

La città che resiste / *Tre Fontane*

Residenti contadini con l'orto sotto casa



PAOLO BOCCACCI, pagina XI

Viaggio nei quartieri *Tre Fontane*

Bio e api la riscossa dei residenti contadini

PAOLO BOCCACCI

Zappano, piantano, bonificano, allevano le api, raccolgono ortaggi di ogni tipo, melanzane, zucchine, pomodori, insalata, hanno anche un lombricaio e un centro di compostaggio. E danno lavoro e prodotti a famiglie bisognose, disabili e migranti. Sono i trecento abitanti-contadini dell'associazione degli Orti Urbani di Tre Fontane, un progetto che vede la luce nel 2013 su 15mila metri quadrati suddivisi in orti produttivi, orto didattico e spazio sociale a verde, mentre l'intero territorio ricevuto in concessione dal Comune è di 23 mila metri quadrati.

Questo miracolo di resistenza urbana nasce da un gruppo di amici, della Montagnola, nell'VIII Municipio, che in cinque anni sono diventati tanti di più e ora rappresentano un vero punto di riferimento per tutto il quartiere.



**La città
che resiste**

Da quel gennaio del 2013 in pochi mesi l'area è stata bonificata da quintali di rifiuti, e poi 6 mila metri quadrati sono stati recintati e divisi in 65 orti di 50 metri quadrati l'uno. Che gli ortisti, come si chiamano, hanno cominciato a coltivare. Non solo. È nato anche l'orto didattico, con piante aromatiche e officinali. Poi una zona dedicata al riconoscimento delle piante spontanee e una parte specifica per la coltivazione stagionale. Ma lo spazio didattico, soprattutto per gli alunni delle scuole, non è finito, c'è perfino il lombricaio, utilizzato a scopo dimostrativo per avvicinare la curiosità dei bambini ad un concetto

ambientalista di gestione dei rifiuti. Insomma agricoltura biologica e produzione che bandisce la chimica, a cui si aggiunge un grande terreno dedicato ad eventi e lezioni sulle tecniche di compostaggio, orticoltura, allevamento e cura delle api. E c'è pure un semenzaio. Gli Orti Urbani sono una miniera. Non mancano neppure un giardino a colori e una pista ciclabile che collega la zona ai quartieri intorno. E pensare che prima l'area era incolta, piena di discariche e ci si bruciava la plastica per separarla dal rame. Ed ora invece è rinata. Anzi. È stata bonificata un'altra parte del terreno e si sono aggiunti altri 40 orti. Un vero e proprio spazio aperto, da riprodurre anche altrove a Roma, dove gli abitanti possono coltivare i pezzi di terra e portare a casa il frutto del loro lavoro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Intervista

CAP

Alberto Modesti

“La dove c'erano discariche ora crescono le zucche”

Quando ha capito che ce l'avete fatta con il sogno degli orti?

«È stato quando abbiamo deciso di promuovere l'iniziativa nel quartiere con un volantinaggio» racconta il presidente dell'associazione Alberto Modesti «all'appuntamento che avevamo dato abbiamo trovato la sala gremita».

Che cosa aveva attirato gli abitanti?

«Il recupero di uno spazio di 23mila metri quadrati, di cui 10 mila coltivabili e gli altri dedicati ad attività alternative sui temi delle politiche ambientali e del territorio».

Quanto è durata la bonifica?

«Il processo è stato molto lungo. I primi 6 mila metri quadrati li abbiamo bonificati in tre quattro mesi con i volontari, cittadini del quartiere, e abbiamo portato via



Il presidente
Alberto Modesti dell'associazione Orti Urbani di Tre Fontane ha recuperato 23mila metri quadrati

quintali di immondizia. E' successo cinque anni fa».

E poi?

«C'era un altro spazio, una discarica di materiali edili ancora attiva, dove abbiamo impedito altri scarichi, che fu messa sotto sequestro per due anni e poi è stata data a noi in concessione. Mentre altri tremila metri servivano per bruciare la plastica e noi respiravamo ogni notte diossina.

Così abbiamo avuto in concessione anche questi. Ora in tutto gli orti sono 120, di cui almeno 15 per le associazioni del territorio e famiglie con disabili».

Come ortisti quali sono state le più grandi soddisfazioni?

«La produzione è buona perché l'area aveva questa vocazione. Coltiviamo ortaggi di stagione: melanzane, pomodori, peperoni e zucche anche di trenta chili, quelle che si usano per Halloween. Ma in realtà il tesoro più prezioso è la comunità che si è creata. Si tratta di circa 300 iscritti di cui molti seguono i lavori quotidianamente, anche come manutentori volontari di tutto lo spazio».

— **paolo boccardi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La nostra inchiesta

Una pagina per raccontare l'attività dei comitati e delle associazioni che non si arrendono all'abbandono dei propri quartieri. Segnalate le vostre iniziative scrivendo su Roma.it e a lettereroma@repubblica.it

Intervista



Marcello Cornacchia

“Con quelle tre prime arnie ho realizzato il mio sogno”

Come è nata l'avventura delle api a Tre Fontane?

«Da un mio interesse personale — spiega Marcello Cornacchia — “avevo sempre rincorso il sogno di fare l'apicoltore».

Da che cosa era nato?

«Dal fatto che, dopo aver cominciato a fare l'esperienza degli orti a Tre Fontane, in un ambiente naturale bellissimo, avendo in passato fatto pezzi di università tra cui studi di biologia ed etologia, mi era rimasta questa voglia e curiosità di provare l'apicoltura».

Si ricorda quando ha portato il primo sciame?

«A marzo del 2014. Ho passato una fase di preparazione e di studio durante la quale ho affrontato due tipi di problemi: uno convincere gli altri ortisti che era un'operazione valida e l'altro attrezzarmi per comprare le prime tre famiglie di api».

Quante api ha una famiglia?

«In un'arnia nel periodo primaverile si contano ottantamila api. Chiaramente quando si acquista una famiglia di inserimento, e quindi appena dopo l'inverno, ce ne sono 10 mila al massimo, che diventano ottantamila in due, tre mesi».

C'era di che essere

preoccupato?

«Temevo di non essere all'altezza del compito e c'erada verificare la differenza tra una teoria e la sua messa in opera».

E come è andata?

«L'esperienza è stata meravigliosa. Perché inserire un alveare in città è molto più semplice, in quanto ci sono meno fattori negativi, come ad esempio l'uso dei pesticidi e di sostanze chimiche impiegate nell'agricoltura intensiva».

Quanto miele hanno prodotto?

«Nel primo anno abbiamo fatto intorno ai 45 chili poi distribuito ai nostri associati, convinti ad ospitare le api soprattutto per l'effetto impollinazione che avrebbero portato e che ha favorito la produttività degli orti con un aumento anche della qualità degli ortaggi».

- p. bocc.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Lo studioso

Marcello Cornacchia grazie ai suoi studi di biologia ha avviato la nuova attività di apicoltura

