

NON SOLO ORTO, UN MODELLO SOCIALE

Coltivare imparare condividere

La Porta del Parco ammette solo coltivatori che abbiano seguito un corso di orticoltura biologica. Tra i gestori ci si aiuta su tutto.

■ Nonostante la forte grandinata di qualche settimana fa, gli orti della Porta del Parco sono rigogliosi: attorno ai bambù si arrampicano i pomodori e sotto reti antigrandine che non possono essere per regolamento più alte di due metri si sono salvate insalatine, zucchine, peperoni, cetrioli e dell'uva.

C'è chi ha impostato il proprio orto sulle erbe aromatiche, piantando timo, rosmarino, salvia e menta e chi sta sperimentando la coltivazione di diverse varietà di fragole, tra bianche e rosse.

Tutti sui banchi

Divieto assoluto di diserbanti chimici per tutti e obbligo di privilegiare il più possibile tecniche di agricoltura naturale, su cui un orticoltore per ogni lotto ha dovuto seguire un corso di formazione di coltivazioni biologiche.

In classe sedevano diversi soggetti a cui il bando era aperto, proprio per favorire maggiore coesione sociale: cinque gli orti a disposizione per gli anziani sopra i sessant'anni, nove per nuclei famigliari, gli altri lotti si divideva-

no tra Comune, associazioni o gruppi che appartenenti al territorio nei pressi della Porta del Parco; cinque chilometri la distanza massima di residenza dall'area richiesta per tutti i coltivatori, una scelta dettata dalla valorizzazione di un criterio di prossimità: la vicinanza permette non solo un accesso facilitato e logisticamente migliore all'orto, ma facilita anche la strutturazione di relazioni sociali che proseguano anche oltre lo scambio di zappa e annaffiatoio.

Lavoro per la collettività

Oltre alla condivisione dell'esperienza, negli orti c'è anche una parte di lavoro per la collet-

■ **Il bando prevedeva cinque orti per le persone sopra i sessant'anni, nove per i nuclei famigliari**

■ **5 km la distanza massima di residenza per i gestori degli orti: la vicinanza facilita la cura e le relazioni**

■ **Se per tre mesi un lotto risulterà trascurato l'assegnazione sarà revocata a chi lo coltiva**



ERBE E VEDURA
Un cespo di timo fornito di cartello didattico

LE REGOLE

No al lucro

Gli orti della Porta del Parco non possono essere coltivati con finalità di profitto economico, ma solo di sussistenza personale o all'interno di interventi educativi o didattici.

Biologico

Le coltivazioni devono avvenire senza utilizzo di concimi chimici o pesticidi, ma utilizzando anticrittogamici naturali, il controllo dei parassiti andrà effettuato tramite interventi manuali o sistemi di lotta biologica.

Sostenibile

Limitare l'uso dell'acqua di irrigazione in base alle strette necessità e se possibile usufruire di acqua piovana raccolta in specifici contenitori.

tività: ogni coltivatore a rotazione infatti si deve occupare di tenere pulite e in buono stato anche le aree comuni, deve impegnarsi a non danneggiare le aree altrui e a mantenere anche il proprio orto con costanza: se per tre mesi un lotto risulterà trascurato l'assegnazione sarà revocata.

Colleghi di orto

In vista delle vacanze però è stata proprio la rete di relazioni che si è costruita a favorire una migliore gestione dell'area e molti degli orticoltori si sono organizzati per bagnare le aree altrui e tenerle in ordine durante le ferie dei "colleghi di orto", a cui spesso si regalano primizie o si fanno assaggiare i frutti del proprio lavoro, rigorosamente senza alcun compenso: lucrare sulle coltivazioni è vietato dal regolamento, il miglior compenso sarà una nuova rete di relazioni sociali e verdure freschissime di stagione in tavola.