Barbara Bernardini

Dall'orto al mondo

Piccolo manuale di resistenza ecologica

nottetempo

Indice

Premessa 13

Marzo 15
Almanacco degli anni a venire ~ Terreno 21
Innesti ~ Rovine 27

Aprile 35
Almanacco degli anni a venire ~ Semi 41
Innesti ~ Propagazione 46

Maggio 51
Almanacco degli anni a venire ~ Malerbe 58
Innesti ~ Controllo 64

Giugno 69
Almanacco degli anni a venire ~ Uovo del diavolo 75
Innesti ~ Frontiera 82

Luglio 87
Almanacco degli anni a venire ~ Raccolta 92
Innesti ~ Sottrazione 97

Agosto 103
Almanacco degli anni a venire ~ Irrigazione 110
Innesti ~ Acqua 115

Settembre 121
Almanacco degli anni a venire ~ Rotazione 127
Innesti ~ Tempo 131

Ottobre 137
Almanacco degli anni a venire ~ Zucca 143
Innesti ~ Riposizionamento 147

Novembre 155
Almanacco degli anni a venire ~ Pacciamatura 163
Innesti ~ Fatica 167

Dicembre 177
Almanacco degli anni a venire ~ Testa di cavolo 183
Innesti ~ Zuppa 190

Gennaio 203
Almanacco degli anni a venire ~ Fenomeni atmosferici 211
Innesti ~ Fallimento 220

Febbraio 227
Almanacco degli anni a venire ~ Innesti 237
Innesti ~ Suavius 243

Note 251

Ringraziamenti 261

A Matteo, a Federico
e a Gianluca

Al tempo che cadevano le albicocche
il mondo era tutto verde
e noi stavamo sotto una capanna
che era fatta di canne
e di strisce di cielo.
Al tempo che cadevano le albicocche
si sentivano dei tonfi
che mai mi sono usciti dalla memoria,
come se fosse il tempo
che bussa dentro il tempo.

Nino Pedretti, *Al tempo che cadevano le albicocche*[1]

Premessa

Ho vissuto quasi sempre in campagna. Di orti ce ne sono stati molti, negli anni, da quelli perfetti dei miei nonni ai miei vari tentativi pieni di impacci.

Dal marzo 2021 ho cominciato a tenere un diario dell'orto: le pagine che seguono partono da lì, per finire a febbraio dell'anno successivo. Perché l'anno nei campi è un ciclo privo di confini netti, ma ha una storia che può essere raccontata, con un inizio, all'arrivo della primavera, e una conclusione, alla fine dell'inverno. Una storia che può apparire sempre uguale e che invece, anno per anno, con lenta pazienza, ti cambia.

Al diario dell'orto si affiancano gli appunti su ciò che vorrei imparare, fra tecniche di coltivazione da acquisire e famiglie di ortaggi da conoscere meglio: sono raccolti nell'*Almanacco degli anni a venire*, il mio calendario dei lavori prossimi e dei sogni lontani, dei progetti concreti e dei vaghissimi buoni propositi.

Infine, per ogni mese, ci sono gli *Innesti*: passo molto tempo lontana da tutto, nascosta fra pomodori e zucche, eppure i segnali grandi e piccoli dei tempi che ci troviamo a vivere sono arrivati con più chiarezza ora, da questo osservatorio minuscolo fatto di semi e radici, di quanto abbiano fatto in passato. Forse perché è alla terra che dovremmo ancorare ogni pensiero sulle cose del mondo.

Marzo

Sotto gli scarponi la brina notturna scricchiola piano. La terra, dopo il riposo invernale e il lavoro sotterraneo dei lombrichi, è scura, ancora morbida, promettente.

Quella appena passata è stata una notte di novilunio, sono uscita presto per capire cosa fare in queste due settimane di luna crescente in cui ci si dovrebbe dedicare alla semina – così dicono tutti i contadini che incontro, solitamente in disaccordo tra loro su ogni altra cosa, dai rimedi contro gli afidi ai metodi di concimazione. Nelle mattine di questi ultimi giorni d'inverno l'aria è piacevolmente fredda, bisogna mettere il giaccone, che già dopo poche ore non serve più.

Questo pezzo di terra è stretto fra una strada provinciale e una linea ferroviaria regionale: non è aperta campagna, lo era decenni fa, ora fa parte di una striscia che segue un piccolo fosso, che resiste alla costruzione di capannoni industriali, spesso alzati su e poi abbandonati in fretta, e che è scampata finora all'avanzamento della città verso nord. Qualcuno ci teneva una vigna, ma non l'ho mai vista: quando siamo arrivati era già stata cavata via da anni, lo immagino perché di tanto in tanto spunta un nuovo tralcio qua e là; lungo la recinzione ne abbiamo lasciati crescere un paio, ma andrebbero curati perché diano frutti e per ora non lo abbiamo fatto, forse non lo faremo mai, sono lì solo a memoria del passato.

La fascia dedicata all'orto è larga poco più di due metri e lunga circa trenta, va da ovest verso est, in lieve discesa. È un

po' piccola per le sei persone che si dividono quello che produce: ci vorrebbero almeno un centinaio di metri quadrati, ma siamo ancora lontani dall'autosufficienza, e lo spazio è l'ultimo dei problemi: prima bisogna consolidare la pratica e l'esperienza, limitare gli errori, prendere confidenza con i tempi, le azioni e le regole.

Appena arrivati qui, in casa mancavano ancora le porte e le finestre, avviai il primo orto in modo un po' approssimativo, senza grandi accorgimenti: passammo la fresa su un pezzo di terra, per rompere la superficie del terreno cotta dal sole e indurita dalle radici della gramigna, e ci piantammo qualcosa con l'intenzione poi di raccogliere le verdure per lo svezzamento del figlio che stava per nascere. Matteo arrivò quell'autunno, il suo svezzamento iniziò l'estate successiva e scoprimmo allora che gli piacevano le zucchine e i finocchi, adorava le carote e i piselli, mangiava controvoglia i fagiolini e la bieta, lanciava lontano ogni tipo di broccolo.

I raccolti erano stati buoni per un paio d'anni, perché la terra era ricca e non sfruttata da nessuno dai tempi in cui era stata tolta la vigna, poi pian piano ho lasciato andare, occupandomene sempre meno, fino a che, raccolte le ultime verdure, ho smesso di piantarne di nuove e l'erba è ricresciuta sul campo che ora non si distingue più dal resto.

Qualche anno fa sono tornati i buoni propositi, e sul lato di casa opposto rispetto al primo orto ho recintato questo pezzetto di terra – perché nel frattempo sono arrivate quattro galline che puntano costantemente tutto quello che cresce – e deciso di provare a mettere su un nuovo orto, in comune con mio fratello. All'inizio lui si occupava del 99% del lavoro, io di annaffiare e discettare della bellezza della natura, poi ho ripreso confidenza con la terra, e questa stretta striscia di spazio delimitato è diventata un nascondiglio comodo, un posto

altro, dove stare in pace, dove tenermi a distanza da tutto eppure più vicina, mi pare, a qualcosa che finora mi era sfuggito. Quel qualcosa ha a che fare con i calendari di Barbanera che i miei nonni paterni tenevano attaccati dietro la porta della cucina, con l'albero di albicocche sotto casa loro che superava il balcone al primo piano, con i viaggi per tornare nelle campagne dove erano nati e cresciuti e dove avevano lavorato come mezzadri; con gli stivaletti di gomma con cui andavo a saltare fra le file di fagioli dei nonni materni e il tavolaccio nel capanno dove li sgranavamo, col piccolo faggeto rimasto intatto vicino a una vecchissima casa in pietra, diroccata, che avevano ereditato da una zia di cui non ho mai capito il reale grado di parentela, e poi le noci e le noccioline messe ad asciugare su delle lenzuola stese a terra in soffitta; con la piccola vigna dei miei, il mosto nel seminterrato, l'albero di cachi che d'autunno diventava rosso fuoco e il mio ulivo, quello che aveva un ramo fatto apposta per sdraiarcisi su, il boschetto in fondo alle campagne dietro casa loro, dopo i campi coltivati del vicino, e tutte le raccomandazioni di stare attenta alle vipere e le corse agitando un bastone fra l'erba alta davanti a me per farle scappare. È qualcosa che ha a che fare con tutti questi pezzi del passato, ma non è un tentativo di tornare indietro, non c'è più nulla a cui tornare: altre persone abitano quelle case, molti degli alberi sono stati abbattuti, altri hanno resistito, tuttavia mi chiedo se qualcuno ci sale ancora su, gli orti sono stati abbandonati, le lenzuola ripiegate via.

Non è nemmeno nostalgia: è forse il bisogno di assecondare una spinta dolce che, senza accorgermene, non stavo più ascoltando, come se avessi smesso di dormire e continuato a vivere forsennatamente in uno stato di torpore continuo per poi, finalmente, trovare un posto solitario, silenzioso, dove addormentarmi.

L'orto invernale è stato un disastro: ho raccolto qualche cavolfiore e poche altre verdure. Ho messo le piantine a terra troppo tardi, le ho seguite poco e male, lasciando campo libero alle lumache, all'alternanza pazza di gelo improvviso e caldo fuori stagione, di piogge violente e mancanza d'acqua. Ora non rimane traccia del fallimento, i fusti e le foglie delle ultime piante li ho interrati qualche giorno fa perché siano nutrimento delle prossime coltivazioni.

Nella metà dell'orto che lo scorso anno ha ospitato melanzane, peperoni, zucchine e pomodori, voglio seminare i piselli.

Qui ho i semi dei Progress 9 che, nonostante il nome da esperimento di laboratorio, sono una varietà non ibrida: ne avrei preferita una dal nome più epico, i Douce de Provence o i Meraviglia di Kelvedon, ma questi me li hanno regalati assicurandomi che sono resistenti e facili da coltivare, il sottotesto diceva "facili anche per una come te".

Le piante di piselli si dividono in tre gruppi principali: quelle nane, che non hanno bisogno di sostegni; quelle dette mezza rama, che hanno bisogno di un appoggio solo nel caso in cui superino certe altezze o diventino molto cariche di baccelli; quelle rampicanti vere e proprie, che vanno legate a delle canne o a una rete. I Progress 9 appartengono al primo gruppo, saranno quindi più semplici da seguire perché richiederanno meno lavoro, ma per chi ha un balcone, o poco spazio, il terzo gruppo permette di sfruttare anche l'altezza.

L'intenzione, seminandoli in questa parte dell'orto, è riportare nutrimento al terreno sfruttato dalle piante estive, che erano tutte solanacee e cucurbitacee: in entrambi i casi depauperanti, perché sfruttano molto il terreno e lo impoveriscono.

Per me è presto per improntare una vera rotazione, forse lo sarà sempre per la mia indole, fondamentalmente pigra

e disorganizzata. Compenso con l'applicazione razionale di alcuni principi base, la passione per le strutture ricorsive, la tendenza a immaginare relazioni – narrative dove non arrivo con la chimica del terreno – fra le colture che si susseguono, e un quadernetto dove segno cosa metto e quando, appunti che il più delle volte declinano in schizzi senza senso di foglie e fiori inesistenti.

Mi limito quindi a far seguire alle depauperanti delle leguminose, come i piselli appunto, che riescono a fissare nel terreno l'azoto presente nell'aria lasciando la terra migliore di come l'hanno trovata, caratteristica peraltro condivisa solo con una piccolissima parte di umani. Nel mezzo, a riempire i periodi vuoti, il riposo, o colture che non richiedono troppo, né come sostanze nutritive né come tempi di maturazione: le verdure a foglia, le insalatine da taglio. Prima o poi arriverò forse anche al sovescio, per ora interro solo alcune delle piante giunte a fine coltivazione. Devo ancora capire cosa fare e cosa no, e soprattutto devo ancora imparare *come* fare quello che dovrei fare e come rinunciare da subito alla pratica di quello che non andrebbe fatto.

Per esempio, credo di aver imparato a usare discretamente la zappa (anche se mia nonna ha da ridire: lo sento il suo sguardo di disapprovazione quando controlla come traffico nell'orto), la vanga invece per me rimane un mistero. Tutte le volte che provo a usarla, metto il piede sulla staffa che dovrebbe servire a far forza per affondare giù nel terreno, spingo, e mi ritrovo in piedi come un trampoliere per qualche secondo di equilibrio precario finché la punta della lama non si sfila dal terreno e la vanga comincia a cadere trascinandomi giù. Così mi dico che, tanto, vangare non è mai una buona idea: il terreno ha un suo equilibrio preciso che potrebbe danneggiarsi ribaltando le zolle, in superficie ci sono gli insetti utili e i lombrichi, sotto batteri e

funghi che a contatto con l'aria potrebbero morire, e chi sono io per rimescolare le carte? Per andare a rompere le scatole ai funghi anaerobi? Se proprio devo dedicarmi a imparare qualcosa, voglio imparare a eseguire una buona pacciamatura in modo che la fresatura superficiale fatta una volta basti per anni e magari non serva mai più, perché nessun lombrico merita che gli si piombi in casa con una motozappa.

Prendo il barattolo dei semi Progress 9, dei piselli che dal Neolitico – fin dai primi tentativi di far riprodurre le piante raccolte in giro: forse perché è intuitivo, dei piselli si mangia il seme, e fra quelli spontanei raccolti e tenuti da parte ne sarà germogliato qualcuno – hanno attraversato millenni di selezioni progressive, di viaggi e rapporti altalenanti con gli uomini, per adattarsi e rendersi resistenti anche alle mie capacità. La loro addomesticazione inizia con la nascita dell'agricoltura, nella terra fertile, per le piante e per la cultura, che è stata la Mesopotamia. Oggi, nella parte siriana di quei territori, la siccità estrema dello scorso decennio, i cambiamenti climatici e la guerra dell'acqua che la Turchia impone, prosciugando l'Eufrate, hanno reso quella terra arida, incoltivabile. La morte del terreno è la forma di morte più intransigente, perché chiude qualunque possibilità di rinascita.

Con l'angolo della zappa faccio tre solchi, lascio cadere i semi – forse sono troppo vicini fra loro ma ho il timore che non tutti riusciranno a germinare, le sconfitte dell'inverno sono ancora fresche –, ricopro leggermente. Annaffio poco, tanto la terra è umida ancora della brina sciolta e delle ultime piogge.

Vedo una cornacchia appollaiata sui fili elettrici del treno e provo a intimorirla con lo sguardo: non mangiare i miei semi, uccellaccio.

Cerco di capire guardando il cielo e annusando l'aria se tornerà ancora il gelo, se ho seminato troppo presto, se ho coperto con

troppa poca terra, se è bastato smuovere il terreno con la zappa o forse sarebbe stato meglio vangare di nuovo. Se è passato troppo tempo dall'ultima volta che ho concimato con la pollina.

Se basterà.

Non riesco a capire la risposta. Nonostante tutti i miei sforzi, ogni segnale del mondo è fraintendibile.

Abbasso di nuovo gli occhi per osservare il mio lavoro: le tre file sono storte, due forse troppo vicine fra loro.

Confido che ai piselli non importerà.

Aspetto.

Almanacco degli anni a venire
Terreno

> *La sostanza interiore della Terra è del tutto ignota. Credono alcuni, che nel suo Centro vi sia il fuoco, altri l'acqua, altri una gran pietra calamita; ma tutto è incerto.*
>
> Barbanera, *Moti celesti per l'anno 1823*[1]

> *Il sottile strato di suolo, che si stende sopra i continenti come una logora coltre, condiziona la nostra esistenza e quella di ogni altro animale sulla Terra. Senza il suolo la vegetazione terrestre quale la conosciamo non crescerebbe e, senza piante, nessun animale potrebbe sopravvivere.*
> *[…] Pochi studi sono più affascinanti, ed anche meno coltivati, di quelli che hanno per oggetto le innumerevoli popolazioni brulicanti negli oscuri recessi del suolo.*
>
> Rachel Carson, *Primavera silenziosa*[2]

Prima di avviare un orto, prima di seminare o trapiantare alcunché, quello che hai è la terra. E quando il ciclo di coltivazione

degli ortaggi si chiude, è la terra quello che rimane. Riuscire a mantenerla sana è un obiettivo più importante del singolo raccolto e di tutte le mie ambizioni da contadina.

Il terreno in questa zona è di tipo limoso-argilloso, con una grana che è quindi una via di mezzo fra quelli sabbiosi a grana più grande, che non trattengono l'acqua e sono più leggeri e facili da lavorare, e quelli argillosi che hanno una grana più fine, sono più compatti e pesanti – come l'argilla appunto –, ma trattengono bene l'acqua e le sostanze nutritive.

Non ne ho mai portato un campione ad analizzare, non ho idea del pH e del bilanciamento degli elementi chimici presenti, posso vedere a occhio che non è sassoso, né ghiaioso e nemmeno calcareo, ma che è composto in buona parte da torba: è scuro, ricco, probabilmente grazie al fatto che queste erano terre sul limitare della palude, è una fortuna averlo trovato così, ed è una fortuna da non sciupare con lavorazioni inopportune.

Quando si decide di mettere su un orto, prestare attenzione al terreno su cui dovrà sorgere è un buon inizio. Sarà bene osservare le erbe che ci crescono spontaneamente: se sono molte e diverse, se ospitano differenti tipi di insetti, non ci sarà bisogno di fare grandi operazioni per la preparazione; se non ce ne sono perché sono state sempre tenute a bada in qualche modo – con coperture, diserbanti, un prato inglese molto controllato o altro – sarebbe bene lasciarle crescere liberamente almeno per un anno, perché il terreno torni "vivo" mentre si prepara del compost, in una compostiera o in un angolo del giardino. Io solitamente nella zona a riposo dell'orto destino un angolo in cui lasciare gli scarti vegetali in uno strato non troppo alto, smuovendoli di tanto in tanto con il forcone o il rastrello (il rastrello è il mio attrezzo preferito, mi è proprio simpatico come mi sarebbe simpatico un amico che sa raccontare storie buffe).

Se si ha fretta di cominciare si può invece concimare per bene – di concimi naturali ce ne sono di vari tipi, alcuni anche con nomi esoterici come "cornunghia" (il fascino che mi suscitava il nome è stato sostituito dall'orrore dopo aver capito che è un'indicazione letterale della sua composizione: corna-eunghie) – e aggiungere humus di lombrico (si trova in vendita come "vermicompost" o "black magic", nome, quest'ultimo, guadagnato con merito), ma la fretta è il piede peggiore con cui muovere il primo passo, conviene piuttosto capire da subito quanto limitato è il controllo che si ha sui tempi dell'orto. Perché non ci sarà sempre un incantesimo a base di cacca di lombrico a disposizione.

Bisognerà osservare anche come e dove l'acqua della pioggia viene assorbita, dove tende a scorrere e i punti in cui invece tende a ristagnare: sarà utile per capire le colture più adatte, e sono indici del tipo di grana del suolo e quindi di quanto e quanto spesso bisognerà irrigare o di quanto bisognerà lavorarlo per aerarlo e non creare zone troppo umide che possano far marcire le radici.

E poi la posizione del terreno: l'esposizione al sole, la presenza di alberi o muri che fanno ombra, o che invece offrono un buon riparo dal vento. Tendenzialmente, quindi, sarebbe bene che alberi o muri siano sul lato nord, in modo da offrire un riparo dalla tramontana più gelida, senza però ostacolare una buona esposizione al sole. Ma, soprattutto, bisogna scavare un poco e osservare il terreno, com'è in superficie, com'è subito sotto: anche se non ci si capisce molto, è comunque utile a non partire considerando il suolo come foglio bianco neutro, semplice supporto fisico su cui piantare progetti.

Lo strato superficiale del suolo, quello adatto alla vita delle piante, si forma molto lentamente: per dieci centimetri di terra fertile occorrono circa duemila anni di lavorio sotterraneo

combinato di funghi e alghe, in forma di licheni, di disgregazione delle rocce. E poi quello di lombrichi, batteri e ancora funghi, che decompongono i materiali organici depositati nel primo sottile strato, chiamato lettiera, per trasformarlo in humus, lo strato che si trova subito sotto; poi più si scende, più la materia organica diminuisce, aumenta la parte rocciosa, fino ad arrivare allo strato più profondo che è quello della roccia madre.

Quello che mi dicono di questa zona, che è al confine fra la campagna e l'area industriale, fra i comuni di Aprilia e di Lanuvio e fra le province di Latina e Roma, è che siamo in un punto di confine anche dal punto di vista geologico, fra quella che era palude – lo strato superficiale, limoso, ne è una conferma – e quella che è la zona vulcanica dei Colli Albani – in profondità, man mano che si scende, c'è il tufo e poi, più sotto ancora, a protezione delle falde acquifere, il piperino: sarebbe bello saperne di più, conoscere la storia sedimentata nelle rocce, vedere fin dove si spingono le radici degli alberi più grandi, che vita rovesciata pulsa lì sotto.

Lavorare i terreni troppo in profondità danneggia la prima fascia superficiale che è ricca e viva, perché porta in superficie il terreno meno adatto alla crescita delle piante, sconvolgendo anche l'equilibrio sottile dei microrganismi che lo abitano. È un pericolo che non corro perché lo spettro della fatica mi tiene lontana da pratiche troppo invasive: a parte una fresatura iniziale più incisiva, quando abbiamo deciso di destinare questa zona all'orto, poi le lavorazioni sono state sempre meno frequenti e più leggere. Ma è una pratica abituale nell'agricoltura intensiva, quella di arare in profondità con mezzi meccanici alla fine di ogni raccolto, sconvolgendo e distruggendo l'intero ecosistema che protegge la fertilità del suolo.

Un terzo delle terre coltivabili è stato reso sterile o gravemente danneggiato dall'uso massiccio di sostanze chimiche e dalle pratiche dell'agricoltura intensiva, che brucia 24 miliardi di tonnellate di suolo fertile ogni anno[3].

Di fronte all'enormità di numeri come 24 miliardi di tonnellate di suolo perso non c'è modo di dare un significato ai miei pochi metri quadrati di orto: anche perché il mio piccolo recinto sgangherato che non riesce a tenere lontane nemmeno le galline cosa può fare contro un'eventuale siccità futura, o le infiltrazioni nocive nelle falde acquifere provocate dalle industrie qui intorno, o la presenza nell'aria di diossina dovuta a qualche incendio doloso in una discarica vicina? Lo scorso anno, ad agosto, sono bruciati per giorni e giorni i rifiuti plastici stoccati in un deposito a pochi chilometri da qui, e abbiamo dovuto buttare via tutti i pomodori, le zucchine e gli altri ortaggi che non erano ancora pronti da raccogliere prima che la nube li raggiungesse, e non sappiamo quanti residui si siano depositati a terra, quali sostanze si siano ormai infiltrate nel terreno: anche per questo possiamo fare poco, confidare nella capacità del suolo di rigenerarsi, delle radici degli alberi di bonificarlo, dei funghi di digerire e decomporre anche la materia più inattaccabile.

Un suolo sano cattura e stocca la CO_2 dell'aria, assicura un ciclo dell'acqua virtuoso ed evita che i contaminanti presenti in superficie possano raggiungere le falde profonde: se si pensa che il 40% delle terre emerse è destinato all'agricoltura e che questa potrebbe diventare, invece che un fattore di rischio, un elemento positivo, si capisce quanta importanza potrebbe avere una gestione virtuosa secondo i principi dell'agroecologia, e con una buona politica di *carbon farming*, ossia di gestione del ciclo del carbonio attraverso le pratiche agricole.

Mantenere la fertilità del suolo significa anche mantenere un naturale ciclo biogeochimico delle sostanze utili alla crescita delle piante: azoto, potassio e fosforo, principalmente, e poi calcio, zolfo, magnesio e altri microelementi, senza che ci sia bisogno di concimazioni chimiche industriali.

I piselli seminati, per esempio, dovrebbero riportare l'azoto – fondamentale per la crescita delle parti verdi delle piante – nella zona impoverita da solanacee e cucurbitacee, grazie a una simbiosi attivata con il *Rhizobium*, un batterio che viene attirato dalle radici delle fabacee (o leguminose), e che lì si fissa provocando un'infezione e creando una sorta di nuovo organismo collaborativo in grado di trasferire nel suolo l'azoto catturato nell'aria.

Il fosforo aiuta nella fase di fioritura e fruttificazione: è già presente nelle parti minerali del terreno, e quel poco di pollina che ho aggiunto, da cui ne arriva altro di origine organica, dovrebbe bastare.

Il potassio, infine, è direttamente coinvolto nella sintesi degli zuccheri, nella circolazione linfatica e nella traspirazione: la sua presenza quindi rende le piante più resistenti al gelo o alla scarsità d'acqua. È fra gli elementi più disponibili nel suolo, anche se spesso in forma non direttamente assimilabile, e il vecchio, saggio consiglio dei contadini di aggiungere cenere nell'orto permette di apportare al terreno, oltre che potassio, anche fosforo e magnesio, di tener lontane le lumache e di diminuire il pH del suolo (al contempo, quindi, troppa lo renderebbe alcalino).

Le relazioni che le radici intrecciano con i funghi micorrizici permettono alle piante di accedere a queste sostanze, in uno scambio continuo e complesso, che rimane ancora in gran parte ignoto anche agli esperti, e per me assume proprio un'aura di magia e di miracolo intoccabile.

Non importa comunque *sapere tutto*, sto solo cercando di mettere insieme alcuni principi base a cui attenermi: quello che sta nell'orto dovrebbe in massima parte rimanere nell'orto, in una sorta di somma zero. Dopo il raccolto la parte vegetale che resta va interrata, o aggiunta ai materiali da compostaggio, la parte radicale se possibile va lasciata dov'è senza cavar via tutta la pianta, in modo da sfruttare la capacità delle radici, in particolare quelle fittonanti, di scavare e ammorbidire il terreno in profondità. A compensare quello che mi porto via, degli ortaggi raccolti, ci sono quelle piccole dosi di pollina, qualche raro secchio di cenere e il compost.

Qualunque gesto si decida di compiere, mi sono convinta che più è semplice e simile ai processi naturali e meno si rischia di sbagliare. Per quanto io possa imparare, e ci sto provando con gran serietà, lasciar fare alla complessa rete di relazioni del suolo, che lentamente, e in modo inesorabile, fa sprofondare il vecchio per nutrire il nuovo, è sempre la via più efficiente, e allora quello che ho bisogno di imparare davvero è come rispettare l'equilibrio, come interferire al minimo, come rendermi il più rispettosa, silenziosa, mimetica possibile.

Innesti
Rovine

> *Che cosa fate quando il vostro mondo comincia a crollare? Io vado a fare una passeggiata e, se ho davvero fortuna, trovo funghi. I funghi mi riportano in me.*
> Anna Lowenhaupt Tsing, *Il fungo alla fine del mondo*[4]

Io da qualche tempo, invece, quando vedo una crepa aperta, semino. Mi sembra il modo più concreto per rimanere ancorata

a terra, per non farmi trascinare via dal crollo. Mettere radici, riallacciare legami, trovare aperture che siano di fuga, sì, ma immobile. Direi, appunto, che se ho davvero fortuna e quei semi germogliano, vederli spuntare mi riporta in me.

I funghi matsutake hanno la capacità di prosperare fra le rovine e gli ambienti perturbati dall'azione umana, da Hiroshima alle foreste industriali dismesse nell'Oregon. Seguendo le loro tracce, Anna Lowenhaupt Tsing suggerisce che potremmo imparare dai funghi a vivere fra le rovine, a far attecchire la vita dove questa sembra spacciata, potremmo collaborare con loro per andare alla ricerca di quegli spazi che sono stati abbandonati, o ignorati, e che per questo offrono nuove possibilità. Siamo già alla fine del mondo per come l'abbiamo conosciuto, guardandoci attorno con l'attenzione di un cercatore di funghi ne possiamo vedere tutte le zone crollate, tutto quello che si sta sgretolando. È fra queste rovine che ci toccherà vivere, ed è nell'immaginare come farlo che degli esperti di adattamento, come i matsutake, ci vengono incontro: possiamo imparare da loro nuove forme di coesistenza collaborativa con gli altri organismi viventi negli ecosistemi che abbiamo distrutto?

Ci vuole uno sforzo di immaginazione a cui non siamo più abituati, una capacità di accogliere il molteplice che abbiamo escluso dal pensiero per troppo tempo. È per recuperare questa capacità che Stefania Consigliere, in *Favole del reincanto*[5], si mette sulle tracce delle rovine e intraprende così un viaggio che va dai riti di Eleusi alle notti dello yagé in Amazzonia, passando per Genova e Sarajevo.

È un viaggio dedicato "a chi ha avuto una volta sentore di un altro mondo fuori dalle mura", che va alla ricerca di quella molteplicità a cui abbiamo rinunciato quando abbiamo accettato di credere che la modernità sia l'unico mondo possibile, che

la promessa del progresso sia l'unica ideologia a cui credere. Le rovine che trova sono le crepe da cui si intravedono altri mondi e altri modi di stare al mondo, dove reimparare a immaginare il molteplice, a pensare una rivoluzione fuori dalla cornice della modernità, a incantarsi davanti alle utopie.

L'Agro Pontino, emerso dal mare solo durante il Pleistocene e rimasto paludoso nei secoli – con le acque costrette fra i Monti Lepini a est e una dorsale costiera di dune a sud-ovest – è ora una pianura che già i Latini tentarono di sottrarre alla palude e che nei secoli a seguire subì varie altalenanti bonifiche fino a quella, "integrale", del regime fascista. In questa terra non crescono i matsutake, e ci sono solo rovine sommesse, che non hanno il valore del reperto archeologico o della testimonianza storica, né la bellezza della tradizione contadina vera: ci sono solo tentativi di replicare la propria terra in una terra nuova, che nessuno voleva, dove si veniva spediti a prendersi la malaria; sono rovine di copie sbiadite, durate troppo poco perché qualcuno ci si affezionasse per davvero. Di quanto queste terre somigliassero a quelle di origine dei primi coloni me ne sono accorta solo quando dal delta del Po siamo risaliti verso Porto Tolle: i veneti scesi qui nel Lazio avevano replicato non solo i sistemi di bonifica ma anche i modi di costruire le case, di organizzare le strade e le sponde dei canali, di allineare le campagne, rendendo anche queste, su scala più piccola, del genere in cui "si respira un'aria di solitudine urbana, con un'edilizia fatta per domiciliati interscambiabili, senza patria né destinazione"[6].

La totale devastazione dell'ecosistema palustre, di cui rimangono solo poche riserve, è stata portata avanti in nome dei progetti di trionfo agricolo e della battaglia del grano, abbandonati in fretta quando, con la Cassa del Mezzogiorno e le nuove aspirazioni industriali, sono spuntate fabbriche ovunque, molte

delle quali sparite subito insieme ai soldi: solo alcune hanno resistito o sono state riconvertite, altre sono state per lo più abbandonate e riconquistate dai rovi e da nuovi occupanti.

La mia idea di campagna vera è lontana da qui, eppure è qui che cerco di farla resistere, in questa striscia recintata e in pendenza, dove coltivare il reincanto partendo dallo stupore per le cose piccolissime che vivono nel terreno. Fra queste rovine approssimative, e i tentativi falliti e quelli abbandonati troppo presto; i morti e le crepe che hanno lasciato; l'inadeguatezza di fronte a ogni singola aspettativa umana (e sono infinite, sono ovunque, ci sono sempre); il tempo sprecato e quello perso e tutti i rimpianti che ci stanno nel mezzo; tutte le reazioni sbagliate, scomposte, assurde, così furiosamente fuori posto, e pure tutte quelle troppo accondiscendenti e pavide: una montagna enorme di scarti da gettare in pasto a funghi, batteri e insetti che sapranno elaborarla meglio di me, che di tutta questa perturbazione non so cosa fare se non sperare che sprofondi di strato in strato diventando materia nuovamente viva.

Forse anche chi decide di tornare nei borghi abbandonati, chi decide di piantare un seme oggi che non è più (o non sempre) questione di sussistenza ha la sua montagna di cocci di cui non vuole più subire il peso, forse ha avuto davvero "sentore di un altro mondo", di un altro modo di vivere, e vuole inseguirlo, sottraendosi a un sistema che non gli appartiene più, e a cui non vuole più appartenere. Credo siano questi i motivi che fanno spuntare un orto dove altri hanno abbandonato, o perso interesse, dove quello che c'era è crollato lasciando delle rovine fra cui insinuarsi come dei licheni: gli orti abusivi che crescono lungo le sponde del Tevere e dell'Aniene, campi che semplicemente sembrano di nessuno dove a qualcuno viene in mente di piantare pomodori; le co-

munità anarchiche come la Gatta Nera a Carpi, dove l'orto è il cuore di un tentativo di autosufficienza e di sottrazione al mercato; i terreni confiscati alle mafie e dati in gestione ad associazioni territoriali; le cooperative di contadini e di braccianti che sono riusciti a sfuggire allo sfruttamento: gente che, come i funghi e i batteri del sottosuolo, lavora per riportare fertilità dove questa rischia di sparire.

La rete Genuino Clandestino[7] mette in relazione molte di queste realtà, connettendole in modo orizzontale, come una rete micorrizica in cui non esiste una testa ma solo ramificazioni connesse fra loro di comunità agricole locali, mercati contadini, piccoli produttori che condividono un'idea di agricoltura rispettosa dell'ambiente, della terra e dell'acqua, intesi come beni comuni. Nata a Bologna nel 2010 come campagna di comunicazione a supporto di quei piccoli produttori che vedevano i propri prodotti equiparati, per legge, a quelli delle grandi industrie, quindi esclusi di fatto dai mercati e resi "clandestini", è diventata col tempo una rete di sostegno, autodeterminazione alimentare, accesso alla terra: senza una vera struttura organizzativa, senza organi di controllo, funziona con un sistema di "garanzia partecipata", di controllo reciproco su quanto viene portato nei banchi, assicurando quindi che sia sì clandestino ma anche genuino nel senso pieno del termine: sano perché rispettoso della terra e del lavoro.

Su scala mondiale, la più grande rete contadina e ambientalista è La Via Campesina[8]: duecento milioni di piccoli agricoltori da tutto il mondo, contadine e contadini rimasti senza terra, migranti, comunità rurali indigene che lottano assieme per un diverso modello di agricoltura, sostenibile, giusto, diffuso.

Sempre guardando alle strutture reticolari del sottosuolo è pensata Scienza Radicata[9]: scienziati ed esperti che mettono a disposizione dei territori la propria competenza scientifica e gli

strumenti per monitorare la situazione ambientale, analizzare lo stato del suolo e pianificare le coltivazioni secondo i principi agroecologici e di rispetto dei sistemi naturali. Con l'obiettivo di mettere in circolo dei saperi che passano dagli esperti ai singoli contadini e cittadini, creando delle reti di conoscenza e di ricerca radicate nei territori che a loro volta possono fornire dati e misurazioni capillari.

Somiglia molto alla micologia radicale proposta da Peter McCoy, artista hip hop, micologo autodidatta – influenzato a sua volta dalle sperimentazioni "aperte a tutti" di coltivazione di funghi allucinogeni di Terence McKenna e Paul Stamets – e fondatore di Mycologos[10], una scuola di micologia online che ha lo scopo di ridefinire i rapporti fra umani e funghi e di rendere accessibili informazioni e strumenti ai micologi amatoriali, per portare avanti ricerche ed esperimenti sulle capacità dei funghi di scomporre anche i rifiuti più tossici e sulle collaborazioni che potremmo instaurare nel ripristinare, grazie al loro lavoro, ecosistemi gravemente danneggiati, riportare vita dove questa è stata devastata.

È così impensabile – e non è arrivato forse il momento di pensarlo nonostante lo sia? – riconoscere che potremmo imparare dai funghi e dall'organizzazione della vita nel sottosuolo a vivere fra le rovine che ci attendono? A riconfigurare le società in modo reticolare, ugualitario, libertario? A organizzarci come piccole comunità rurali – dove dedicarsi a reimparare come coltivare quello che mangiamo, a riconoscere e raccogliere funghi ed erbe spontanee, a recuperare saperi di cura e risanamento, rammendare e ricucire, aggiustare un meccanismo fermo –, ciascuna comunità legata alla propria terra ma tutte connesse a una rete micorrizica che attraversa il mondo?

Magari fare un orto è il modo empirico per andare a scuola dal terreno e da chi ci vive dentro. O forse, solo, fare un orto è

fare: non è la risposta a delle domande, è lo stato che precede, e rende inutile, ogni domanda. È gesto e reazione della vita, complessità senza fraintendimento e mistificazione. Un seme messo a terra, comprensione del limite, attesa.