

Uso e consumo

Argomenti per la settimana

GIOVEDÌ
La città
degli animali

VENERDÌ
I piaceri
del weekend

SABATO
Uso
e consumo

DOMENICA
La città
del bene
Genitori
e figli

La città degli orti Dalla Barona al verde pubblico di Garibaldi, l'agricoltura a chilometro zero conquista sempre più sostenitori «Centinaia in attesa di uno spazio»



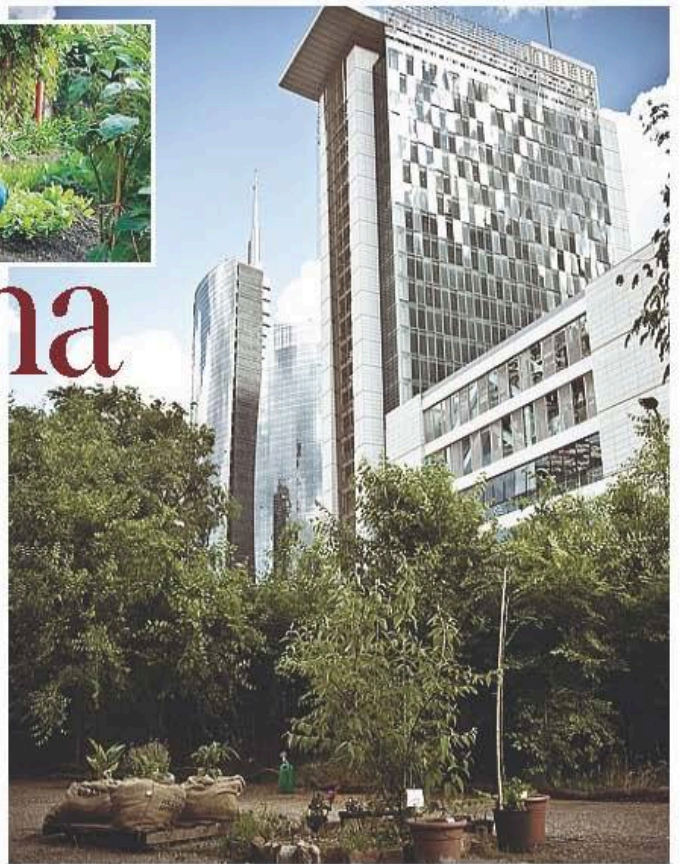
Orto e mezzo: giovani tra i 25 e i 45 anni sono il pubblico di Orto e Mezzo, serie tv sui contadini urbani

La campagna ai piedi dei grattacieli

Coscienza green e stili di vita: la generazione «mille euro» riscopre il valore della terra «Più fatica e meno sprechi»

Trentadue persone in lista d'attesa per un pezzetto di terra da coltivare sono un fenomeno culturale. Perché non sono anziani soli, né giardinieri disperati, ma ragazzi sfiorati sulla via del pendolo e dello zucchino coltivato da mostrare agli amici come trofeo prima di cucinarlo. Si uodono agli orti di via Chiodi (ortogioi.it/terro.org) dove Claudio Cristofani dieci anni fa ha convertito i 25 mila metri quadrati del terreno di famiglia in 180 orti da 75 metri quadrati. Cagnano arriva con i suoi a trezzini, si toglie la giacca e infila gli stivali. Non è un'operazione di sopravvivenza, ma un'alternativa allo schiacciarsi davanti alla tv nel dopolavoro. «C'è una presa di coscienza della generazione mille euro, quella dei trentenni, laureati, che con gli anni scomodano su una gestione più nazionale delle proprie abitudini, è uno stile di vita», racconta Cristofani.

Giovani tra i 25 e i 45 anni sono il pubblico di Orto e Mezzo, la prima serie tv dedicata al mondo degli orti. «Carcano esempi di chi ha cambiato i propri spazi vitali, dalle terrazze di casa a terre di nesso colonizzate e riconvertite a ortaggi», racconta Filippo Perfido, 42 anni che con Michele Comi, 36, da tre anni ha lanciato il format. I due si sono conosciuti a Milano lavorando a Mtv. La loro scommessa è mettere in obiettivo un mondo che cambia, l'orto è la chiave di lettura. Partiti con una telecamera in giro per l'Italia, il viaggio è diventato prima una webserie e sulla piattaforma ortomezzo.tv poi su Ula Effe, il digitale tematico. Già montata una trentina di storie, ogni puntata si conclude con un concerto acustico di un artista locale in



Bruxelles. Roma, senza Expo, ne ha tantissimi, come Rovigo, Torino o Udine. Una conseguenza dell'avanzata della popolazione urbana che come un poemona si mangia quella agricola. La crisi economica sta inserendo le dinamiche. Basta un angolo di terra spontaneo, un parcheggio. Soprattutto il coraggio di prendere l'iniziativa. «A Milano come fantasia per presentarsi una città nella città di cemento: gli orti privati costano e hanno i rischi, però ci sono realtà

condivise come Isola Depe Verde dove in un anno passano 10 mila persone, chi per dare una mano, chi solo per far festa». Una rivoluzione che parte dal basso. «Con gli amici dell'associazione Villaggio Nostrale (nostrale.it) andiamo nelle scuole, dalle elementari all'aspirante diadema l'anno. Seguiamo la loro vita per insegnare ai bambini come si realizza un orto. I piccoli sono istintivi e uno, basta dargli una vanga e procedono in au-

tonomia come Yves e sono nel sangue», racconta Davide Ciccarese, 30 anni. Si è laureato in Agraria, ha affinato le armi dell'agricoltura urbana a Parigi ed è tornato in città dove cura vari progetti. Da quello dell'Isola Brusca, il primo ristorante di Milano che ha voluto l'orto per rifornire la cucina a Villaggio Passa: una casa urbana dove chiunque possa più dare una mano.

In città come l'arco zero o Detroit, la cultura orticola è molto elevata, ci sono orti capaci di generare grandi numeri: si tuffa di industrie e supermercati all'estero sta diventando un business, in Italia il livello è ancora primordiale, ci manca il passaggio alla produzione — spiega Ciccarese —. Trovo un'occasione sprecata che Eatlay appena inaugurato non abbia scommesso sulla produzione locale, si poteva provare il centesimo zero».

Stefano Landi
@STEFANO.LANDI

ONLINE La nuova serie degli orti condita e squallida allo stesso tempo il territorio urbano sul filo contadino

La rivista



Chef e salute L'arte del cibo simbolo Expo

Una rivista gratuita che parla di alimentazione ed energia, con articoli di nutrizionisti e docenti universitari, e storie di copertina che raccontano piccole realtà italiane, dalle cascine milanesi ai pacifonisti napoletani. «L'idea era unire due bisogni convergenti — spiega Paola Chiesa, Pietro Boni, una dei soci privati che hanno fondato la quindicinale Cibi —. Il bisogno di informazione dei cittadini e la necessità di promuovere da parte delle aziende agricole in difficoltà». La rivista, nata a ottobre, si è guadagnata il patrocinio di Expo e del Comune. È gratis pubblico: viene distribuita in 20 mila copie tra l'Urban Center, il metro e le biblioteche. «Vorremmo crescere, speriamo in nuovi inserzionisti». (a. d. m.)

I contadini urbani



Peperverde Nell'orto diffuso del quartiere Isola passano 10 mila persone l'anno



Via Chiodi Claudio Cristofani ha convertito 25 mila metri quadrati di terreno in 180 orti



Villaggio nostrale l'associazione organizza laboratori didattici su come si coltiva un orto (nostrale.it)

Ecospesa

La raccolta differenziata diventa una kermesse Porte aperte alle cartiere

I milanesi sono bravissimi nella raccolta differenziata, tanto che a gennaio 2014 il 48,3% dei rifiuti è stato raccolto in questo modo. La settimana prossima potranno vedere e capire che fine fanno le tonnellate di carta e cartone raccolte nel cassero netto bianco. Dal 20 al 21 aprile si terrà «Riciclo & aperto», un'iniziativa promossa da Comitico (Comitato Nazionale Ricupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica), che presiede Paperura al pubblico di

cartiere, cartotecniche e piattaforme di raccolta. In Lombardia saranno aperti al pubblico nove impianti e a Milano si potrà visitare un «museo della carta» presso la Casa dell'Energia (piazza Po) qui sarà allestito un laboratorio di fabbricazione della carta con un pulper (spagolato) in. Per il programma completo consultate il sito www.comitico.org.

Valeria Balboni
@VALERIA.BALBONI



Dalla parte vostra

di Antonio Lubrano

Una festa popolare contro la crisi (bipartisan) del settimo anno

Ho partecipato sereno all'incontro fra un candidato sindaco e i suoi possibili elettori a Settimo Milanese. Fra le tante domande del pubblico mi ha colpito in particolare la motivazione di una richiesta: destinare uno spazio alle feste popolari perché con la crisi che c'è, chi non può più permettersi un cinema, un teatro, un divertimento quale che sia almeno una volta alla settimana, abbia finalmente un'occasione di svago gratis o a poco prezzo. «Giusto per disbravi dai

guai», ha concluso l'interlocutore, un sessantenne con dardatura e capelli in meli. Quale uno gli ha fatto notare che esiste già lo spazio per le feste dei partiti politici. Obiezione respinta: la crisi non è di destra o di sinistra. E poi che c'entrano le bandiere rosse o bianche con la festa di popolo? Allora ho dato un'occhiata all'agenda. Lo stagione è cominciata già a marzo. Adesso com'è. Pasqua siamo al trionfo. Solo in Lombardia ne ho contate una cinquantina: dalla Festa del Latte di

Morimoto a quella del fiore a Pizzighettone. E poi la sagra dell'asparago, del cranio, della solita salsiccia, persino delle zuppe... Però pensiamo di un momento. Quel cittadino, intristito come tanti dal suo reddito decimato, ha paura, cerca soltanto un sorriso, una rassicurazione, una pausa. Ne avrà pure diritto visto che siamo alla crisi del settimo anno (2008-2014). Proprio come nei matrimoni.



@ANTONIO.LUBRANO