

SOCIETÀ

Vivere sostenibile Green city

Di Carlo Petrini

Orti urbani. Giovani che scelgono di fare i contadini. Tecniche sempre più innovative a servizio della terra. Dopo anni di esodi e di crisi, la campagna si prende la rivincita. E torna protagonista del futuro

In un mondo dove il numero delle persone che vivono in città ha ormai raggiunto quello di coloro che abitano le zone rurali, la campagna diventa il luogo strategico in cui giocarci le nostre carte per il futuro. Lo sarà così tanto da farci pensare a una imminente e progressiva clamorosa inversione di tendenza: non saranno le tecnologie 'cittadine' a conquistare la campagna, ma saranno le tecnologie 'campagnole' a colonizzare sempre più le città. In poche parole inizieremo a 'coltivare le città'.

Sappiamo tutti che la campagna è fonte di cibo, che è insostituibile, e sappiamo che l'enorme emorragia di contadini verso gli insediamenti urbani è stata tra le cause e gli effetti dell'imposizione di un modello agricolo di stampo industriale. Questo modello agro-industriale ci ha pur salvati dalla fame nei tempi bui del dopo-guerra e continua ad approvvigionare le città, ma non ha risolto del tutto, per motivi tecnologici, economici e politici, i problemi di molte popolazioni. Soprattutto non ha risolto i problemi di chi vive nelle campagne, sempre più ovunque il luogo della miseria. E non ha risolto i problemi di moltissimi poveri – quasi sempre freschi ex-contadini – che vivono in città: nelle aree urbane non avere soldi significa soprattutto non avere cibo.

In più le metodologie di produzione del cibo sono le principali imputate dell'insostenibilità delle attività umane sulla Terra. I sistemi alimentari moderni hanno di molto peggiorato la situazione: l'uso indiscriminato di prodotti chimici che entrano nel ciclo naturale, l'aumento di emissioni di CO₂, la perdita di biodiversità sono soltanto tra i principali danni che a causa del cibo stiamo inesorabilmente causando a una Terra pericolosamente stressata e malata.

Se il metabolismo delle città consuma risorse naturali a tutto andare, le campagne devono diventare il baluardo difensivo e l'esempio guida per applicare nuove tecnologie non invasive o nuove filosofie produttive sostenibili: esse non devono continuare ed essere un luogo prima di tutto depredatale, da cui, tra l'altro, è sempre più difficile biasimare chi ne vuole fuggire. Le campagne saranno dunque la vera avanguardia e la loro definizione di una nuova produzione e distribuzione del cibo invaderà le città. Ma in che modo?

Il tutto passa necessariamente per una progressiva e inevitabile ri-localizzazione dei sistemi alimentari. I segnali di questa ri-localizzazione, del resto, già si avvertono: i giovani che stanno tornando in campagna, fenomeno che sta avvenendo soprattutto nel Nord del mondo, forti di questa consapevolezza attuano forme di agricoltura e commercio innovative. Il biologico per questi nuovi contadini sembra una condizione sine qua non, il rispetto per la biodiversità e l'attenzione alle varietà e razze tradizionali è spesso imprescindibile, la dimensione di piccola produzione di qualità per il mercato locale o per le città vicine sembra la migliore da perseguire. Essi stanno sperimentando un mix tra nuove tecnologie e antiche pratiche agricole che si sta rivelando molto più utile e salutare rispetto all'impiego indiscriminato di tecniche monoculturali e massive, molto invasive. Se da un lato c'è grande attenzione agli aspetti ecologici dell'attività rurale (senza dimenticare il paesaggio, la bellezza del luogo e la presenza di servizi e infrastrutture moderne), dall'altro c'è una tendenza ad avvicinare i consumatori. Ciò sovverte le regole della grande distribuzione, che si è imposta come unico intermediario tra la campagna e la città, disegnando sistemi e abitudini di consumo che si sono rivelati insostenibili e che hanno reso i due ambienti completamente estranei. I farmers' market negli Stati Uniti (i mercati, un'invenzione europea del Medioevo) e la Community Supported Agriculture (acquisto in anticipo da parte di una comunità urbana della produzione annuale di un agricoltore, che poi per tutto l'anno consegna a domicilio i prodotti freschi e di stagione) sono soltanto due esempi di ciò che sta avvenendo. Queste formule, che di fatto rappresentano un accorciamento delle filiere alimentari, indicano una delle vie di una ri-localizzazione dell'agricoltura, quanto mai auspicabile. Anzi: inevitabile.

È proprio questo lo scenario futuro della campagne: tante comunità produttive su piccola scala, inserite in un contesto rurale vivibile e connesso con il mondo, capaci di sfruttare bene le risorse locali, rispettando l'ambiente e le culture del territorio. Diventa determinante la prossimità tra

produttore e consumatore, i cui obiettivi relativi alla loro qualità della vita dovranno poter convergere, in un reciproco supporto. Diventa determinante a livello locale una nuova simbiosi tra città e campagna, nel solco della tradizione e della cultura identitaria.

La tecnologia giocherà un ruolo centrale in questa razionalizzazione in chiave sostenibile: dal punto di vista delle coltivazioni stesse (salvaguardando e migliorando le varietà e razze tradizionali, proteggendo gli ecosistemi e potenziando le possibilità del terroir); sotto il profilo dello sfruttamento di energie rinnovabili; dal punto di vista dei servizi agli agricoltori, che in questo modo non si sentiranno tagliati fuori dalla società, tanto che ci saranno anche gli agricoltori 'cittadini'.

L'altra metà del cielo, la città, non starà a guardare: assisterà anch'essa a una ri-localizzazione delle produzioni alimentari. Sull'esempio di ciò che sta già avvenendo in molte città del Sud del mondo, i politici e gli urbanisti si troveranno sempre più a dover pensare come garantire ai cittadini la possibilità di 'coltivare le città': orti privati e scolastici, spazi pubblici dedicati, tetti, balconi, normali aree verdi. L'Avana a Cuba e Freetown in Sierra Leone sono già ottimi esempi di come si possa coltivare la città per garantire sicurezza alimentare alla popolazione. A Montréal un'associazione di giovani si impegna da anni a studiare e implementare forme di agricoltura urbana. Los Angeles e San Pietroburgo usano gli orti per programmi di recupero sociale. Negli Stati Uniti sempre più giardini si convertono a orti produttivi, tanto che coltivare da sé i propri ortaggi sta diventando in alcune zone addirittura uno status symbol. A San Salvador, con le tante coltivazioni nelle principali aree verdi i cittadini si difendono dall'erosione dei suoli e mitigano gli effetti devastanti dei cicloni tropicali.

Coltivare la città non ha soltanto il valore di offrire cibo fresco, di stagione e non troppo costoso ai cittadini. È, sempre in un'ottica di economie locali e comunitarie, un'ottima fonte di guadagno: nell'area periurbana di Hanoi l'agricoltura genera ancora oltre la metà del reddito della popolazione. A Kumasi, in Ghana, il reddito annuo di alcuni agricoltori urbani è il doppio o il triplo di quanto riceverebbero se lavorassero in campagna.

Ri-localizzare la produzione del cibo non significa piegarsi verso modelli agricoli antiquati, riproporre scenari da inizio Novecento o arcaiche visioni del 'bel tempo antico'. Con i dovuti limiti (condizioni climatiche, geomorfologia, livelli di inquinamento in alcuni luoghi non consentono attività agricole: in questi casi il trasporto delle derrate è più che giustificabile) è un modo per far tornare protagonista l'agricoltura, un'armonia con la Natura che si impara di nuovo a utilizzare senza distruggere. Tanti sistemi il più localizzati possibile, messi in rete in maniera sostenibile, ridurranno gli sprechi e lo sfruttamento incondizionato delle risorse, ci forniranno un cibo migliore e garantiranno la giusta dignità ai contadini: un mestiere che tornerà ad essere ambito. Sarà il modo per far ritornare protagoniste le campagne: luoghi della bellezza in cui è piacevole vivere; luoghi della produzione del cibo di qualità della propria comunità locale, avamposti della tutela dell'ambiente e del nostro Pianeta. Luoghi eletti, tanto da riprendersi consistenti porzioni di ambienti urbani. La campagna non soltanto è il luogo del futuro: è anche il futuro delle nostre città. n

Giro del mondo in fattoria

di Veronica Salaroli

Ha trasformato il suo giardino, nel cuore di Brooklyn, in un campo coltivato. E la sua casa in una farm piena di animali. E non è il solo

Gli americani quando giocano fanno sempre sul serio. Manny Howard, giornalista del 'New Yorker', non si è risparmiato nulla e in poche settimane ha perso tredici chili, undicimila dollari e parecchie notti di sonno. Ma il suo esperimento è riuscito: trasformare i 285 metri quadri del suo giardino in piena Brooklyn in una fattoria di città. E nutrire la famiglia (lui, moglie e due figli) solo con i prodotti della sua terra. Via le petunie e il prato, ha fatto spazio a conigli, galline, orti. Ha seminato molto e raccolto poco. Ha pensato che per andare avanti e immaginare un mondo diverso occorresse tornare indietro. Nella sua storia c'è qualcosa di molto antico e altro che è davvero moderno: ripensare la città e guardare i nostri spazi urbani con occhi diversi.

In America questa è Storia: dai Potato Patch Gardens di fine 800, quando a Detroit circa mille famiglie sopravvivevano coltivando patate e fagioli nei fazzoletti di terra strappati al cemento, ai Relief Gardens, programma che incoraggiava a improvvisarsi contadini durante la Grande Depressione, fino ai Community Gardens, il sogno dell'autosufficienza anni '70. C'è un po' di tutto questo sui tetti della Academy of Sciences di San Francisco (che sarà aperta al pubblico nell'ottobre 2008) e nel progetto

firmato da Renzo Piano per il living roof, il tetto vivente che ricoprirà gli edifici di colline, sulle quali si stanno piantando due milioni di piante della California scelte fra le più gradite ad api e farfalle. Il progetto ha guadagnato il Leed di platino (Leadership in energy and environmental design) grazie all'idea che in città il verde debba essere utile e non solo bello. Figlia della vague dei giardini verticali (come quelli parigini di Patrick Blanc), l'archinatura' abbraccia la campagna, la porta in alto, sogna una città diversa.

I grattacieli del futuro rovesceranno la logica che li ha concepiti, affonderanno le radici nello spazio, forse smetteranno di voler crescere e basta, saranno come giganteschi alberi piantati in città, e vorranno dare i loro frutti. Basta guardare i progetti ispirati al vertical farming, come la Tour Vivante progettata per Rennes dallo studio parigino Atelier SoA con i suoi 680 metri di serra che dovrebbero costeggiare i trenta piani dell'edificio. O al progetto della Sky Farm di Gordon Graff per Toronto, una torre nella quale ciascun piano ospiterebbe orti, stalle, risaie. Anche per Brooklyn c'è un progetto per la zona del Gowanus Canal che si ispira alle ricerche del professor Dickson Despommiers, del dipartimento di scienze ambientali e microbiologia della Columbia University (www.arch.columbia.edu). Dice Despommiers che, se nei prossimi cinquant'anni raggiungeremo una popolazione di 8,3 miliardi di persone, alternative al vertical farming non ce ne sono, perché la terra disponibile alla coltivazione è già finita. Basterebbe trasformare 150 edifici newyorkesi in fattorie di città per sfamare la cittadinanza. Un'altra delle sue proiezioni sostiene che se nelle città si cominciasse a coltivare in modo intensivo, nel 2030 il 60 per cento delle popolazioni urbane sarebbe autosufficiente. Forse non ha tutti i torti visto che l'amministrazione di Pechino ha deciso di trasformare entro 10 anni tre milioni di metri quadri di tetti in microfarm urbane. A Vancouver il 44 per cento degli abitanti coltiva in casa (o negli orti comunitari) piante commestibili. E a Tokyo la società di ricerca del personale Pasona ha trasformato i sotterranei dei suoi edifici in dark farm, dove centinaia di candidati, difficili da ricollocare, coltivano più di 100 diversi tipi di vegetali grazie a sofisticatissimi sistemi di irrigazione.

Comprare solo prodotti ottenuti nel raggio di qualche miglio. Questo è l'altro passaggio della 'farm attitude'. L'idea, che arriva da San Francisco, dove un gruppo ha lanciato i locavores (www.eatlocalchallenge.com) è semplice: mangiare solo cibo prodotto entro 100 miglia. È possibile, e lo dimostra il progetto Mobile city farmstead di Chicago, ideato da Kenn Dunn, che ha reso produttivi i tetti del quartiere Cabrini, zona depressa della città. E ha creato la prima City Farm, dove si coltivano prodotti venduti ai migliori ristoranti della città. Ora l'esperimento è un progetto allargato.