

A CURA DI

MARINA CLAUSER
PIETRO PAVONE

ORTI BOTANICI

ECCELLENZE ITALIANE

thema
EDIZIONI

Editore e proprietà



Coordinamento editoriale

Pier Luigi Ciolli

Progetto grafico e copertina

Andrea Biancalani

Revisione testi

**Matteo Radaelli, Caterina Ristori,
Anisa Myrto, Anna Rita Prete**

Stampa

**Genesi Gruppo Editoriale SRL
Via Rosa Luxemburg, 4 (Località Cerbara)
06012 Città di Castello (PG)
www.artegenesi.it**

Supplemento al n. 38, nov-dic. 2016
della rivista



Direttore responsabile

Riccardo Romeo Jasinski

Contatti

**50125 Firenze, via San Niccolò 21
055 2469343 - 328 8169174
info@nuovedirezioni.it**

Un orto nell'Orto

di Marina Clauser

Cibo, alimentazione, ecologia della nutrizione, autoproduzione di ortaggi e frutta, sostenibilità; sono solo alcuni dei temi che ruotano intorno alle piante alimentari. E l'Orto botanico è la sede giusta, partendo proprio dalla coltivazione di piante alimentari, non solo per intraprendere attività di conservazione, ma anche per informare, educare, dimostrare, sensibilizzare.

Da queste premesse, dalle indicazioni della comunità scientifica di riferimento¹ e dall'interesse sempre crescente del pubblico verso tutto ciò che è alimento, è nata nell'Orto botanico di Firenze un'aiuola dedicata alle piante alimentari.

L'aiuola ospita specie selvatiche commestibili della Toscana, antichi progenitori selvatici (CWR) di frutti e ortaggi, varietà locali, frutti poco cono-

sciuti, piante innovative, esempi di orti naturali. Ma non si tratta di una mera esposizione di piante: è qualcosa di più, e ha l'ambizione di incuriosire e interessare il pubblico su temi che ci riguardano tutti.

Il nostro orto nell'Orto, infatti, è:

- **Tradizione, innovazione e sostenibilità**

Nel nostro Orto s'impara a fare un orto bioattivo e rigenerativo (Fig. 1). Si ottengono ortaggi e frutti nutraceutici e sani senza zappatura o vangatura, senza concimazioni né sostanze chimiche. La tecnica, messa a punto dal Dr. agr. Andrea Battiatà della Società Vivere Verde di Firenze, potenzia gli organismi presenti nel suolo tramite l'uso di compost, terra vulcanica,



1



2

cippati, concimi naturali, microrganismi effettivi, micorrize, preparati biodinamici, consociazioni e pacciamature². Nell'aiuola delle piante alimentari sono stati realizzati vari orti bioattivi di diverse dimensioni, in modo da dare suggerimenti anche a chi vuole costruire un orto in spazi limitati come un balcone (Fig 2).

Per contenere le infestazioni di fitopatogeni è in corso una sperimentazione in collaborazione con l'agroecologo Giuseppe Altieri di Todi (PG) e che prevede l'utilizzo di organismi ausiliari, di corroboranti e di tecniche agronomiche idonee: un progetto complesso, ma che si vuole mettere a disposizione di tutti quelli – privati e gestori del verde pubblico – che vogliono provare a liberarsi dagli agrochimici.

• Educazione e inclusione

Si mette a disposizione dei bambini giardinieri abili e disabili uno spazio per coltivare le piante alimentari (Fig. 3); per i bambini è l'occasione non solo di fare lavori manuali come semina, piantagione, diserbo e trapianto, ma anche di osservare le stagioni, comprendere la fatica del lavoro manuale e capire da dove viene il cibo di origine vegetale.

• Relazione e cura delle reti

Si consolidano i rapporti con aziende alimentari locali e con associazioni che si occupano di cultura del cibo e della coltivazione come *Rosadimagliano*³, *Tealicious*⁴, *A tavola con cura*⁵, *La Fierucola*⁶, *Navdanya International*⁷ (Fig. 4). Ognuna porta il proprio bagaglio di esperienze nell'Orto botanico e propone spunti di riflessione e di approfondimento: come degustare lo sciroppo di rose, il tè verde, bianco, blu, nero; qual è la dieta più adatta a malati oncologici; dove scambiare semi; dove reperire i prodotti del territorio; come conservare le antiche varietà. Incontri tematici, dimostrazioni, assaggi: tutto quello che serve per scambiare esperienze e maturare una cultura del cibo basata sulla salubrità, sul territorio, sulla sostenibilità.

• Conoscenza del territorio

Si organizzano corsi per riconoscere e utilizzare le piante selvatiche commestibili della Toscana (Fig. 5). Le insalate di erbe spontanee erano ben conosciute dalle generazioni passate:



si vuole recuperare questa tradizione sulle piante nutraceutiche grazie a più di 150 specie in coltivazione nell'Orto ed a corsi di riconoscimento nei dintorni della città.

Inoltre l'Orto ha aderito a "Orto volante", un progetto dello Sportello EcoEquo del Comune di Firenze per conoscere, valorizzare e potenziare gli orti urbani. Con incontri tematici, visite guidate e pubblicazione di materiale informativo si connettono le persone che vogliono autoprodurre ortaggi e frutta.

• Interdisciplinarietà

Si valorizzano gli innumerevoli rimandi delle singole piante, dallo zafferano (Fig. 6), ai peperoncini, dal grano marzuolo all'aronia per approfondire e integrare diverse discipline, dalla geografia alla storia, dalla letteratura all'arte, passando dal cibo e dalle piante alimentari.



5



6

• **Dimostrazione, informazione e divulgazione**

Si può imparare a fare il compost, a usare le ampolle subirriganti⁸ di *Slow water*, a realizzare un orto urbano, anche in piccoli spazi; quali sono le piante innovative come *Stevia rebaudiana*, la pianta più dolce dello zucchero, ma con pochissime calorie, o *Perilla frutescens*, conosciuta come Shiso, ottima per aromatizzare le pietanze e dalle proprietà antiossidanti; attraverso il confronto

fra le antiche progenitrici selvatiche di frutti e ortaggi e le moderne cultivar si può comprendere come si è svolto il complesso processo della domesticazione.

Come si vede, gli spunti sono molteplici e adatti per un pubblico quanto mai variegato: l'invito è quello di venire a vedere l'aiuola delle piante alimentari dell'Orto di Firenze, approfondendo quello che interessa, chiedendo consigli, scambiando esperienze e coltivando la propria curiosità.

**Bibliografia
e Siti web (ultima consultazione giugno 2016)**

1. WWF & IUCN BGCI, 1989. *Botanic Garden Conservation Strategy*. WWF & IUCN, Gland (CH). Eduzione italiana a cura dell'Orto botanico, D.to di Scienze Botaniche, Università di Pisa (1995), traduzione di Gianni Bedini, ed. Società Botanica Italiana.
2. <http://www.ortobioattivo.com>
3. <http://www.rosadimagliano.com>
4. <http://www.tealicious.it>
5. <http://www.atavolaconcura.org>
6. <http://lafierucola.org>
7. <http://www.navdanyainternational.it>
8. www.mondorose.it/?product=xampolle

Immagini

1. Il giardinaggio rigenerativo e naturale mette insieme saperi del passato e innovazione, ottenendo risultati strabilianti in termini di produttività e salubrità dei prodotti (Foto M. Clauser).
2. Un orto sul balcone: piccoli spazi coltivati in modo sostenibile per grandi soddisfazioni (Foto M. Clauser).
3. I bambini giardinieri delle Scuole Pie Fiorentine coltivano l'orto (Foto A. Grigioni).
4. Festival dei semi e della democrazia della terra nel 2014: nell'Orto botanico Vandana Shiva (*Navdanya International*) ha consegnato semi di varietà locali alle generazioni future (Foto di A. Grigioni).
5. Erbe spontanee commestibili della Toscana: fiori, frutti, semi, foglie, radici da conoscere (Foto D. Wolfram <http://devawolfram.de/wp/>).
6. Lo zafferano, *Crocus sativus*, è un potente colorante e conferisce sapore e profumo ai cibi; utilizzato fin dall'antichità come pianta medicinale, come cosmetico per tingere i capelli e come pianta tintoria, è presente nella mitologia greca, simboleggiando l'amore impossibile fra il giovane Krókos e la ninfa Smilax (Foto di A. Grigioni).



“ Gli Orti botanici, diffusi in tutto il territorio italiano, sono luoghi da scoprire: la scienza e la conservazione della biodiversità si coniugano con la bellezza, l'arte diviene strumento educativo, la marginalità sociale trova spazio in attività creative. ”