

CORRIERE DELLA SERA

23 GIUGNO 2011 NUMERO 2

SETTE GREEN

**HANNO
SCRITTO**

ENZO BOSCHI
GIANGIACOMO SCHIAVI
FRANCESCO BERTOLINI
TESSA GELISIO
KOSTAS MOSCHOCHORITIS
CRISTINA GABETTI
VINCINO

**HANNO
FOTOGRAFATO**

SERGIO PENNER
CLAUDIO SANTANA
MICHELE MENEGON
SHAWN BALDWIN

NEL NOME DELL'AMBIENTE
DAL SOLARE AGLI APPELLI
DEL PAPA. LA NEO-VOCAZIONE
DELLA CHIESA

ARIA NUOVA IN CASA
DETERSIVI, DISINFETTANTI,
AMMORBIDENTI:
CONSIGLI ECO-CASALINGHI

BELLE SORPRESE
AMAZZONIA. UNA COMUNITÀ
INDIGENA PROTEGGE
LA NATURA E CI GUADAGNA

BRUTTE SORPRESE
TANZANIA, QUANDO
PER GLI ANIMALI LA FORESTA
DIVENTA UNA TRAPPOLA

UN PAESE IN SELLA
SOLO IL NOVE PER CENTO
DEGLI ITALIANI VA IN BICI.
SERVE UNA SPINTARELLA

GARE A IMPATTO ZERO
SFIDA A BRANDEBURGO
TRA PROTOTIPI DI AUTO.
VINCE LA PIÙ SOSTENIBILE

IL SUO CANTO LIBERO
COSÌ LUCIO DALLA DÀ VOCE
ALLA PROTESTA CONTRO
LE TRIVELLAZIONI DEL MARE

L'attore
Paolo Kessissoglou,
41 anni,
e la moglie
Sabrina Donadel,
41, giornalista,
fotografati
per *SetteGreen*
da Roberto Salomone

*Sabrina Donadel
Paolo Kessissoglou*

LA NOSTRA FAMIGLIA VERDE

MIRACOLO CASERTA: NEL CENTRO COMMERCIALE È NATO UN ORTO

È il più grande iper del Centro-Sud. Dentro, si ricicla tutto. Fuori, al posto dei carrelli, ci sono 650 metri quadrati coltivati a pomodori, broccoli, peperoni. Aperti anche ai clienti "contadini"

di Elvira Pollina

Pomodori San Marzano, zucchine, melanzane, peperoni, broccoli. Sono i loro colori ad accogliere i clienti all'ingresso del centro commerciale Campania di Marcianise, in provincia di Caserta, il più grande di tutto il Centro-Sud, con 180 negozi e oltre 2.000 commessi. Nello spazio di solito occupato da carrelli della spesa e dalle auto fa bella mostra di sé un orto di 650 metri quadrati, dal cui terriccio spuntano varietà locali di verdura e frutta, che si vedono sempre meno nei piatti e nei campi della zona. In una terra che quotidianamente si confronta con l'emergenza rifiuti e dove solo qualche settimana fa la Guardia di Finanza ha sequestrato un'area di 11 mila metri quadri trasformata in discarica abusiva, a sorprendere di più è come queste piante vengono nutrite, ovvero con il compost ricavato dalla frazione organica dei rifiuti delle cucine dei 25 bar e ristoranti ospitati nel centro.

PERSONALE ADDESTRATO

«Ogni giorno ne produciamo 1.500 chili e abbiamo voluto mostrare concretamente come gli scarti non siano un problema irrisolvibile ma possano trasformarsi in risorse», spiega Valerio Borgianelli Spina, responsabile eventi del Campania e motore di un progetto sposato con entusiasmo dal direttore Fabio Santoro. Una consapevolezza che non dev'essere creata dal nulla, ma va solo riscoperta. Perché la pastiera, il dolce della tradizione di queste zone, veniva preparata proprio con la pasta avanzata, poi sostituita nella ricetta dai chicchi di grano.

«Siamo partiti a gennaio quando abbiamo cominciato a coinvolgere i nostri dipendenti in una serie di corsi per migliorare il modo di fare la raccolta differenziata», ricorda Borgianelli Spina, una laurea in filosofia in tasca e un'esperienza illuminante a Slow Food. Direttive precise e sanzioni severe per chi «sgarra». Le buche per la raccolta sono presidiate da addetti ad hoc, con il compito di controllare che tutto fili liscio. Ma a dire la verità le multe sono state pochissime, come se il personale stesse solamente aspettando le regole per metterle in pratica. E i risultati si sono visti da subito. In due mesi la raccolta differenziata è salita di 16 punti, fino a quota



DOPO LA SPESA, PAUSA POTATURA

La coltivazione dell'orto di 650 metri quadrati sorto all'esterno del centro commerciale Campania, in provincia di Caserta, con 180 negozi e 2.000 commessi

71%. Una percentuale che qualche sindaco dei comuni vicini guarderà con invidia. «In effetti è come se fossimo un piccolo paese, o un grande quartiere di una città, ma l'amministrazione è molto più semplice», sorride Fabio Santoro.

DAL MARKET ALLA SCUOLA

A progettare l'orto ci hanno pensato un gruppo di studenti laureandi in architettura e due dottorandi in agronomia dell'Università Federico II di Napoli, che hanno potuto mettersi alla prova nel creare uno spazio funzionale e simbolico insieme, fruibile anche da chi non si è mai confrontato con la coltivazione della terra. Da maggio, infatti, nei fine settimana ai clienti del centro commerciale viene data la possibilità di alternare lo shopping a laboratori che insegnano come

far crescere frutta e verdura, cimentandosi con paletta e zappa. E da settembre partirà, in collaborazione con Slow Food, un vero e proprio programma didattico che coinvolgerà i cinquemila bambini delle scuole elementari e medie di Marcianise: i semi prodotti nel giardino del Campania germoglieranno negli orti che nasceranno nei cortili delle loro scuole.

Perché tutto funzioni ancora meglio manca solo un tassello: l'apertura dell'impianto di compostaggio di rifiuti organici a pochi passi dal centro commerciale. «Quando avverrà», conclude Borgianelli Spina, «non saremo costretti a portare i nostri rifiuti fino a Foggia per fare il compost». E l'orto del Campania potrà davvero essere definito un simbolo di riscatto di questa terra.

© RIPRODUZIONE RISERVATA