



Apologia dell'orto

di Paolo Petralia

HO ABITATO vent'anni nella periferia chic romana in mezzo a gioiellerie e negozi di vestiti da gran signori. Ho abitato altri dieci anni in una zona più centrale: il quartiere era più divertente del primo, ma essendo l'abitazione un metro sotto il livello della strada con vista sui pneumatici delle macchine parcheggiate davanti alle finestre, all'undicesimo anno mi ero abbastanza rotto le scatole. Ho deciso di lasciare Roma e le sue affascinanti gomme. Destinazione: il litorale laziale.

Dire che «abito in campagna» non è proprio veritiero, perché questa campagna la condivido con 60 mila coinquilini e più o meno il doppio durante l'estate. In quei due mesi di caldo è un po' come se il vecchio quartiere popolare mi venisse a trovare, in blocco. Nei primi due anni di litorale laziale, ci siamo sobillati a vicenda con il suocero e abbiamo coltivato come assassini nel suo pezzo di campagna; in maniera così sistematica da non fare alcuna spesa vegetale, almeno durante l'estate. In tempi recenti, in una nuova sistemazione abitativa che finirà di pagare mia nipote, ho convertito un simpatico retro-giardino in orto. La cosa buffa è che su un totale di dodici villette a schiera ben in quattro ci siamo dati al pollice verde in chiave vegetale. Io sono quello più giovane. Temo che gli altri trentenni giudichino l'aver un orto come una cosa un po' retrò, mentre lavorare/esser pagati in denaro/andare al supermercato è una grande conquista sociale.

Nel mio desiderio di lasciarmi alle spalle la città, aiutato da un lavoro indipendente in cui rivesto tutte le cariche possibili, da fattorino a presidente universale con pianta di ficus, il desiderio di coltivarmi da solo quello che normalmente mangerei rivestiva una certa priorità. Così in novembre ho finito il raccolto di pomodori e melanzane. Dietro alle melanzane svettavano broccoli siciliani, cavoli classici, cavolo cappuccio, quello rosso per intenderci, peperoni, peperoncini piccanti e finocchi. In estate il raccolto di pomodori ciliegini e da insalata è stato a dir poco incontenibile, bene sono andate le zucchine, mentre della dozzina di barbabietole rosse piantate, sono riuscito a mangiarne una sola. Non manca una riserva fresca di salvia, timo, prezzemolo, basilico, origano, rosmarino, maggiorana.

In tempi di «alta velocità», veder crescere un finocchio giorno per giorno per un

paio di mesi, fino a che ha raggiunto una discreta dimensione per stare in un piatto, è confortante. Probabilmente i finocchi del supermercato ci hanno messo solo tre settimane prima di finire nel piatto.

La cura dell'orto investe tempo, ma penso che sia molto meglio dare una salutare zappata che starsene in panciale insieme

al televisore. Certo, da un punto di vista economico, un'ora di zappata non è paragonabile a livello di remunerazione e conseguente giro al supermercato. Ma attraverso la cura dell'orto ho migliorato il rapporto con la natura: adesso vermi, cavallette, lumache e compagnia strisciante mi fanno meno schifo. La

nostra convivenza intorno alle mie verdure è abbastanza tollerabile.

Occuparsi di quello che finisce nella propria tavola significa rendersi conto che ogni ortaggio ha delle stagioni più o meno precise e se i pomodori sono al supermercato in ogni periodo dell'anno, beh, c'è qualche cosa che non va. Coltivando ci si accorge che la perfezione del reparto ortofrutta non è cosa naturale; le carote di mezzo metro senza bitorzoli e le zucchine dritte che sembrano manganelli di bobbies inglesi sono specie degne di X-files. Avere a disposizione un orto consente di evitare parte della grande distribuzione, gli spostamenti che facciamo noi per andarci e quelli che verdura/frutta compiono per arrivarci, coadiuvate dai Tir. Consente di evitare l'uso di imballaggi e di sbarazzarsi di rifiuti organici in modo naturale. Delegare l'acquisto di frutta e verdura al signor supermercato significa anche legittimarlo all'uso di pesticidi e concimi chimici e a un uso smodato dell'acqua da irrigazione.

Curare un orto è in antitesi con chi paga la gente per stare nei campi piegati dodici ore a 2 euro l'ora. Avere un orto rinsalda i rapporti pseudo-familiari e di buona vicinanza. Quando i finocchi sono troppi [perché ovviamente maturano insieme, e giunti alla seconda settimana di finocchi pranzo e cena, vorreste che la loro specie si estinguesse...] li si regala al parentame o ai vicini più prossimi. Se poi il vicino più prossimo ha anche lui un orto, il gioco degli scambi in natura non finisce mai. Occuparsi di un orto significa fare un minimo di esercizio fisico all'aria aperta, senza pagare alcuna palestra. Ok, la pianto qua. Adesso vado a tirar su un paio di finocchi.

CURARE L'ORTO SIGNIFICA

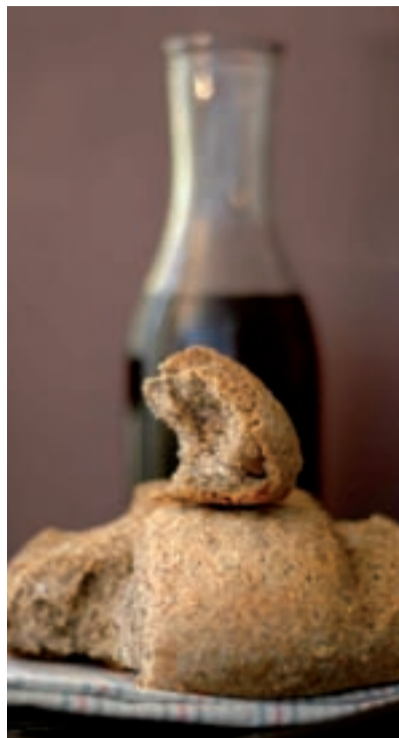
RISCOVERIRE RELAZIONI

DI VICINATO MA ANCHE

CHE FRUTTA E VERDURA

HANNO LE LORO STAGIONI

E I LORO BITORZOLI



BIOLOGICO IN PIEMONTE I mercati del Po

DA UN PAIO DI SETTIMANE gli abitanti di Carmagnola, provincia di Torino, non devono più cercare tra i reconditi ed esigui scaffali dei supermercati che accolgono prodotti biologici [spesso provenienti dall'estero]. Hanno a disposizione un intero mercato, ogni settimana. L'iniziativa è frutto di collaborazione tra il comune che ha aderito all'Associazione Città del Bio e l'Aiab [Associazione italiana per l'agricoltura biologica] Piemonte. L'appuntamento settimanale è anche il primo dei Mercati del Po, un'iniziativa che cerca di creare un circuito di promozione dei prodotti provenienti da agricoltura biologica lungo i territori attraversati dal fiume.

Fin'ora i banchi presenti nel mercato di Carmagnola sono venticinque sui quali è possibile trovare pane, biscotti, confetture, olio e formaggi, miele, dolci tipici piemontesi e prodotti dell'artigianato non alimentare.

www.aiab.it/piemonte

LA CAVIA cavia@carta.org

La schiuma eterna

AVETE PRESENTE LA POESIA della caffettiera che borbotta e che ti avvisa che stai per cominciare la giornata? La Cavia l'ha dimenticata, e per una lunghissima settimana ha cominciato la giornata con il Nescafé Mocaccino, un caffè solubile schiumoso che, come Follini e De Gregorio, cerca di pescare consensi nelle due grandi correnti della colazione italiana: il caffè e il cappuccino. È un tentativo disperato, perché «il paese è spaccato a metà», come dicono in questi casi i Mannheim e i Mentana. La confezione costa 2,49 euro e contiene le bustine monodose del Mocaccino, una tazzina di vetro con il manico di metallo e persino una confezione di cacao da spolverare sopra il caffè schiumoso. Allora uno mette la polverina nella tazza, aggiunge l'acqua bollente e guarda intimorito il blob marroncino e schiumoso che si arrampica sui bordi. Poi beve. Il mocaccino non sveglia neanche un cocainomane, e quindi ci si ferma a prendere un altro caffè al bar sotto casa. La giornata scorre, La Cavia torna a casa e trova la schiuma nella tazzina, esattamente come l'aveva lasciata, come fosse di polistirolo. Inquietante.



Vorremmo che tutto l'archivio della RAI fosse sempre disponibile gratuitamente via internet
In questo modo ognuno di noi potrebbe scegliere da solo cosa vedere e quando