

D

YOGA, DONNE E LEADERSHIP
*a New York l'attivismo politico
ha una marcia in più*

CONTROMANUALE
*perdersi on the road
(buttando il Gps)*

CAMPANIA SLOW
*a lezione di ecologia
nelle terre di Gomorra*

**NUOVE
DIREZIONI**



Il miracolo del SAN MARZANO



CAMPANIA ECOLOGICA.
*A Marcianise, nelle terre di
Gomorra, il più grande
centro commerciale del Sud si
è alleato con Slow Food per
vincere la guerra della tutela
ambientale. E per offrire
a 5mila ragazzi «ripetizioni
di natura» nell'orto didattico*

di Antonio Cianciullo Foto di Emiliano Mancuso



CAVOLI A MERENDA
I ragazzi nell'orto
didattico del centro
commerciale Campania
(qui a destra, Valerio
Borgianelli, dell'ufficio
marketing, mostra una
pianta al direttore del
centro Fabio Santoro).



PROVA PRATICA
L'orto didattico è un momento della lezione, anzi della "prova pinzimonio".

LA PAROLA A PETRINI

«La crescita degli orti urbani e didattici è una tendenza inarrestabile, uno dei segnali che fanno sperare in un rafforzamento dell'attenzione verso la natura». Carlo Petrini festeggia i 25 anni di guida dello **Slow Food** proiettando l'associazione verso l'appuntamento di **Terra Madre a Bruxelles**, in uno scenario globale. Ma non dimentica le radici territoriali di un'organizzazione che ha nel suo dna la difesa della fertilità della terra, e guarda con interesse all'iniziativa di Marcanise a cui ha dato un contributo anche **Alice Waters**, la straordinaria chef californiana che ha creato l'orto alla Casa Bianca per Michelle Obama. Ma un'esperienza del genere si può espandere in una regione in cui la pressione sul territorio della malavita organizzata è così violenta? «Penso che ci fosse bisogno di un segnale forte e che questo segnale doveva venire dai ragazzi. E poi in questo modo è stato possibile trasformare due difficoltà in un'opportunità.

(segue)

Cos'è? Dobbiamo mangiarlo per forza?». Per Luca, 12 anni vissuti a Marcanise, in quella che una volta era la Terra del Lavoro, patria dei San Marzano e di altre icone della gastronomia italiana, il pinzimonio è un'esperienza inedita e dunque sospetta. Ma quel battuto di carote, finocchio e sedano che il gruppetto di studenti ha appena finito di preparare usando le piante dell'orto didattico, innaffiato con olio biologico a km zero, viene divorato dai suoi compagni di classe. E alla fine lui non resiste alla tentazione: ne afferra un pezzo piccolissimo e prova. Un attimo di incertezza. Solo un attimo. Poi lo divora...

«Sembra incredibile ma ci sono tanti ragazzi che assaggiano per la prima volta una verdura cruda in quest'aula improvvisata, incuriositi dall'aver visto crescere le piante che poi mangiano», racconta Gianluca Napolitano, uno dei responsabili Slow Food del progetto di educazione ambientale che - uscendo dagli schemi dell'ecologismo classico - nasce in un centro commerciale, uno dei bersagli del movimento no global.

Ma qui, nelle terre di *Gomorra*, la resistenza ai clan che hanno avvelenato i campi, fatto impazzire il sistema di raccolta dei rifiuti e alimentato la sfiducia nell'agire collettivo, può partire da un «non luogo», anche se con un profilo molto particolare. La raccolta differenziata al 71% in una regione in cui 8 chili di rifiuti su 10 finiscono in un ammasso indistinto e maleodorante. Un orto didattico in cui 5mila studenti imparano cosa sono il peperone corno di capra rosso, il cavolo greco, la cicerchia. 25 ristoranti e bar che riciclano gli scarti organici ottenendo un compost puro al 97%.

È il Centro commerciale Campania, comprato nel 2007 dal gruppo olandese Corio che ha deciso di trasformare la più grande struttura commerciale del Meridione in un centro di aggregazione sociale sui temi dell'ambiente.

Siamo nell'agro aversano, in uno dei feudi della camorra in cui le lotte tra i clan hanno fatto scorrere più sangue, ma i 180 negozi che si affacciano nel chilometro di gallerie del centro sono gestiti con spirito ecologico nord europeo. «Mio padre è nato a Caserta, so cosa pensa la gente che vive qui e so che il nostro messaggio è stato capito: se si gestisce un'impresa in modo pulito ed efficiente, la risposta è immediata», assicura il direttore del centro, Fabio Santoro. «Le iscrizioni al ciclo di appuntamenti dedicati all'educazione del gusto, organizzati con Slow Food, si riempiono in mezz'ora e chi non è riuscito a entrare segue le conferenze attraverso gli schermi nella piazzetta centrale, diventata un vero punto di aggregazione».

Al *Ri-festival* (Ri-fiuti Ri-ciclati Ri-vivono), organizzato tra aprile e maggio, il cabaret di Simone Schettino e la musica di Peppe Servillo hanno fatto il pieno. E, per cinque giorni a settimana, i ragazzi delle elementari e delle medie vengono qui a «ripetizione di natura». La squadra dello Slow Food li aspetta tra erbe aromatiche, piante di zucca lunga napoletana e *lycopersicon esculentum*, il San Marzano originale (ormai così raro che per ottenere i semi occorre una lunga trattativa con la banca regionale del germoplasma che li affida solo a chi dimostra di farne buon uso).

La lezione prevede una prima prova pratica in cui si affondano le mani nella terra. Una parte teorica in cui viene spiegato che un suolo (si agita una bottiglia piena di terra) è vivo quando contiene lombrichi (mezza bottiglia di rigatoni), batteri (mezza bottiglia di sale grosso), protozoi (mezza bottiglia di sale fino). Infine, la degustazione del prodotto con la prova pinzimonio. È un progetto di educazione partito da un problema molto pratico e molto sentito: i rifiuti. Che fare del milione e mezzo di chili di bucce e avanzi organici eliminati dalle cucine dei 25 ristoranti, pizzerie e bar? Compost, naturalmente: ma come, in una regione che non ha mai fatto decollare la raccolta differenziata concedendo invece all'emergenza spazzatura 3,5 miliardi di euro in

Da una parte il grave ritardo nella raccolta differenziata, dall'altra la tendenza a perdere le radici culturali e materiali della nostra storia gastronomica. Con la proposta nata al centro Campania l'uso accorto dei rifiuti organici permette di creare un compost di qualità che alimenta un grande orto didattico». E fuori dei confini della Campania? «Gli orti urbani e didattici si stanno moltiplicando in decine di paesi. È una possibilità straordinaria perché educa a fare cucina con quello che c'è. E nello stesso tempo abitua a un rapporto diverso, più diretto, con la materialità della nostra alimentazione». Una bella sfida. «Una sfida fondamentale su cui c'è da registrare purtroppo un impegno insufficiente da parte delle istituzioni. A questo punto è la società civile a essere chiamata direttamente in causa: le associazioni, il mondo del no profit, il volontariato, diventano protagonisti della battaglia per la conservazione del nostro patrimonio di conoscenze alimentari». A.C.

15 anni? Semplice: tenendo assieme rigore olandese e capacità di partecipazione napoletana.

Basta un giro nelle cucine per capire come funziona il sistema. Su ogni bidone dei rifiuti è incollato un depliant con istruzioni per la raccolta differenziata che chiunque vorrebbe in casa per sedare le dispute familiari sul dove si butta la tazzina di ceramica appena rotta, o la vaschetta di alluminio, o i filtri del caffè. Ma non basta. Accanto, sul muro più vicino, c'è un altro foglio ancora più dettagliato con i simboli e le sigle dei vari materiali in plastica, in carta, in metallo, in vetro.

«Lo vede il bicchiere che quel signore ha appena finito di usare? Lei lo butterebbe nella plastica? Sbaglia perché è polistirolo, basta girarlo, c'è il marchio: ecco, questo è il contenitore giusto», indica Pasquale Barberio, che gestisce la paninoteca con uno spirito da ricercatore. La selezione è minuziosa. I tempi di svuotamento dei bidoni precisi come treni svizzeri. Il controllo ferreo: le celle frigorifere in cui finisce l'organico vengono chiuse a chiave per evitare immissioni non autorizzate e ogni sacchetto di spazzatura è firmato dal responsabile del negozio che lo ha gettato via perché se durante i controlli emergono irregolarità sono previste sanzioni. «Finora non c'è stato bisogno di utilizzarle perché la partecipazione è stata spontanea e attenta», precisa Santoro. «I negozi hanno raggiunto un livello di raccolta differenziata che supera l'85%, ma chi visita il centro è meno informato, ci abbassa la media. Perciò, visto che la maggior parte della nostra clientela è stabile, abbiamo deciso di iniziare una campagna di sensibilizzazione: la affideremo ai bambini in modo da ren-

dere meno brusco l'impatto con le persone a cui vogliamo chiedere un comportamento più responsabile».

Già oggi, comunque, dal centro Campania escono un milione e mezzo di chili di rifiuti organici ben selezionati. Che farne? «Abbiamo deciso di chiudere il cerchio usando sul posto la ricchezza che andava persa», spiega Valerio Borgianelli, responsabile marketing del gruppo Corio. «Così è nato l'orto dei profumi dimenticati, l'orto didattico in cui gli studenti di elementari e medie della zona di Marcianise ritrovano le verdure che oggi sono rare e per i loro nonni erano comuni: 5mila ragazzi che vengono a imparare a riconoscere i sapori del luogo: dai San Marzano alla pappacella, peperone quasi scomparso difeso da un presidio Slow Food. Un percorso che durerà per l'intero ciclo scolastico perché formeremo un docente per ogni scuola».

A disegnare i 600 metri quadrati di orto sono stati 11 laureandi (9 architetti e 2 agronomi) dell'università Federico II di Napoli, che hanno messo assieme le loro esperienze per creare un giardino didattico aperto a tutti, dagli studenti alle famiglie che fanno la spesa. «Volevamo uno spazio urbano capace di emozionare, di farti sentire vicino alla natura», ricorda Salvatore Carbone, uno dei laureandi in Architettura. «Non è stato facile mettere assieme il punto di vista degli agronomi e quello degli architetti, la funzionalità produttiva e l'estetica, ma ce l'abbiamo fatta: costruendo tutto con materiali perfettamente riciclabili. In un periodo in cui c'è chi considera l'università e la cultura un peso, abbiamo cercato di far vedere che possiamo produrre qualcosa di utile».

(Foto agenzia Contrasto)



MALEDUCATI
I negozi del centro differenziano l'85% dei rifiuti, ma le cattive abitudini dei clienti abbassano la media.

«Rigore olandese più capacità di partecipazione napoletana. Ecco come si riesce a fare la differenziata (al 71%) anche in questa regione»