

AMBIENTE

La foresta? Me la mangio

di Claudia Pessina

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CONTRO LA DESERTIFICAZIONE,
L'IMPOVERIMENTO DEI TERRENI
E L'USO SMODATO DI PRODOTTI
CHIMICI, **SI SPERIMENTANO ANCHE**
IN SICILIA LE FOOD FOREST,
FORESTE COMMESTIBILI.
SONO SISTEMI AGRO-ECOLOGICI
CHE SI ISPIRANO AL BOSCO
IN CUI CONVIVONO PIANTE
FRUTTIFERE, ORTI E ARBUSTI

Forse non tutto è perduto. Non ancora. Anche se in Sicilia, come in altre parti del mondo e in particolare del Mediterraneo, il rischio di desertificazione è altissimo, e sono tanti i terreni agricoli profondamente e visibilmente degradati, con perdita di fertilità del suolo, di produttività, di reddito e di biodiversità. Anche se le condizioni climatiche sono sempre più estreme, con precipitazioni sempre più concentrate e periodi di siccità ogni anno più intensi. Anche se parte delle terre coltivate, già di per sé semi-aride, a causa della cattiva gestione del suolo soffrono di malattie che si chiamano erosione, compattazione, salinizzazione, riduzione della sostanza organica.

Ma forse, ancora, non tutto è perduto. Non solo perché la questione è già da tempo nel mirino delle politiche pubbliche nazionali e internazionali. Il piano di Sviluppo rurale siciliano. La Strategia nazionale di adattamento ai cambiamenti climatici del ministero dell'Ambiente. L'area prioritaria per la mitigazione del cambiamento climatico, nell'ambito della Convenzione delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici (United Nations Framework Convention on Climate Change - Unfccc).

Ma a infondere vera speranza, non sono tanto le politiche, che pure è bene si accorgano dei problemi e se ne facciano carico, ma è la passione di tanti agricoltori, ricercatori e imprenditori che viaggiano ostinatamente in direzione virtuosa, cercando di rimodulare la propria attività. Come Salvatore Giaccone che già una decina d'anni fa aveva cominciato a impostare "Saja Project" nell'alta valle del Simeto, un progetto di vita fondato sui principi della permacultura, un insieme di buone pratiche sia agricole che di approccio al vivere. "Vogliamo essere parte attiva del cambio di paradigma - spiega Giaccone - Recuperare varietà antiche di piante e spargere una

gran varietà di semi per rigenerare la terra. La malattia della modernità è quella di voler pulire sempre il terreno, togliere le cosiddette erbacce, poi succede che le radici sono sempre meno e sempre le stesse, il patrimonio di microrganismi si depaupera, e non riesce a lavorare sufficientemente la terra e a renderla più soffice. Fonte d'ispirazione del nostro percorso è la *saja*: il canale che portava acqua alle campagne per l'*abbivira*, introdotto dagli arabi che con questi metodi d'irrigazione fecero giardini dei loro deserti. Da qui *u Jardinu*, in siciliano, capolavoro di equilibrio tra bellezza ed economia".

Un po' quello che oggi chiamiamo food forest, frutteto boschivo o foresta commestibile, cioè sistemi agro-ecologici che si ispirano al bosco, in cui convivono specie di piante fruttifere e non, arbustive e orticole, che, diversamente dall'orto, non richiedono tutta una serie di lavori di manutenzione e che, come il bosco o la foresta, hanno grande capacità di produrre biomassa, grazie all'equilibrio dinamico che si viene a creare tra i diversi componenti.

Sistemi individuati da tanti studiosi e coltivatori come una delle risposte più efficaci ai danni causati da un modello di agricoltura che per decenni è stato improntato a sovra-sfruttamento, lavorazioni eccessive, utilizzo a monocultura dei terreni, uso smodato di prodotti chimici e mancanza di pianificazione a livello sia di azienda che di comprensori, di intere regioni o nazioni. In generale un sistema che ha finito per costringere tutti quanti a dimenticare l'amore e il rispetto per la terra. A mancare di lungimiranza, e peccare di arroganza.

Paola Quatrini, docente al dipartimento di Scienze e Tecnologie biologiche, chimiche e farmaceutiche dell'Università di Palermo, insieme con il dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e forestali dello stesso Ateneo, è tra i partner del progetto e coordina le azioni di attuazione dei Desert Adaptation Model nelle aziende siciliane, oltre a essere responsabile degli studi e del monitoraggio di biodiversità e indicatori del progetto. "Un contributo decisivo a trovare soluzioni innovative per una gestione integrata del suolo e per aumentare la resilienza e la resistenza dei sistemi, e favorire l'adattamento dell'agricoltura mediterranea ai cambiamenti climatici in chiave di sviluppo economico e sociale - dice - è dato dal progetto Life Desert Adapt che, coordinato dall'Università degli Studi della Campania Luigi Vanvitelli, coinvolge diciotto partner, inclusi nove proprietari terrieri, di cui sei aziende agricole e tre municipalità, in Sicilia, nella regione spagnola dell'Extremadura e a Beja, in Portogallo".

ALBERI DI
BAGOLARO
INSIEME CON
GLI AGRUMI.
NELLE FOOD
FOREST SERVONO
MENO LAVORI DI
MANUTENZIONE
RISPETTO
ALL'ORTO
E SI PRODUCE
BIOMASSA COME
NEI BOSCHI O
NELLE FORESTE

“Ogni singolo Dam, sigla che sta per Desert application model- aggiunge Rafael Da Silveira Bueno, laurea in Ecologia in Brasile e dottore di ricerca al dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e forestali - da applicare nella propria realtà specifica, deve soddisfare i tre pilastri di agricoltura sostenibile: quello economico, cioè valorizzare la vocazione dell'azienda e del territorio; quello ambientale, aumentare naturalità e biodiversità; e quello sociale, creare occasioni di lavoro e di coinvolgimento della società civile, affinché la terra sia vissuta come bene comune, da curare e proteggere”.

In Sicilia il progetto coinvolge circa duecento ettari distribuiti tra il Comune di Lampedusa e due aziende private, sui cui terreni viene testato e validato il modello di adattamento alla desertificazione. Sono l'azienda agricola e di servizi Ambiente e Territorio di Caltanissetta e l'azienda Caudarella, vicino a Caltagirone.

La prima, specializzata in ingegneria naturalistica, punta al recupero di semi di specie erbacee locali per l'idrosemina e la stabilizzazione di versanti dissestati e scarpate degradate colpite da erosione. “In questi giorni stiamo impiantando un pistacchieto per il quale utilizzeremo la tecnica di inerbimento naturale senza irrigazione, concimazione e trattamenti fitosanitari, come già fatto nel nostro uliveto - spiega Francesco Matraxia, titolare dell'azienda - si tratta di agricoltura naturale che va oltre il biologico, in pratica come quella dei nostri nonni, ma con il supporto di dati scientifici raccolti e rielaborati dagli studiosi dell'università”.

L'azienda Caudarella è una delle sessanta riunite nel primo Consorzio siciliano Le Galline Felici, fondato nel 2007 dal pioniere Roberto Li Calzi. “Nel tempo siamo passati dal ficodindieto, che di fatto era una monocoltura, a una piccola foresta produttiva - racconta Michele Russo, che nel 2010 decise di mollare tutto per ritornare alla terra e occuparsi della campagna abbandonata del nonno che nessuno voleva gestire - tra i filari abbiamo piantato una grande varietà di erbe, arbusti e alberi, come querce e roverelle, ma anche mandorli e ogliastri. Abbiamo utilizzato con ottimi risultati il fico d'india come *nurse plant*, con effetti simili a una pianta pioniera, che con la sua presenza riesce ad accelerare il processo di rimboschimento, favorendo la disseminazione naturale a opera degli uccelli. Tutto ciò che è animato dal desiderio di individuare soluzioni alternative efficaci e sostenibili anche dal punto di vista economico, che possano concretamente convincere al cambiamento realtà uguali o migliori della nostra”.

L'idea infatti è di avviare un effetto a catena coinvolgendo altri portatori di interesse nei momenti di



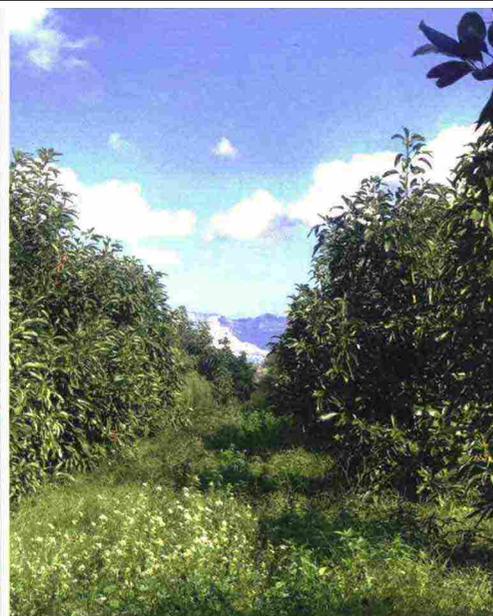
divulgazione e condivisione dei risultati delle analisi e delle scelte aziendali.

Già cinque sono i soggetti “replicatori” che hanno deciso di creare su base volontaria il loro Dam con il supporto tecnico del progetto, attuando tutte le misure all'interno della propria realtà produttiva. Come la Cooperativa sociale Agricola Mpidusa, nata dal progetto Lampedusa Eco Farm lanciato da Terra! insieme con l'Università di Palermo già nel 2015, e realizzato con il sostegno di [Fondazione Con il Sud](#) e Open Society Foundations.

“Cuore del nostro intervento è riportare, in questi tempi di siccità e di cambiamento climatico, l'agricoltura a Lampedusa, che l'aveva quasi completamente abbandonata - racconta Silvia Cama, project manager di Terra! e presidente della cooperativa - abbiamo recuperato olivastri, mandorli, gelsi e fichi come porta innesti per varietà indigene. Tutto questo col doppio scopo di tutelare e rivitalizzare una terra estremamente inaridita, ma anche di ottenere prodotti freschi ecologici in un'isola soggetta a difficoltà dei trasporti. Offrendo inserimento lavorativo anche di soggetti svantaggiati”.

Di tenore simile l'azione portata avanti da Fattoria VitAttiva bio, l'azienda agricola creata a Castelvetro, in provincia di Trapani, in seno al Cresm, Centro di ricerche economiche e sociali per il Meridione, cooperativa sociale da decenni impegnata in inizia-

NELL'ISOLA UN PROGETTO COINVOLGE L'UNIVERSITÀ DI PALERMO E DUECENTO ETTARI DISTRIBUITI TRA IL COMUNE DI LAMPEDUSA E DUE AZIENDE PRIVATE A CALTANISSETTA E A CALTAGIRONE. ALTRE CINQUE REALTÀ VIRTUOSE STANNO GIÀ REPLICANDO IL MODELLO



DUE MOMENTI DI LAVORO NELLA COOPERATIVA SOCIALE AGRICOLA MPIDUSA. A DESTRA, PIANTAGIONE DI AVOCADO DELLA COOP IBLEA GRAZIE A QUESTO MODELLO DI COLTIVAZIONE, STANNO RINASCENDO CENTINAIA DI ETTARI DI TERRENO ABBANDONATO, CHE TROVANO ANCHE UNA NUOVA SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

tive di rigenerazione di comunità, sviluppo rurale integrato e inclusione sociale. “Stiamo provando a convertire in food forest un uliveto e un ex agrumeto vandalizzato in un terreno abbandonato e usato come discarica di pneumatici – racconta Alessandro La Grassa, presidente dell’ente – il nostro obiettivo è sempre quello di rimettere concretamente a disposizione della comunità il bene confiscato che ci viene affidato. E per durare deve poter camminare sulle sue gambe”. Rendendolo per prima cosa fruibile. E poi sostenibile da tutti i punti di vista.

“È importante partecipare ai progetti rivolti al futuro – dice Salvatore Mangiafico, laurea in scienze forestali a Padova e master in conservazione della biodiversità a Roma, che con la sua neonata Cooperativa ecosistemica Iblea è tra i replicatori del modello – ho studiato per tornare e dare il mio contributo a cambiare dal basso e da dentro i fondamenti dell’agricoltura nella mia terra, che in alcune zone è particolarmente disastrata”.

Nell’ottica di diffusione di buone pratiche e di sensibilizzazione le cooperative Valdibella in collaborazione con la NoE, No Emarginazione, lanceranno quest’anno la seconda edizione della Scuola pratica di agro-ecologia, aperta a tutti, con l’obiettivo di trasmettere la conoscenza e i risultati scientifici a chi vive di terra ma anche a chi, pur avendo altri redditi, è interessato alla materia. Insieme, già dal 2020, collaborano per la realizzazione di una foresta commestibile in un terreno confiscato a Partinico. “Abbiamo già piantumato quindici varietà antiche di alberi da frutta. L’esperienza mostra che sono più rustiche e decisamente più resistenti. È importante preservarle”, racconta Da Silveira Bueno, coordinatore di campo del progetto Life Desert Adapt all’Università di Palermo, ideatore del progetto e responsabile scientifico della Scuola di agro-ecologia. “Quella

dell’agro-foresta è una pratica antica, utilizzata dagli indigeni in varie parti del mondo: varietà commestibili in sinergia con la foresta originaria. È probabile che anche in Sicilia ci fosse una situazione simile quando era coperta da selve”.

Ora che in tanti casi si parte dal terreno incolto o mal coltivato e impoverito, in certi casi esausto, si tratta di compiere il percorso inverso. “È importante evitare assolutamente la monocoltura, per una questione di sostenibilità sia agricola che economica”, spiega Tommaso La Mantia, professore di Ecologia forestale, Gestione sostenibile di paesaggi agro-culturali e Tecnologie di rimboschimento e propagazione delle specie forestali al dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e forestali dell’Università di Palermo, che, insieme con il fratello, lotta per ridare i giusti meriti all’arancia Portogallo e salvare dall’assedio del cemento la foresta commestibile di Fondo Micciulla.

“Si tratta di lavorare sulle sinergie – aggiunge – sia tra diverse varietà della stessa specie che tra specie diverse, anche non commestibili, da cui per esempio ricavare fibre o legname. Ma anche animali, micro e macro organismi, che fanno parte di un sistema complesso. Le piante che nascono spontanee sono coadiuvanti, non vanno tagliate, se non in pochi casi, lasciandole sul suolo come nutrimento e salvando quelle adatte alla cosiddetta stratificazione delle chiome, per mantenere bio-diversità e fornire risorse alimentari alle api. Conviene recuperare tecniche antiche come far crescere gli ortaggi nei piccoli spazi che si liberano alla morte di un albero, e andare oltre gli obiettivi di pulizia del terreno, di filari lineari, tutti uguali, godendo invece di quel caos apparentemente disorganizzato prodotto direttamente da madre Natura, pur coadiuvata dalla mano dell’uomo”. Secondo sensibili, ma in fondo imperscrutabili, leggi di armonia. **G**