove la cooperativa sociale Il Millepiedi porta avanti progetti educativi e sociali di vario tipo. Tra questi c'è Milleorti per il turismo, progetto per l'inclusione lavorativa di persone con disabilità intellettiva, realizzato insieme all'associazione Crescere Insieme odv e all'azienda riminese Alberghi.it srl.

Qui gli orti diventano terreno esperienziale in cui i fruitori del progetto, persone dai 18 ai 55 anni con disabilità differenti, imparano a relazionarsi, svolgere le proprie mansioni in autonomia, disciplinarsi per prepararsi all'ingresso nel mondo del lavoro. Sono, però, anche terreni sperimentali dove si pratica il ritorno a un'agricoltura sostenibile, basata sui ritmi stagionali e sui principi dell'orto sinergico. «Nei nostri orti, portiamo avanti il lavoro con i metodi dei contadini di una volta – racconta Eugenio Quartulli, educatore della cooperativa Il Millepiedi e coordinatore sul campo del progetto Milleorti – al posto dei pesticidi chimici usiamo decotto d'aglio per i parassiti e scaglie di sapone di Marsiglia contro gli afidi, mentre lo sterco delle nostre asine diluito in acqua diventa un ottimo fertilizzante».

La sostenibilità agricola qui è un valore educativo: è la natura a guidare i processi di apprendimento e sono l'alternarsi delle stagioni, le variazioni meteorologiche e gli effetti dei fenomeni atmosferici a orientare le attività proposte. Per di più, il fatto che i ter-

reni siano lavorati a mano “secondo natura”, senza l'uso di pesticidi chimici e integratori che alterano lo sviluppo delle piante, li rende un'area di osservazione ideale rispetto ai cambiamenti ambientali a cui assistiamo.

«Il cambiamento più evidente – prosegue Eugenio – l'abbiamo visto quest'inverno, che è stato più caldo del solito: le verze, che hanno bisogno del freddo per svilupparsi, sono rimaste piccole e aperte a causa della temperatura elevata. Sono nate le insalate d'inverno, cosa che non avevamo mai visto, perché non ci sono state gelate. Abbiamo visto fiorire la fava in dicembre, addirittura, invece che a fine marzo come di consueto. Anche le asine, che di solito d'inverno sviluppano un folto manto, quest'anno non l'hanno prodotto, nemmeno quella che noi soprannominiamo Bob Marley per il mantello abbondante».

In un clima che tende al caldo e secco, fondamentale in vista dell'estate è una corretta gestione dell'acqua. E a questo proposito il coordinatore del progetto lancia un appello: per una piena circolarità servirebbero delle cisterne, tanto meglio se di seconda mano.

«Per annaffiare – spiega – usiamo il pozzo e risparmiamo l'acqua grazie a gocciolatoi e tecniche come la pacciamatura, che mantiene l'umidità della terra. Chiuderemmo il cerchio della sostenibilità se potessimo raccogliere l'acqua piovana, ma al momento ci mancano le cisterne di raccolta, che sono costose e non possiamo permetterci. Per questo, chiediamo a chi ne avesse da smaltire di regalarcene un paio, di seconda mano s'intende. Saremmo felici di riciclarle e poter rendere i nostri terreni completamente sostenibili».