

Nel Polesine si producono ortaggi rispettando l'ambiente

Siamo in Veneto, a Lusia, in provincia di Rovigo, dove un ex direttore di cooperative ortofrutticole ha dato vita a un orto didattico dove si produce con l'aiuto e la valorizzazione della biodiversità

Per conquistare il futuro bisogna prima sognarlo, diceva Blaise Pascal (1623-1662, filosofo e matematico francese) e Renato Maggiolo di Lusia (Rovigo), uno dei maggiori centri di produzione di ortaggi in Italia, era da tempo che sognava di produrli nel rispetto dell'ambiente. Almeno fin dagli anni Ottanta, quando già ne parlava agli agricoltori in qualità di direttore e poi di consulente di diverse cooperative ortofrutticole polesane e venete. Ma i vincoli imposti dal mercato della grande distribuzione, che impone la destagionalizzazione e l'intensificazione delle colture, sono sempre stati troppo forti da sciogliere.

Nel 2010, maturata la pensione, Renato Maggiolo, convinto del fatto che i consumatori chiederanno sempre più ortaggi e frutta prodotti in un ambiente sano, decide di dar corpo al suo sogno: dimostrare che è possibile coltivare ortaggi utilizzando solo le tecniche della biodiversità ambientale, quindi senza l'impiego di concimi e antiparassitari di origine chimica.

ORTO DIDATTICO SOTTO TUTTI I PROFILI

Maggiolo fonda così a Lusia l'«Ortodidattico, il profumo della freschezza» [1], che conduce insieme al fratello Francesco. In tutto due ettari di terreno, che racchiudono la massima biodiversità di flora e fauna, in modo da lasciare al ritrovato equilibrio naturale la cura delle coltivazioni. Gli organismi viventi presenti nel terreno decrescono infatti rapidamente quando suolo, acqua e aria vengono alterati. Oltre agli appezzamenti destinati alla coltivazione degli ortaggi, nell'Ortodidattico sono presenti un per-



Foto: Marina Meneguzzi

Una famiglia fa spesa presso l'Ortodidattico di Lusia (Rovigo). A lato, il logo dell'azienda



Lusia • Rovigo

corso olfattivo, composto da un centinaio di specie aromatiche e un laghetto per la fitodepurazione dell'acqua (processo biologico che depura le acque utilizzando le

piante come filtri biologici in sinergia con i batteri), utilizzata per l'irrigazione dei campi, in cui si coltivano i tipici ortaggi che crescono nel Polesine nelle varie stagioni. «Il nostro vuole essere un orto didattico sotto tutti i profili, dove si impara a coltivare in un ambiente sano e si fa educazione alimentare, si gustano il profumo della freschezza e la bellezza della biodiversità, dove si produce, oltre al cibo, anche aromaterapia, cromoterapia, benessere. Non è solo un orto di raccolta, ma anche di visitazione», spiega Maggiolo.

LIBERA RACCOLTA DEGLI ORTAGGI

Nell'Ortodidattico si effettua la libera raccolta delle verdure, dall'alba al tramonto di tutti i giorni, anche festivi, in contropartita viene chiesto una libera offerta, lasciando al buon senso di chi raccoglie il compito di stabilire l'importo. «Riteniamo che si debba imparare ad apprezzare le verdure naturali in tutti i sensi, sia nel gusto che nel saper attribuire loro un giusto prezzo – spiega Maggiolo – e vorremmo continuare a lasciare che ognuno si regoli come crede, ma poiché la struttura si regge esclusivamente sul contributo dei raccoglitori, nonché sul nostro lavoro e di qualche volontario, abbiamo iniziato a suggerire di lasciare almeno 1 euro al kg e, per chi desidera

sostenere l'iniziativa, anche di più, indipendentemente dall'ortaggio raccolto».

Discorso a parte viene fatto per il «radicchio di busa», prodotto con una tecnica locale, che consiste nel raccogliere le piante con 12 cm di radice, da reimpiantare sino al colletto in venti centimetri di sabbia dell'Adige (fiume che scorre a poca distanza dall'azienda) in un luogo protetto dal gelo e al buio, riscaldato con stufa a legna a temperatura costante di 14 °C. «Questo ortaggio ha costi di produzione notevolmente superiori, pensiamo di venderlo a un prezzo di 3-5 euro al kg, a seconda della varietà (Rosa, Treviso e Lusìa)», spiega Maggiolo. Che continua: «Il denaro raccolto viene in ogni caso reinvestito nell'orto, più si raccoglie e più ricca sarà l'offerta di prodotti nell'anno successivo».

Chi visita l'Ortodidattico trova sempre Renato o Francesco pronti a dar consigli sull'uso degli ortaggi in cucina e sulla coltivazione dell'orto familiare nel rispetto della Terra. Chi lo desidera può aiutare anche nei lavori; gruppi e scuole possono essere accompagnati in visita previo appuntamento telefonico.

«Grazie a un contributo di quasi 90 mila euro da parte del Gal Adige (Gruppo di azione locale) stiamo ristrutturando una vecchia barchessa del 1870 per farne una scuola di cucina vegetariana e, in alcuni giorni, un piccolo ristorante vegano.

Un appezzamento di Ortodidattico. Lungo la strada sterrata si distinguono le aromatiche, più in là ortaggi in coltivazione



Foto: Renato Maggiolo

Sempre grazie a questo contributo stiamo costruendo due aule da adibire a laboratorio didattico per le scolaresche, a Museo dell'Orticoltura e a sala conferenze».

L'AMORE PER LA TERRA DÀ SEMPRE BUONI FRUTTI

«Per coltivare la biodiversità ambientale, più che conoscenze tecniche ci vuole amore per la Terra, è essa che ci nutre e non viceversa, l'importante è capire ciò che la terra può dare e non

chiedere di più, premette Maggiolo. Che spiega: «Nei due anni di riconversione in cui non abbiamo usato né fertilizzanti né trattamenti di sintesi, la vitalità del terreno (quantità di specie di insetti, batteri, ecc.) misurata dalla Wba (World biodiversity association, vedi riquadro a pag. 63) è passata da 60 a 120 punti (il punteggio minimo per essere considerato terreno vitale è 100). Abbiamo messo a dimora meno piante e lasciato ampi spazi tra una pianta e l'altra per favorire il soleggiamento, e come risultato abbiamo ottenuto una produzione per ettaro pari al 60% di una produzione orticola intensiva. I nostri prodotti, però, si conservano molto meglio mentre, per esperienza, so che quasi la metà degli ortaggi in commercio viene buttata prima di arrivare in tavola a causa dell'alta deperibilità».

COME COLTIVARE LA BIODIVERSITÀ

Ma quali sono i passi necessari per ripristinare in un terreno la biodiversità ambientale? «In quattro anni di attività abbiamo elaborato tecniche personali di coltivazione, che testiamo di continuo, ottenendo ciò che spontaneamente si avrebbe avuto in 15-20 anni», spiega Maggiolo. Che aggiunge: «Il primo passo è stato quello di ricostituire l'ambiente per insetti, uccelli e piccoli mammiferi dato che, quando viene data loro la possibilità di dimorare bene in un luogo,



Foto: Marina Meneguzzi

Tra le produzioni tipiche di Ortodidattico non poteva mancare il radicchio variegato di Lusìa, qui sotto le prime gelate dell'inverno

questi arrivano da soli. Così è successo anche per rane e rospi nel laghetto e per molte specie di libellule. Lungo il perimetro dell'orto sono state messe a dimora settecento piante tra arbusti e alberi, come sanguinella, biancospino, nocciolo, ligustro, maggiociondolo, prugnolo, rosa canina e lantana, acero, salicone, salice da vimini, ciliegio canino, sambuco e pero selvatico. Abbiamo piantato anche alberi già grandi, appartenenti a specie come olmo, bagolaro, carpino, frasinio, farnia, gelso e tiglio.

Per quanto riguarda le piante aromatiche abbiamo seminato finocchio, anice, aneto, cumino, erba Luigia, erba aglina, erba cipollina, dragoncello, maggiorana, senape, stevia, borragine, camomilla, santoreggia, valeriana, issopo, levistico, rabarbaro, elicriso, diverse varietà di salvia e di menta, di origano, di timo, di lavanda, di rosmarino e di alloro.

Nel laghetto ci sono cannuccia di palude, iris d'acqua, tifa e lenticchia d'acqua, mentre intorno al lago ci sono tamerice, salicone, salice da vimini, ligustro, pungitopo, salice bianco, viburno, ontano, pioppo, carpino, quercia, acero montano e leccio. Ci sono inoltre piante ornamentali, tra cui iperico, osmarrea, nandina, lillà, osmanto e mahonia. Infine abbiamo piantato anche alberi da frutto di antica tradizione, come per esempio le mele Abbondanza, Delzi e il pomo Arzarello, la prugna Coscia, le pesche Fior di Maggio e Cesarini, la ciliegia Marasca e

Ortodidattico ha un laghetto che ospita piante fitodepuratrici. L'acqua si utilizza per irrigare gli ortaggi



Foto: Renato Maggiolo

Amarena. Il laghetto, che si estende su 700 metri quadrati ha rive, profondità e forma studiate per ospitare le varie piante fitodepuratrici. Il laghetto raccoglie acqua di falda, l'acqua piovana raccolta dai fabbricati circostanti e l'acqua dell'Adige, utilizzata per l'irrigazione a goccia degli orti».

Ad aiutare i fratelli Maggiolo nell'individuazione delle specie più adatte per la rinaturalizzazione spontanea del territorio sono stati i naturalisti di Wba, che continuano a seguire il biomonitoraggio dell'agrosistema. Altro importante aiuto è ar-

rivato dal Centro vivaistico per le attività fuori foresta di Montecchio Precalcino (Vicenza) di Veneto Agricoltura (Agenzia regionale per i settori Agricolo, forestale e agro-alimentare), che ha fornito e garantito arbusti autoctoni (originari) della zona e che ha dato indicazioni su come metterli a dimora.

Ripristinare la biodiversità ambientale non è stato un lavoro facile, ma i risultati si vedono: l'orto sta diventando un luogo di interesse culturale e culturale per chi vuole conoscere e gustare ortaggi al meglio delle loro potenzialità gustative, e i fratelli Maggiolo continuano con maggior convinzione e nuovi progetti, confidando che la loro esperienza venga presto imitata da molti. «Confesso – conclude Maggiolo – che uno dei nostri principi ispiratori è stato un versetto del libro della Genesi: «Il Signore Dio prese l'uomo e lo pose nel giardino dell'Eden, perché lo coltivasse e lo custodisse». Ed è quello che, con grande umiltà e tenacia, stiamo cercando di fare».

Marina Meneguzzi

[1] L'«Ortodidattico», il profumo della freschezza» si trova in Via Provvidenza, 684 a Lusia (Rovigo). Per informazioni contattate il numero telefonico 336 794014 oppure inviate una e-mail a mymag@tin.it

Wba, gli amici della biodiversità

Wba (World biodiversity association) è un'organizzazione no profit fondata nel 2004 da un gruppo di naturalisti al Museo Civico di Storia Naturale di Verona, con l'obiettivo di censire la biodiversità in Italia e nel mondo, nonché di tutelarla attraverso azioni di educazione e formazione. Nel 2010, anno internazionale della biodiversità, l'associazione ha sviluppato «Biodiversity Friend», la prima certificazione per valutare lo stato di conservazione della biodiversità in agricoltura. La procedura per ottenere la certificazione considera gli impatti ambientali delle attività agricole sugli agrosistemi e sulla biodiversità e suggerisce strategie operative per incrementare la qualità ambientale delle aree coltivate. Per ottenere la certificazione l'azienda deve raggiungere un punteggio minimo di ingresso di 60 punti su 100. Per maggiori informazioni contattate il numero telefonico 340 9165855 o inviate una e-mail all'indirizzo info@biodiversityassociation.org oppure collegatevi al sito Internet [www. biodiversityassociation.org](http://www.biodiversityassociation.org) (M.M.)



INDIRIZZI CONTROLLATI IL 16-9-2014

Vita in CAMPAGNA

www.vitaincampa.gna.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.