



Palazzo Turchi di Bagno | Dipartimento di Biologia ed Evoluzione (Università di Ferrara)

Matteo Mezzadri
A.T.O. (ALL THINGS ORGANIC)



A.T.O.
(ALL THINGS ORGANIC)

Fase 1: *Race, Milieu, Moment:* il contesto organico

Prima tappa **P** assopisciario **I** Catania, Sicilia

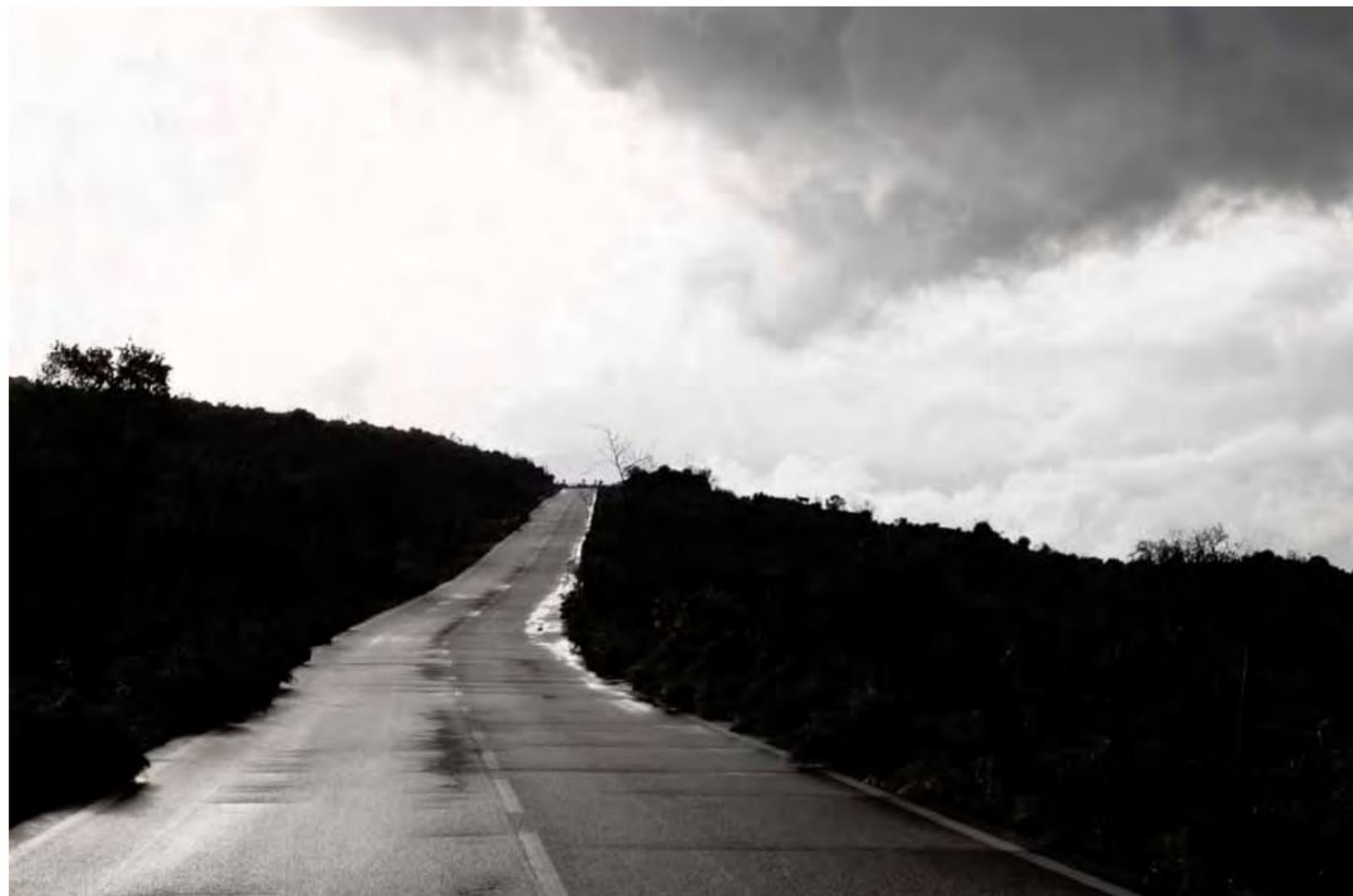


Ho contattato Alberto via mail. Dopo avergli spiegato in cosa consistesse il progetto A.T.O., mi ha invitato a visitare le sue terre sulle pendici dell'Etna, una zona con una tradizione vinicola millenaria. I suoi vigneti si trovano ad una altitudine che varia tra i 600 e i 1.000 metri sul livello del mare, alcuni sono "a piede franco", cioè privi di portainnesto.

La prima volta che ho incontrato Alberto sono rimasto stupito dalla sua giovane età e dalla sua energia, sentendolo parlare e vedendolo tra le sue piante di vite mi è sembrato chiaro che per lui fare il vino rappresenta una missione prima ancora che un semplice lavoro.

Quando sono arrivato a Passopisciaro era il Lunedì dell'Angelo e grandinava. Il vulcano, attivo in quei giorni sul versante meridionale, aveva un'aria minacciosa. Ricordo che, nonostante il terreno fosse intriso d'acqua, non restava alcuna traccia di fango sotto le nostre suole, era come camminare su un grande letto di cenere bagnata e nera, cenere antica che il tempo ha trasformato in terra fertilissima.









Qui a Passopisciaro, a seconda che ti sposti da contrada a contrada, la terra ha un colore e una tessitura diversi e anche l'energia che trasmette alla vite e, di conseguenza, al vino è differente: ad esempio qui a 1.000 metri viene un vino sottile, quasi etereo e invece sotto, a 600 metri, il vino risulta più ricco, più denso.

da intervista audio ad Alberto Graci



Passopisciaro, versante Nord dell'Etna, Catania,
Altimetria: mt. 653 s.l.m.
Popolazione: 441

Una leggenda fa risalire il nome di Passopisciaro all'assassinio di un pescivendolo (in siciliano *Pisciario*) per mano di Ciccu Zummu, un noto brigante della zona.

Passopisciaro sorge su una colata lavica risalente al 1.646, lo stesso periodo della leggenda del brigante. Grazie alla particolare natura del terreno, tutta la zona è nota per la produzione di eccellenti vini, solo a Passopisciaro si contano una ventina di aziende vinicole.

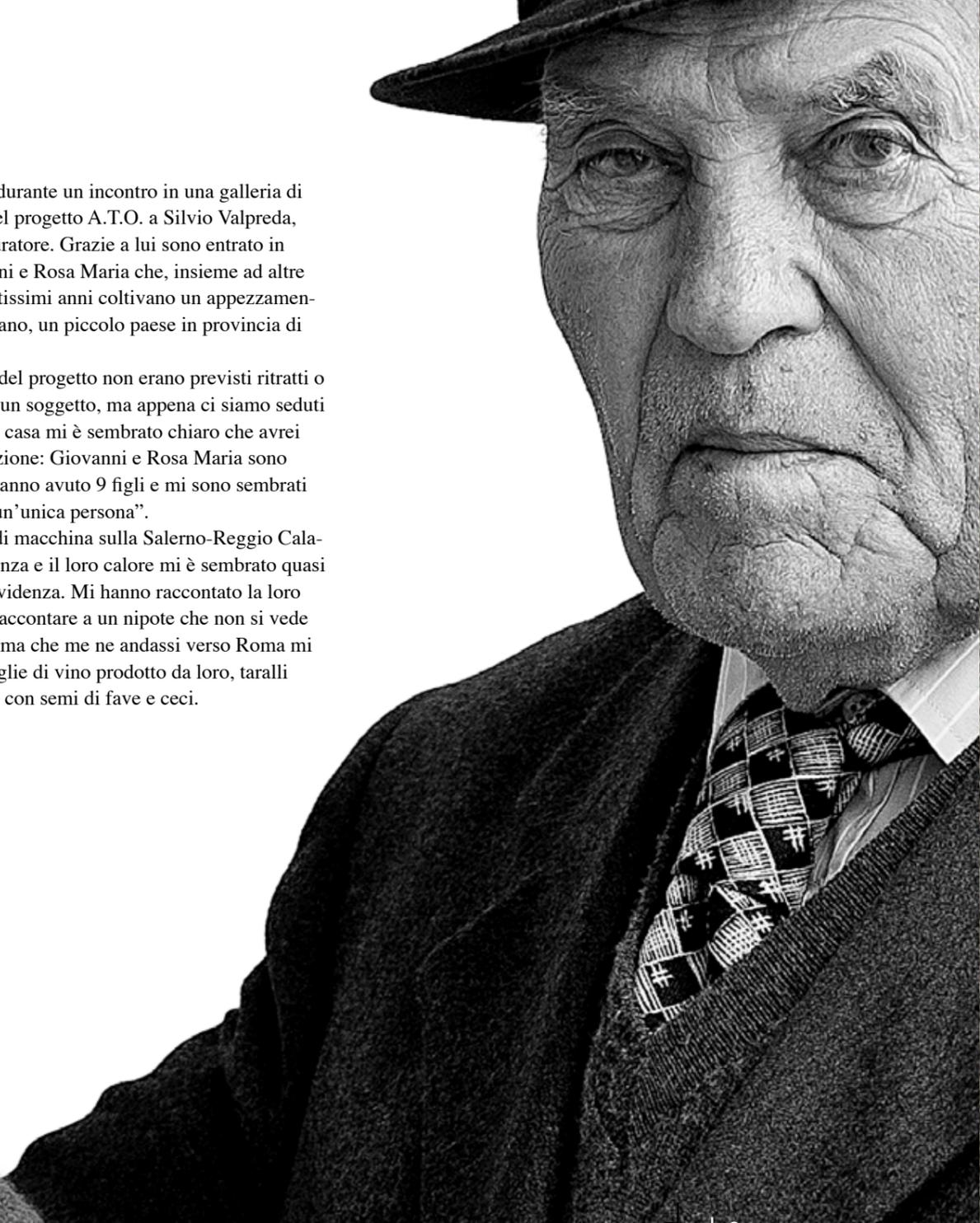
Seconda tappa **E**ragagnano **O**Taranto, Puglia



Quest'inverno, durante un incontro in una galleria di Torino, ho parlato del progetto A.T.O. a Silvio Valpreda, un amico artista e curatore. Grazie a lui sono entrato in contatto con Giovanni e Rosa Maria che, insieme ad altre occupazioni, da moltissimi anni coltivano un appezzamento di terra a Fragagnano, un piccolo paese in provincia di Taranto.

Nell'idea iniziale del progetto non erano previsti ritratti o interviste con più di un soggetto, ma appena ci siamo seduti nel salotto della loro casa mi è sembrato chiaro che avrei dovuto fare un'eccezione: Giovanni e Rosa Maria sono sposati da 65 anni, hanno avuto 9 figli e mi sono sembrati in tutto e per tutto "un'unica persona".

Dopo cinque ore di macchina sulla Salerno-Reggio Calabria, la loro accoglienza e il loro calore mi è sembrato quasi un regalo della provvidenza. Mi hanno raccontato la loro vita come la si può raccontare a un nipote che non si vede da parecchi anni. Prima che me ne andassi verso Roma mi regalarono due bottiglie di vino prodotto da loro, taralli pugliesi e un vasetto con semi di fave e ceci.









Una volta era bellissimo, c'era tanto grano, abbiamo mietuto tanto di quel grano... ma una volta c'era lo spazio adesso c'è solo strada, strada ed erba e basta!

Abbiamo fatto nove figli.

da intervista audio a Giovanni e Rosa Maria Antonucci



Fragagnano, Taranto, Puglia
Superficie comunale: 22.04 (Kmq)
Altimetria: mt. 123 s.l.m.
Popolazione: 5.417
Densità: 245,8 ab/Kmq

Fragagnano è un piccolo comune situato nella parte meridionale delle Murge. L'agricoltura rappresenta tutt'oggi una delle attività più importanti; le coltivazioni più diffuse sono la vigna e l'ulivo. La proprietà terriera è generalmente suddivisa in piccoli appezzamenti, separati spesso da muretti a secco.

La pietra è da sempre utilizzata anche per realizzare diverse costruzioni a secco (le pagghiare), una volta utilizzate dai contadini per riposare e, oggi, per riporvi gli attrezzi da lavoro.

Terza tappa **R**oma, Via Ardeatina 524, Lazio



Sono entrato in contatto con Eutorto grazie a Google, digitando “orti urbani”. Ero a conoscenza di questo tipo di sperimentazioni alternative di agricoltura, ma non mi aspettavo che sarei entrato in contatto con un’esperienza umana, sociale e politica così forte.

Eutorto, come si legge sul sito www.eutorto.eu, non è una cooperativa, ma «un collettivo di lavoratori che vogliono continuare a stare insieme e superare così l’esclusione dalla realtà sociale e produttiva subita con la perdita del lavoro». Il collettivo è composto da 20 lavoratori (attualmente in cassaintegrazione) di Agile ex Eutelia Information Technology di Roma: sono informatici, matematici, esperti di marketing che hanno deciso di reagire a una vicenda opaca di esclusione dal mondo del lavoro reinventandosi agricoltori.

Quando sono arrivato in via Ardeatina 524, ho trovato ad accogliermi Gloria, Luigi e Gloriana che mi hanno mostrato con orgoglio l’orto e mi hanno raccontato la loro storia, sicuramente una delle più interessanti incontrate nel mio lungo viaggio attraverso l’Italia. Sarà stato il tono coinvolgente del racconto, l’amara attualità della loro vicenda, l’energia e la dignità dei loro sguardi, ma mi sono subito sentito partecipe e vicino alla loro causa.

In un ricovero per gli attrezzi agricoli (forme di *hardware* ante litteram), abbiamo parlato a lungo di politica, economia, impegno sociale e, ogni tanto, di semina, acidità del terreno, stagionalità del raccolto.









Luigi: <<Abbiamo iniziato a coltivare questa terra per condividere il tempo in comune perché uno degli aspetti più deleteri della cassaintegrazione, oltre a quello economico, è proprio la perdita d'identità e di socialità>>.

Gloriana: <<La nostra storia non si inquadra nell'ambito della crisi che sta travolgendo l'Italia e il mondo intero, la nostra crisi e la nostra cassaintegrazione, contro le quali abbiamo lottato per un anno intero con presidi, occupazioni e scioperi della fame, è il frutto di speculazioni finanziarie da parte di imprenditori delinquenti. Oltre alla perdita del lavoro quindi, che è un problema per molti altri italiani in questo periodo, si aggiunge il fatto di essere stati derubati del nostro lavoro, perché noi eravamo un'azienda sana con commesse importantissime, ne cito alcune: Camera dei Deputati, Banca d'Italia, Comune di Roma, Ministero della Difesa, gestendo quindi settori strategici e nevralgici per la sicurezza del Paese. Siamo stati derubati del lavoro senza che la politica e le istituzioni muovessero un dito, avevamo addirittura un tavolo aperto presso la presidenza del consiglio con l'On. Letta... Noi abbiamo lottato e continueremo a lottare e questa avventura in campagna per noi rappresenta un'altra forma di lotta che ci permette di metabolizzare la perdita del lavoro continuando a stare



insieme e soprattutto ci permette di continuare a parlare della nostra storia.

Gloria: <<Facciamo un tipo di agricoltura che non si può dire biologica perché siamo all'interno della città, però abbiamo un metodo di coltivazione assolutamente naturale, senza l'utilizziamo di diserbanti o concimi chimici... abbiamo imparato e rispettiamo i tempi e i ritmi della natura perché sono convinta che se l'uomo è ciò che mangia, e se mangia bene rispettando la natura probabilmente può diventare una persona migliore, e questo è proprio lo spirito col quale nasce Eutorto: una qualità di vita differente ad un ritmo diverso, più vicina all'uomo e alle sue esigenze piuttosto che al profitto.

Da intervista audio a Luigi, Gloriana e Gloria del Collettivo Eutorto, Roma.

Roma, Via Ardeatina 524, Lazio
Superficie comunale: 1.285,31 (Kmq)
Altimetria: mt. 20 s.l.m. (min 0 max 377)
Popolazione 2.823.201
Densità: 1.778 ab/Kmq

Roma è il comune più popoloso e più esteso d'Italia ed è tra le maggiori capitali europee per grandezza del territorio.

Vianino Parma, Emilia-Romagna
Quarta tappa



Conoscevo già Luca, è un amico da molti anni. Un tempo lavorava come fotografo e grafico pubblicitario, poi un giorno ha deciso di cambiare radicalmente vita e seguire la sua grande passione: la terra e un particolare tipo di agricoltura chiamata “Sinergica”. Mi ha affascinato il coraggio di una scelta così radicale e la capacità di andare controcorrente rischiando in prima persona.

Mi rendo conto dell’importanza dell’agricoltura quando viaggio in aereo: sorvolando il territorio da un punto di vista così privilegiato e insolito, mi accorgo che gli agricoltori, mentre lavorano e curano i loro campi, in realtà contribuiscono a un progetto ben più ampio: la “creazione” del paesaggio. Da 10.000 metri tutto appare ordinato, geometrico, impeccabile; cosa succederebbe se tutte quelle persone laggiù, che tracciano linee così precise sulla terra, facessero i fotografi o i grafici pubblicitari?









La mia scelta di vita è stata determinata principalmente da una necessità di contatto con la natura... cerco di coltivare aiutando la natura a fare il suo corso piuttosto che costringerla a fare quello che voglio io. Per questo pratico un'agricoltura chiamata "Sinergica", che dovrebbe aiutare il terreno a ritrovare la sua fertilità e creare un ecosistema equilibrato che, col tempo, si autosostenga e non avrà più bisogno di mezzi chimici, fertilizzanti, lavorazioni del terreno... questa è un po' l'essenza della mia scelta poi, per quanto riguarda le cose pratiche, ovviamente è tutto sperimentale: ogni anno si impara qualcosa, si sbaglia, si migliora; è un flusso come ritengo debba essere la vita.

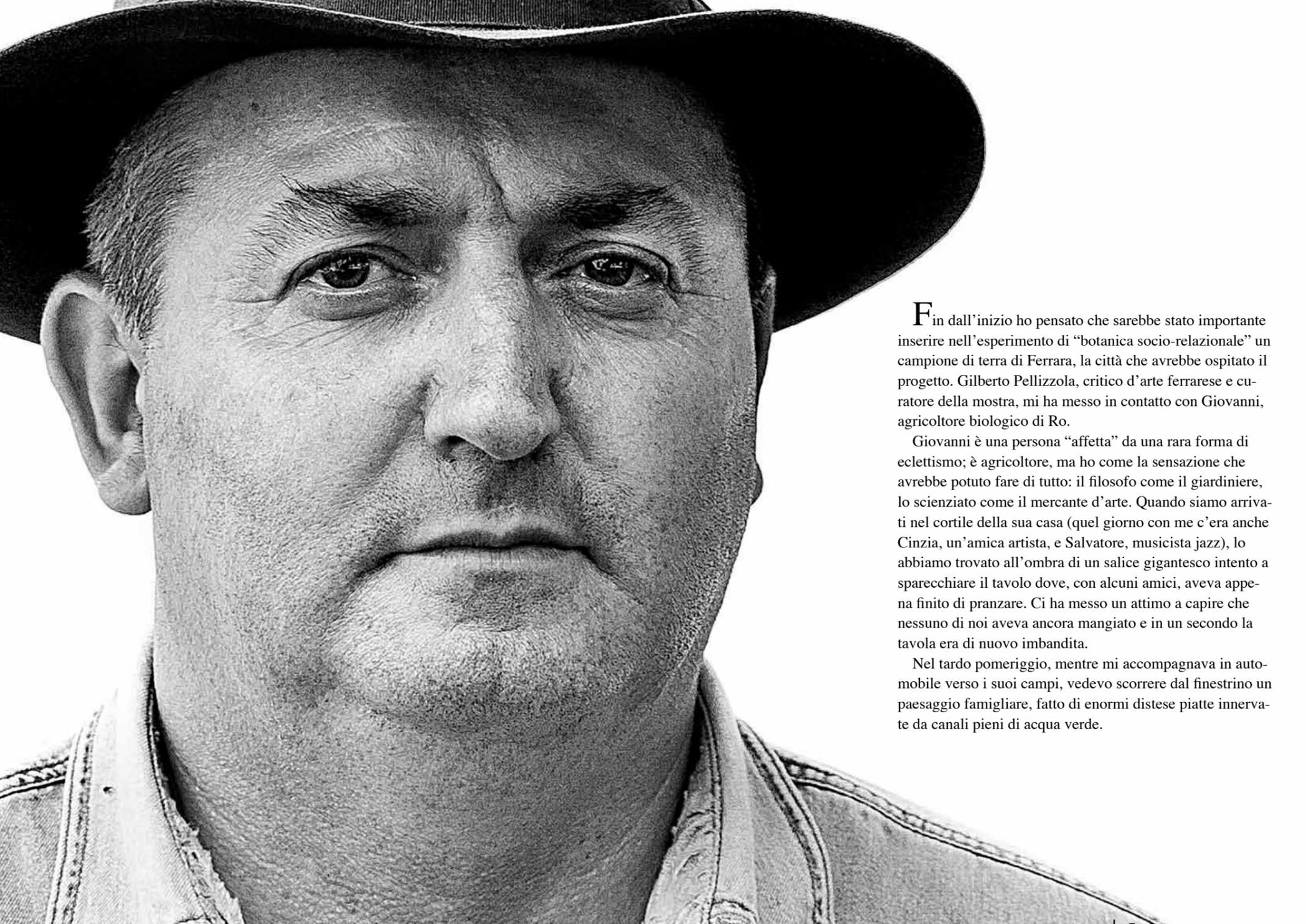
Da intervista audio a Luca Nerazzini



Vianino, Varano de' Melegari, Parma, Emilia-Romagna
Altimetria: mt. 322 s.l.m.
Popolazione 83

Il 9 luglio del 1944, nel pieno degli scontri tra partigiani e truppe tedesche, il paese di Vianino venne incendiato. Per giorni gli abitanti assistettero al rogo delle loro case dalle rive del torrente.

Quinta tappa **R** Ferrara, Emilia-Romagna



Fin dall'inizio ho pensato che sarebbe stato importante inserire nell'esperimento di "botanica socio-relazionale" un campione di terra di Ferrara, la città che avrebbe ospitato il progetto. Gilberto Pellizzola, critico d'arte ferrarese e curatore della mostra, mi ha messo in contatto con Giovanni, agricoltore biologico di Ro.

Giovanni è una persona "affetta" da una rara forma di eclettismo; è agricoltore, ma ho come la sensazione che avrebbe potuto fare di tutto: il filosofo come il giardiniere, lo scienziato come il mercante d'arte. Quando siamo arrivati nel cortile della sua casa (quel giorno con me c'era anche Cinzia, un'amica artista, e Salvatore, musicista jazz), lo abbiamo trovato all'ombra di un salice gigantesco intento a sparecchiare il tavolo dove, con alcuni amici, aveva appena finito di pranzare. Ci ha messo un attimo a capire che nessuno di noi aveva ancora mangiato e in un secondo la tavola era di nuovo imbandita.

Nel tardo pomeriggio, mentre mi accompagnava in automobile verso i suoi campi, vedevo scorrere dal finestrino un paesaggio familiare, fatto di enormi distese piatte innervate da canali pieni di acqua verde.









La mia storia nasce come figlio di agricoltori, una storia molto comune, nel senso che un tempo agricoltori lo erano quasi tutti...

Ci vuole qualcuno che si occupi della terra... Credo che l'agricoltura abbia molto a che fare con il paesaggio e l'azienda agricola non è solo un luogo di coltivazione privato, mio... ma deve essere un luogo piacevole da vedere anche per chi passa casualmente per la strada.

Una volta un insegnante mi chiese <<Dalle Molle, mi spiega che differenza c'è tra un frutteto convenzionale e un frutteto biologico?>> Io risposi <<è molto semplice, la differenza è che in frutteto biologico ti puoi stendere sull'erba, ci puoi fare l'amore dentro>>.

Da intervista audio a Giovanni Dalle Molle

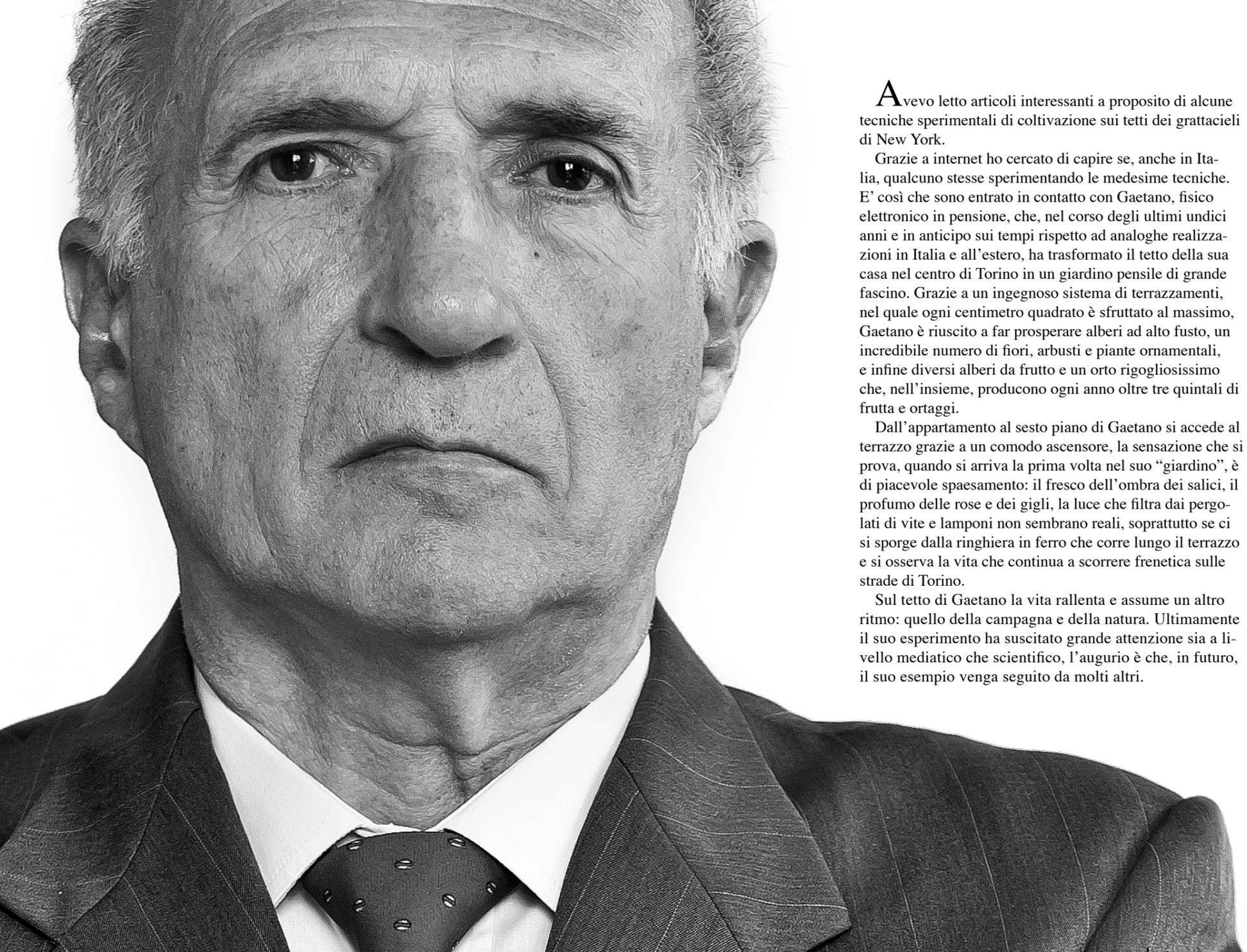


Ro, Ferrara, Emilia-Romagna
Superficie comunale: 43.06 (Kmq)
Altimetria: mt. 4 s.l.m. (min 1 max 11)
Popolazione (al 31/12/2008): 3.465
Densità: 96,70 ab/Kmq

Ro è un centro agricolo vicinissimo all'argine destro del Po, situato sulla strada che conduce al ponte di Polesella, sulla sponda rodigina. Con il fiume, Ro ha condiviso tutta la sua storia, segnata soprattutto dalle terribili alluvioni che ciclicamente hanno colpito la zona.

Il nome deriva probabilmente dal greco *reor* che significa "scorrere".

Sesta tappa **T**orino Piemonte



Avevo letto articoli interessanti a proposito di alcune tecniche sperimentali di coltivazione sui tetti dei grattacieli di New York.

Grazie a internet ho cercato di capire se, anche in Italia, qualcuno stesse sperimentando le medesime tecniche. E' così che sono entrato in contatto con Gaetano, fisico elettronico in pensione, che, nel corso degli ultimi undici anni e in anticipo sui tempi rispetto ad analoghe realizzazioni in Italia e all'estero, ha trasformato il tetto della sua casa nel centro di Torino in un giardino pensile di grande fascino. Grazie a un ingegnoso sistema di terrazzamenti, nel quale ogni centimetro quadrato è sfruttato al massimo, Gaetano è riuscito a far prosperare alberi ad alto fusto, un incredibile numero di fiori, arbusti e piante ornamentali, e infine diversi alberi da frutto e un orto rigogliosissimo che, nell'insieme, producono ogni anno oltre tre quintali di frutta e ortaggi.

Dall'appartamento al sesto piano di Gaetano si accede al terrazzo grazie a un comodo ascensore, la sensazione che si prova, quando si arriva la prima volta nel suo "giardino", è di piacevole spaesamento: il fresco dell'ombra dei salici, il profumo delle rose e dei gigli, la luce che filtra dai pergolati di vite e lamponi non sembrano reali, soprattutto se ci si sporge dalla ringhiera in ferro che corre lungo il terrazzo e si osserva la vita che continua a scorrere frenetica sulle strade di Torino.

Sul tetto di Gaetano la vita rallenta e assume un altro ritmo: quello della campagna e della natura. Ultimamente il suo esperimento ha suscitato grande attenzione sia a livello mediatico che scientifico, l'augurio è che, in futuro, il suo esempio venga seguito da molti altri.









Sono uno che ama le sfide e le imprese quasi impossibili. A un certo punto, quando mi avvicinavo al ritiro dalla vita lavorativa, avevo due possibilità: o soddisfare il mio amore per la natura e andare a vivere in campagna oppure rimanere in città. La campagna ha indubbiamente molti aspetti positivi, ma per una persona relativamente anziana comporta anche dei rischi legati alla sicurezza e all'isolamento. Da questo punto di vista, rimanere in città era sicuramente più confortante: qui intorno, nel raggio di 500 metri, ci sono nove banche diverse, ci sono i supermercati, il medico, tre farmacie, la chiesa, c'è la metropolitana... io praticamente posso andare a trovare mio fratello a Toronto, in Canada, senza attraversare un semaforo.

Alla fine ho cercato di conciliare la voglia di natura con le comodità della città creandomi un giardino sul tetto che ho prima progettato e poi realizzato con la collaborazione di un architetto.

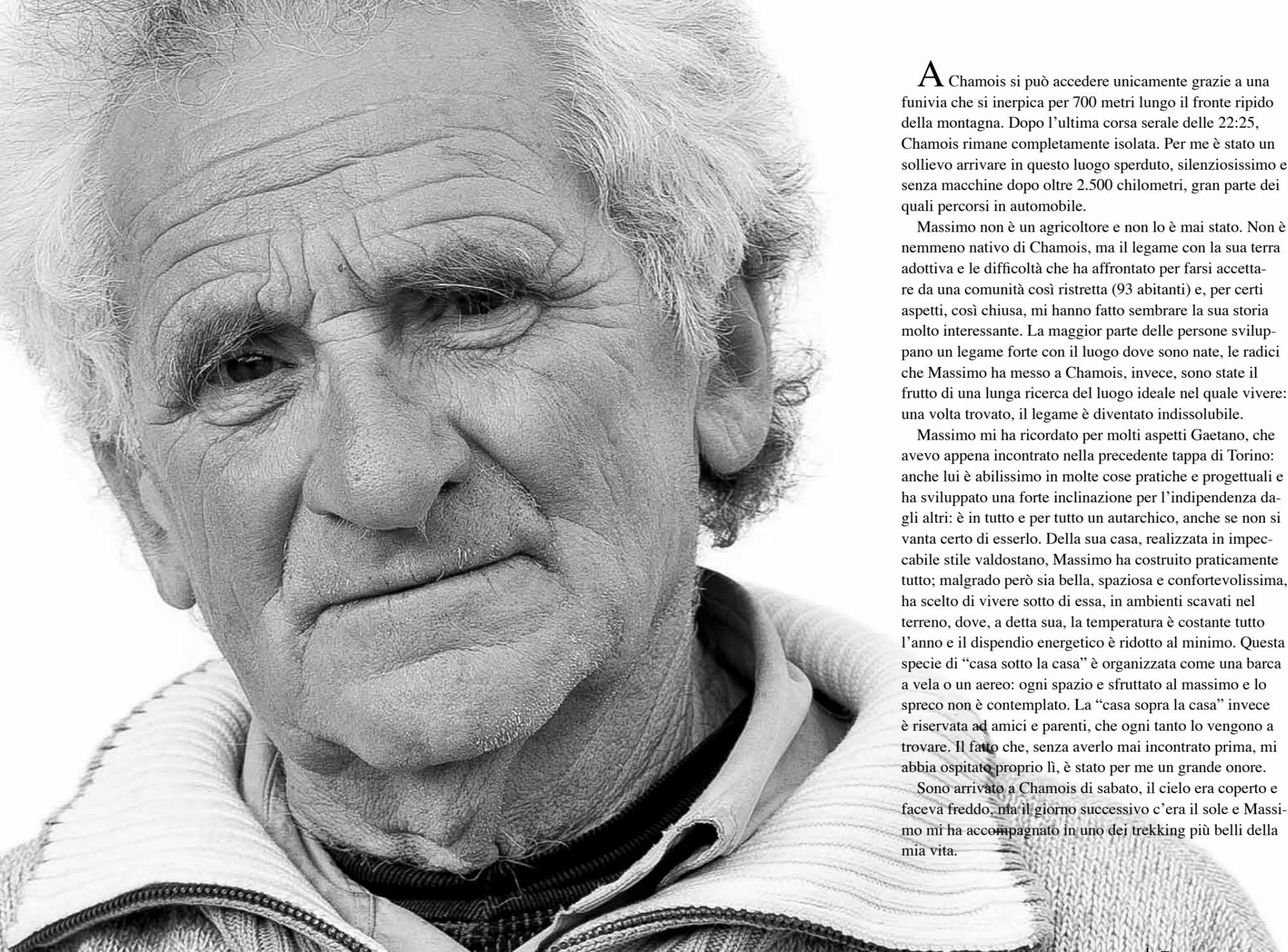
Da intervista audio a Gaetano Bruno



Torino, Piemonte
Superficie comunale: 130,17 (Kmq)
Altimetria: mt. 239 s.l.m.
Popolazione 908.641
Densità: 6.972,1 ab/Kmq

Torino costituisce il terzo polo economico del paese.

Settima tappa **C**hamois Val d'Aosta



A Chamois si può accedere unicamente grazie a una funivia che si inerpica per 700 metri lungo il fronte ripido della montagna. Dopo l'ultima corsa serale delle 22:25, Chamois rimane completamente isolata. Per me è stato un sollievo arrivare in questo luogo sperduto, silenziosissimo e senza macchine dopo oltre 2.500 chilometri, gran parte dei quali percorsi in automobile.

Massimo non è un agricoltore e non lo è mai stato. Non è nemmeno nativo di Chamois, ma il legame con la sua terra adottiva e le difficoltà che ha affrontato per farsi accettare da una comunità così ristretta (93 abitanti) e, per certi aspetti, così chiusa, mi hanno fatto sembrare la sua storia molto interessante. La maggior parte delle persone sviluppano un legame forte con il luogo dove sono nate, le radici che Massimo ha messo a Chamois, invece, sono state il frutto di una lunga ricerca del luogo ideale nel quale vivere: una volta trovato, il legame è diventato indissolubile.

Massimo mi ha ricordato per molti aspetti Gaetano, che avevo appena incontrato nella precedente tappa di Torino: anche lui è abilissimo in molte cose pratiche e progettuali e ha sviluppato una forte inclinazione per l'indipendenza dagli altri: è in tutto e per tutto un autarchico, anche se non si vanta certo di esserlo. Della sua casa, realizzata in impeccabile stile valdostano, Massimo ha costruito praticamente tutto; malgrado però sia bella, spaziosa e confortevolissima, ha scelto di vivere sotto di essa, in ambienti scavati nel terreno, dove, a detta sua, la temperatura è costante tutto l'anno e il dispendio energetico è ridotto al minimo. Questa specie di "casa sotto la casa" è organizzata come una barca a vela o un aereo: ogni spazio è sfruttato al massimo e lo spreco non è contemplato. La "casa sopra la casa" invece è riservata ad amici e parenti, che ogni tanto lo vengono a trovare. Il fatto che, senza averlo mai incontrato prima, mi abbia ospitato proprio lì, è stato per me un grande onore.

Sono arrivato a Chamois di sabato, il cielo era coperto e faceva freddo, ma il giorno successivo c'era il sole e Massimo mi ha accompagnato in uno dei trekking più belli della mia vita.









Vivo in Val d'Aosta da tanti anni, la mia casa l'ho costruita 43 anni fa, in questa bellissima regione che ti ravviva, ti ravviva fisicamente. Egoisticamente ho detto ai miei due figli e a mia moglie: <<se mi volete seguire mi seguite altrimenti ogni tanto ci vediamo>> e così stiamo facendo... Chamois è una comunità molto piccola e per certi aspetti un po' chiusa, all'inizio non è stato facile farsi accettare, ma pian piano hanno cominciato ad abituarsi alla mia presenza, in fondo io sono un tipo solitario.

Da intervista audio a Massimo Ferroni.



Chamois, Aosta, Valle
Superficie comunale: 14,49 (Kmq)
Altimetria: mt. 1.815 s.l.m. (min 1.250 - max 3.033 m.s.l.m.)
Popolazione 93
Densità: 7 ab/Kmq

Chamois è l'unico comune d'Italia sulla terraferma non raggiungibile con l'automobile. Si può accedere a Chamois unicamente a piedi o grazie a una funivia che si inerpica per 700 metri lungo il ripido fronte della montagna. Dopo l'ultima corsa serale delle 22:25, Chamois rimane completamente isolata.

Fase 2: *l'opera d'arte come organismo vivente*



L'Orto Botanico è un luogo strano, una specie di enciclopedia multisensoriale da sfogliare camminando.

Dei vari aspetti di un Orto Botanico, mi affascina soprattutto la pratica ossessivo-compulsiva di attribuire un nome a tutte le specie, me lo fa quasi apparire come un tempio dove si pratica ancora il medioevale culto del nominalismo. '*Genus est nomen*', 'il genere è un nome', l'affermazione che contraddistingueva la scuola dei Nominales, qui si materializza davanti ai nostri occhi.

I vegetali sono tra le prime forme di vita comparse sul pianeta, basta questo per farmeli stimare moltissimo, in più hanno inventato la fotosintesi clorofilliana, scoprendo le potenzialità del "solare" qualche anno prima di noi.

Ma la cosa che da sempre più mi affascina delle forme vegetali è la loro capacità di adattamento, la loro tenace perseveranza di fronte alle difficoltà, in definitiva il loro straordinario attaccamento alla vita dal quale si può solo imparare. Osservandole, mentre lentamente crescono.





Orto Botanico dell'Università di Ferrara



Orto Botanico dell'Università di Ferrara



Orto Botanico dell'Università di Ferrara, dettaglio dell'installazione dei sacchi di terra il 16 maggio, il giorno della posa



- Sacco n° 1: Sicilia, Passopisciaro (Catania), pendici dell'Etna, 1.000 m s.l.m.
- Sacco n° 2: Puglia, Fragagnano (Taranto), 123 m s.l.m.
- Sacco n° 3: Lazio, Roma, 20 m s.l.m.
- Sacco n° 4: Emilia-Romagna, Vianino, Varano de' Melegari (Parma), 800 m s.l.m.
- Sacco n° 5: Emilia-Romagna, Ro (Ferrara), 4 m s.l.m.
- Sacco n° 6: Piemonte, Torino, 239 m s.l.m.
- Sacco n° 7: Valle d'Aosta, Chamois (Aosta), 1.815 m s.l.m.



16 maggio



6 giugno



27 giugno



20 luglio



18 agosto



16 settembre



1

2

3

4

5

6

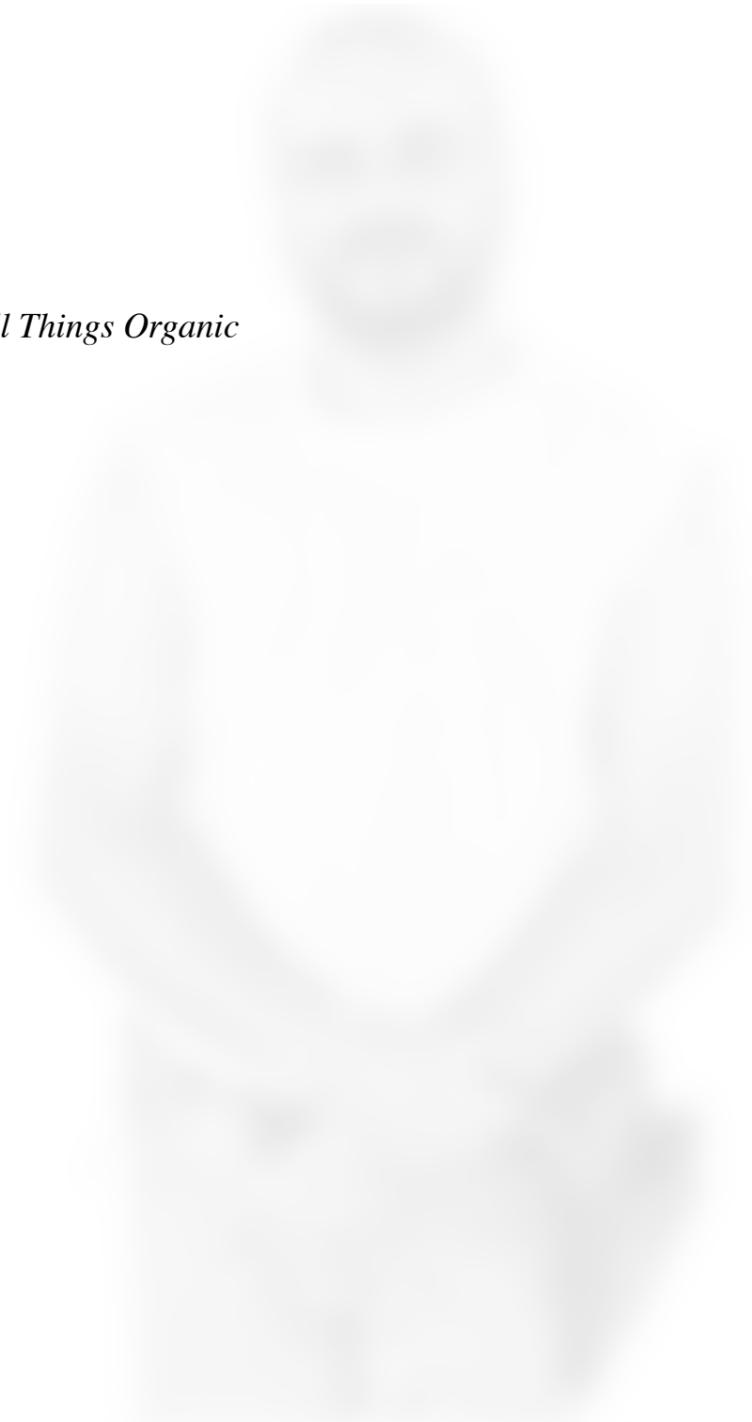
7





Orto Botanico dell'Università di Ferrara, dettaglio dell'installazione dei sacchi di terra il 20 luglio, due mesi dopo la posa

Fase 3: *All Things Organic*





Relazione scientifica sull'esperimento di botanica socio-relazionale A.T.O. (All things organic)

Relazione scientifica redatta dall'Orto Botanico di Ferrara

Sono state determinate con esattezza solo le specie che hanno prodotto fiori; delle piante non fiorite è indicato il genere o la famiglia di probabile appartenenza. La natura del terreno è stata valutata empiricamente (non è stata effettuata l'analisi della tessitura).

Elenco delle specie nate nei sacchi nel periodo 16 maggio/16 settembre 2011

Sacco 1 Sicilia, Passopisciaro - terreno di origine lavica tendenzialmente sabbioso:
Stellaria media; Conyza albida; Chenopodium ambrosioides (gruppo); Sanguisorba minor; Brassica fruticulosa; Astragalus sp.; Bromus sp.

Sacco 2 Puglia, Fragagnano - terreno di medio impasto tendenzialmente limoso:
Vicia faba; Picris echioides; Sonchus oleraceus; Diplotaxis erucoides; Solanacea; Asteracea;
Chenopodiacea.

Sacco 3 Lazio, Roma - terreno di medio impasto tend. sabbioso con scheletro:
Chenopodium album; Amaranthus retroflexus; Veronica persica; Papaver rhoeas; Cynodon dactylon; Lamiacea.

Sacco 4 Parma, Vianino - terreno di medio impasto tend. limo-argilloso:
Stachys annua; Picris echioides; Poacea.

Sacco 5 Ferrara, Ro - terreno argilloso:
Echinochloa crus-galli; Stachys annua; Sedum sp.

Sacco 6 Piemonte, Torino - terreno organico da compostaggio:
Ipomoea purpurea; Lycopersicon esculentum; Galinsoga parviflora; Stellaria media; Cardamine hirsuta; Chenopodium polyspermum; Digitaria sanguinalis; Plantago major; Trifolium sp.; Apiacea.

Sacco 7 Valle d'Aosta, Chamois - terreno sabbioso con buona presenza di scheletro:
Fallopia convolvulus; Polygonum aviculare; Euphorbia cyparissias; Sedum sp.; Achillea sp.; Lathyrus sp.; Stellaria sp.; Poacea; Chenopodiacea; Apiacea.

Col patrocinio, il finanziamento e la collaborazione di:

