

L'ITALIA DA SALVARE

Frutta Urbana

IN DIFESA DELLA DIVERSITÀ BOTANICA, SOCIALE E CULTURALE

L'EVOLUZIONE DELLE NOSTRE CITTÀ PASSA ANCHE ATTRAVERSO LA CONSAPEVOLEZZA DELLA NECESSITÀ DI RIAPPROPRIARSI DEL VERDE PUBBLICO, IN MODO CONCRETO E DISTANTE DA FACILI FENOMENI DI TENDENZA. VALORIZZAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ AMBIENTALE, RECUPERO FILOLOGICO DI VARIETÀ ANTICHE, DISTRIBUZIONE SOLIDALE DELLA FRUTTA PUBBLICA, FORMAZIONE PROFESSIONALE, EDUCAZIONE ALIMENTARE, CONDIVISIONE DI ESPERIENZE CULTURALI. QUESTA È L'IDEA DI AGRICOLTURA URBANA CHE CI RACCONTA MICHELA PASQUALI

DI LIVIA MONTAGNOLI



Come nasce il progetto Frutta Urbana e qual è il vostro obiettivo?

L'idea è nata per motivi diversi. Il primo, più legato alla realtà di una città come Roma (su cui è sviluppato il progetto pilota, ndr), è dato dalla necessità di contrastare un fenomeno diffuso: sono moltissimi gli alberi da frutto che crescono e fruttificano spontaneamente sul suolo urbano e tutti i giorni grandi quantità di frutta, che non vengono raccolte, cadono e marciscono. Una risorsa a km 0 sprecata. Tale urgenza ha rafforzato il progetto scaturito dalla mia professione che mi ha portato a scoprire una serie di esperienze di recupero del verde pubblico promosse all'estero. In Francia, Inghilterra e negli Stati Uniti questa realtà è già molto sviluppata da anni. Esistono molte iniziative interessanti: dal frutteto giardino di Bill Pullman a Hollywood al Seattle City Fruit e al gruppo di Fallen Fruit di Los Angeles. A Roma invece c'è tantissima frutta che non viene raccolta perché si pensa sia malata, non sana, inquinata. Frutta Urbana si propone così come primo progetto italiano per la raccolta di frutta in città.

E con il problema delle polveri sottili come la mettiamo?

I risultati delle analisi eseguite finora sono molto confortanti. I campioni prelevati in aree fortemente soggette a inquinamento



sono stati sottoposti a esami approfonditi che hanno restituito dati più che positivi sulla salubrità di polpa e buccia della frutta raccolta. In mancanza di trattamenti sistemici i campioni risultano assimilabili a prodotti biologici. Tra l'altro le polveri sottili si depositano sulla frutta, ma non vengono assorbite, a differenza di quanto succede negli ortaggi a foglia, dotati di stomi che catturano gli agenti inquinanti. Anche a livello radicale l'assorbimento dei metalli pesanti non avviene. È quindi sufficiente un buon lavaggio o la sbucciatura del frutto per consumarlo in tutta tranquillità.

Quali sono le varietà di frutta che troviamo in una città come Roma?

Ciliegie, fichi, cachi, prugne, arance, mandorle, nespole, albicocche, mele, pere... E potrei continuare. Per ora la nostra mappatura è limitata al territorio urbano, ma vorremmo estendere il progetto in altre città. L'idea è di costruire un modello pilota che funzioni al 100% su tutti i fronti e poi esportare il pacchetto completo. Per esempio anche Milano e Torino sono ricche di alberi da frutto.

Oggi sentiamo molto parlare di orto urbano, fenomeno che sta assumendo la dimensione di una moda, non sempre sostenuta da idee in grado di integrarsi col territorio sviluppando reali benefici per la società.

L'obiettivo del nostro progetto è legato proprio alla necessità di stimolare un'evoluzione dell'idea di agricoltura urbana. L'Italia ha scoperto questa dimensione, l'importanza della cura del verde pubblico per il benessere sociale, solo negli ultimi anni. Ma da noi questo si traduce principalmente nella creazione di orti urbani; è poco sviluppato il discorso di agricoltura sui tetti, ancora meno quello di idroponia degli ortaggi. Attraverso un progetto che valorizzi il patrimonio arboreo, attraverso la riscoperta della frutta urbana, cerchiamo di contribuire a questa evoluzione, sul modello di una concezione ben radicata nei paesi anglosassoni.

Entriamo nel vivo del progetto.

I focus sono tre: ambientale, sociale e alimentare, con una particolare attenzione alla dimensione storica. In primis intendiamo valorizzare la biodiversità, recuperando varietà scomparse attraverso un'operazione filologica in collaborazione con Archeologia Arborea. Per fare ciò andremo a recuperare piccoli terreni che i municipi hanno cominciato ad affidare gratuitamente ai cittadini, per piantare varietà di frutta antica legate alla tradizione del territorio. L'anno scorso abbiamo già realizzato un frutteto di varietà antiche, in occasione della Biennale dello Spazio Pubblico, a Metropoli, una fabbrica occupata sulla Prenestina.

E l'aspetto sociale?

Anche se la mappa è disponibile per tutti, come una sorta di street food sano e gratuito (hai fame e sei a villa Doria Pamphili? Puoi

APPUNTI BIOGRAFICI

Linaria è un'organizzazione non profit per la bio e biblio diversità fondata a Roma nel 2011 da Michela Pasquali, architetto paesaggista che collabora con diversi atenei italiani e insegna allo IED di Torino. L'associazione si occupa della diffusione della cultura del verde, del paesaggio e del giardino, con particolare interesse per la valorizzazione dello spazio pubblico, messa in atto grazie alla collaborazione tra figure professionali che operano secondo un approccio integrato. Agronomi, architetti, paesaggisti, forestali, antropologi, storici partecipano allo sviluppo di molte attività, dalla pubblicazione di libri all'offerta di workshop professionali, alle attività didattiche per scuole e bambini. Il progetto Frutta Urbana nasce e si sviluppa a partire dal 2013. www.fruttaurbana.org

vedere sulla mappa che frutta c'è e in che stagione raccoglierla), il nostro obiettivo primario è attivare una rete. Grazie alla collaborazione dell'associazione Roma Altruista – che dispone di seimila volontari – potremo raccogliere e distribuire la frutta presso istituti, mense, banchi alimentari, enti per persone svantaggiate. È sufficiente iscriversi sul sito dell'associazione per partecipare alle raccolte, contribuendo in prima persona alla distribuzione solidale. I prodotti non consumabili direttamente, ma destinati alla trasformazione alimentare (come le arance amare per le marmellate) li impiegheremo per attività didattiche e collettive, cercando di coinvolgere scuole e associazioni per disabili, che ci aiuteranno a realizzare prodotti lavorati (100% biologici) da vendere presso i Gas. Un'operazione che ci garantisce la sostenibilità economica necessaria a formare persone svantaggiate che hanno voglia di imparare a potare, a curare le piante. Una sorta di formazione professionale riabilitativa.

Un progetto formativo che ben si sposa alla cura del verde pubblico.

Noi proponiamo al Comune di Roma uno scambio: prendiamo la frutta, ma curiamo gli alberi. Non solo la frutta non marcisce, ma l'albero viene potato nella maniera corretta e curato, se ha patologie, in modo biologico, mantenuto sano e reso più produttivo.

Com'è possibile contribuire alla mappatura?

Ci avvaliamo di un'applicazione sviluppata dal professor Roberto d'Autilia, docente di Roma Tre impegnato nello sviluppo di modelli matematici di architettura urbana e periurbana. L'idea nasce dal progetto Ushahidi, utilizzato in Kenya durante le rivolte del 2008 per segnalare in tempo reale i luoghi di scontro e di violenza. Nel nostro caso *Legumen*, scaricabile gratuitamente, renderà disponibile una mappa della città su cui geolocalizzare gli alberi da frutto, mettendo in rete le coordinate precise. Gli alberi saranno divisi per stagione per coadiuvare la raccolta e ci saranno anche fotografie e schedature delle piante secondo caratteristiche biologiche, alimentari, proprietà nutrizionali e ricette.

Chiudiamo con l'aspetto antropologico e culturale.

In passato la frutta veniva coltivata intorno alle città per problemi di trasporto e deperimento; nel corso dei secoli questi frutteti sono stati inglobati dalla città che si ampliava. Noi cerchiamo di riportare alla luce l'origine storica di piante spesso sopravvissute nei chiostri dei conventi, nei giardini di palazzi nobiliari (ne sono un esempio il Giardino dei Cedrati in Villa Pamphili o l'agrumeto delle Terme di Diocleziano), in aree antiche del tessuto urbano, valorizzando il ruolo degli alberi da frutto nelle culture medievali e rinascimentali. La nostra mappatura segnerà frutteti di cui si ha testimonianza nell'antichità, distinguendo origine e periodo storico.

