

L'Iniziativa

Si moltiplicano anche in Sicilia i corsi per imparare a produrre ortaggi e frutta senza veleni rispettando l'equilibrio dell'agrosistema

CARMEN GRECO
NOSTRA INVIATA

«C'è un detto antichissimo in agricoltura che dice "Orto uomo morto", perché sei perennemente impegnato nell'orto e i ritmi di vita li decide l'orto. Io dopo dieci anni, sto sistemandomi un orto intorno casa e ci metterò la scritta: "orto uomo risorto". Benny Faraci è uno degli "allievi" di Luigi Rotondo, "maestro" di orticoltura bionaturale che 12 anni fa ha cambiato vita e lavoro per dedicarsi alla biodiversità e all'agricoltura "pulite". «Sentivo - ricorda Rotondo - una certa inquietezza interna e devo dire che con questa scelta che è stata abbastanza difficile, abbastanza forte, ho ritrovato un'enorme serenità personale, nonché un benessere fisico e psicologico».

Oggi, a caccia di questo benessere c'è gente di ogni età e di ogni mestiere alla quale la prospettiva di fare una caponatina con peperoni e melanzane messi a dimora con le proprie mani, fa brillare gli occhi. Per questo si moltiplicano i corsi per imparare a fare un orto. Sul terrazzo di casa, in vaso, in un metro quadrato, nella campagna di famiglia abbandonata, nell'azienda agricola che vuole diversificare la produzione o che vuole cambiare modo di coltivare. Si fa per passione, per interesse, per salutismo, per risparmiare, ultimamente anche per moda. «C'è anche questa componente - ammette Rotondo presidente di "Coltivare Bio Naturale" che a Carlentini ha organizzato un corso proprio sull'orto coordinato dall'associazione Gusto di Campagna - però vedo che, a parte il lasciarsi trascinare, in coloro che seguono i miei corsi, avviene un radicale



IL MOMENTO DELLA PROVA PRATICA PER IMPARARE A COLTIVARE UN ORTO BIO NATURALE ALLESTITO IN UNO DEGLI AGRITURISMO DELLA RETE GUSTO DI CAMPAGNA; NEL RIQUADRO LUIGI ROTONDO

A lezione di orto bio naturale per coltivare saperi e relazioni

Dall'imprenditore all'impiegato, il ritorno alla terra è "terapeutico"

cambiamento. C'è, di fondo, un malessere sociale, la gente vuole fare qualcosa per cambiare la sua situazione e comincia dalla cura della propria persona, anche da quello che mangia».

Che l'orto sia una terapia non è un segreto per nessuno, ma ci vuole metodo. Andare per vivai o per empori di bricolage acquistando compulsivamente piantine di ortaggi, sementi, sacchi di terra e zappe per poi piantare tutto in una volta nell'aiuola di casa non è esattamente la strada giusta. Sempre che lo si voglia costruire secondo sistemi innovativi che non prevedano l'utilizzo di sostanze chimiche dannose all'uomo e alla terra.

«È un aspetto dell'agricoltura visto

in una condizione molto naturale in armonia con l'ambiente. La prima cosa - spiega Rotondo - è l'osservazione. Per esempio, guardare quali insetti vivono in quel terreno e conservare agrosistemi sani, oppure quale sia l'esposizione dell'orto e quando vanno piantati i diversi tipi di ortaggi. L'errore più comune è piantare tutto insieme non appena rientrati dal vivaio. Ma non si tratta solo di dare l'indicazione su come coltivare le zucchine, è tutto l'insieme che deve contare. L'orto è il punto di partenza che arriva a darti tutta una serie di benefici personali, conoscenza, cultura, salute, benessere, maggiore socializzazione e soprattutto, condivisione. Finita la le-

zione si crea anche una rete relazionale che continua, nasce il passaparola, ci si scambiano consigli, pareri, si ritrova in qualche modo il senso dei rapporti umani, quel vivere insieme che nella vita di oggi si è perduto completamente».

Ecco perché ai corsi non esiste il pranzo al sacco, si concludono tutti con un pranzo conviviale a base di prodotti rigorosamente coltivati con il metodo bio naturale.

Claudia Urrata è una cuoca di Lentini e nel cassetto ha il sogno di aprire un agriturismo con la sua socia. «Il mio obiettivo è tornare ai vecchi sapori - dice - un progetto in comune con un'amica. Mi piacerebbe poter spiega-

re un giorno a persone che non conoscono la nostra terra i nostri sapori a partire dalle verdure spontanee che sono a costo zero. Da tre anni raccogliamo informazioni un po' ovunque, io sto prendendo l'attestato per poter lavorare, la mia amica è vegana e pensiamo di associare le due cose, non so ancora dove ma creeremo questo posto in Sicilia».

Fabrizio Margiotta, invece, è di Mazzarino, fa l'impiegato in un'azienda privata e quello che l'ha spinto verso l'agricoltura biodinamica è la passione per la terra. «Ho una campagna inattiva e mi sono avvicinato a questo metodo perché vorrei farne un orto bionaturale. Era una campagna di fa-

miglia con alberi di ulivo e tanti spazi vuoti, penso di impiantare un orto naturale, per adesso per me e la mia famiglia. Fino a qualche anno fa non mi passava proprio per la mente, poi qualcosa è cambiato dopo essere diventato papà. Queste generazioni non sanno per niente da dove venga una lattuga, il nostro compito è insegnare loro questo mondo».

Gli aspiranti contadini provengono da settori diversi ed hanno interessi diversi, ma tutti hanno individuato nell'approccio naturale all'agricoltura una prospettiva.

Michele Puglisi è un uomo di poche parole ma ha le idee chiare. «Possiedo un'azienda agricola di agrumi nella zona di Augusta, e pensavo di diversificare aggiungendo l'orto tornando alla natura. Penso che sia un'esigenza necessaria per l'umanità».

A folgorare sulla via di Viagrande l'avvocato Carlo Paratore è stata la stretta di mano di un contadino con le mani sporche di terra. «Lui non ebbe alcuna resistenza nel porgermi e mi disse una frase che non ho dimenticato "A terran'allodda", la terra non sporca. Da lì ho capito tante cose vuol dire che in realtà il rapporto con la terra è qualcosa di pulito, sono entrato in una dimensione completamente diversa rispetto al modo di intendere l'agricoltura o, comunque tutti i metodi che sono collegati all'agricoltura come qualcosa di estraneo da te. Così ho deciso di coltivare i due ettari abbandonati che avevo. Il rapporto con la terra è un rapporto non solo pulito, ma che ti dà qualcosa in cambio, non lo usi soltanto come una terapia interiore ma fa parte integrante di te, quindi quante più conoscenze tu riesci ad acquisire tanto più puoi ricevere e dare rispetto a questa terra. Non credo che cambierò vita radicalmente, continuerò a svolgere il mio lavoro, penso che nella vita ci voglia equilibrio e la grande sfida è riuscire a tenere insieme tutte queste componenti per arricchirti sempre di più e, nello stesso tempo, per trasmettere qualcosa alle nuove generazioni. Quanti di questi ragazzi che si avvicinano al cibo sano distinguere un prodotto di stagione? C'è una farneticazione, una velocizzazione eccessiva sul cibo, è come se non venisse nemmeno percepito, perché dev'essere sempre pronto e disponibile. Se invece ti fermi un attimo e cerchi di capire che ogni cosa, anche all'interno dell'agricoltura ha un suo meccanismo di produzione, ha dei tempi di maturazione, allora sì che fai un'operazione corretta».

Twitter: @carmengreco612