

# Il prodotto bio è fai da te

**Consumatori** Li considerano troppo cari e con una tracciabilità inadeguata. Eppure gli shopper apprezzano sempre di più le referenze biologiche. Così decidono di coltivarle in prima persona

**S**ono nati per l'autoconsumo, ma hanno iniziato a rifornire locali, catering e qualche negozio di prossimità. E, soprattutto, puntano a raggiungere e conquistare direttamente il consumatore finale. Stiamo parlando dei cosiddetti 'urban farmer', contadini di città, ovvero cittadini – studenti, lavoratori o casalinghe – impegnati a coltivare piccoli appezzamenti di terreno all'interno delle aree urbane: spazi degradati in centro o in periferia, oppure giardini di case private abbandonate. Tutto, naturalmente, previa autorizzazione di autorità pubbliche o proprietari e dietro pagamento di un affitto.

È fenomeno ormai diffuso in tutto il mondo, dagli Stati Uniti all'Australia, dal Messico alla vecchia Europa. Realtà autonome, generalmente



Il campo Prinzessinnengärten situato a Moritzplatz nel quartiere berlinese Kreuzberg

riportare l'agricoltura in città e ga-

rantire alle persone un facile accesso a frutta e verdura biologica. Una risposta, insomma, a due degli aspetti che più stanno a cuore al consumatore quando si parla di bio, ovvero il prezzo, considerato troppo elevato specialmente in un periodo di crisi come l'attuale, e la tracciabilità (la sicurezza, in breve, che ciò che viene definito biologico sia veramente prodotto secondo determinati criteri di salvaguardia ambientale). Meglio ancora – a proposito di agricoltura – se coltivato nelle vicinanze, riducendo l'inquinamento legato al trasporto.

## A Long Island la verdura cresce sui tetti

Alla perenne ricerca di terreni liberi da poter utilizzare, gli urban farmer scovano non di rado soluzioni decisamente originali. Nell'affollata New York, per esempio, dove non è

### L'urban farming in cinque punti

<b>CHI</b>	Storicamente i progetti di agricoltura urbana sono stati promossi da piccoli produttori locali o contadini. Negli ultimi anni si è andata però affermando una nuova formula che coinvolge comuni cittadini e semplici appassionati
<b>COSA</b>	I progetti di urban farming si propongono di riportare l'agricoltura nelle aree urbane, dove vengono coltivati terreni abbandonati delle periferie o dei centri urbani (ma non mancano le idee innovative, a cominciare dai campi allestiti sui tetti degli edifici nelle zone ad alta densità urbana)
<b>DOVE</b>	Nato negli Stati Uniti e presto 'esportato' a Cuba, il fenomeno è ormai diffuso su scala planetaria
<b>QUANDO</b>	I primi campi cittadini sono nati negli anni Settanta, essenzialmente come forma di protesta sociale
<b>PERCHÉ</b>	Oggi l'obiettivo degli urban farmer è rendere i prodotti agricoli (generalmente biologici) accessibili a tutti e incentivare il consumo di referenze a km zero così da ridurre l'inquinamento legato al trasporto

facile trovare uno spazio libero tra grattacieli e strade trafficatissime, un gruppo di volontari capitanati da Ben Flanner, originario del Wisconsin, e dai gestori di un ristorante di cucina italiana (Roberta's) ha pensato bene di ricreare un terreno coltivabile proprio sul tetto di uno dei tanti grattacieli del Northern Boulevard di Long Island City (nel Queens).

Negli spazi lasciati liberi dagli impianti di acqua e condizionamento, collocati proprio sulla sommità dell'edificio, sono state riversate oltre 450 tonnellate di un apposito composto artificiale, andando a formare un vero e proprio 'campo' di più di 1.100 mq. L'esperimento ha preso il via nel maggio di quest'anno con la semina, progressivamente, di pomodori, peperoni, melanzane e verdura a foglia verde. E come per ogni azienda for profit che si rispetti i prodotti – cresciuti al sole e all'aria aperta – sono stati venduti a ristoranti o direttamente ai consumatori grazie a un banchetto allestito proprio ai piedi del grattacielo.

### Germania, l'agricoltura è in movimento

Quanto a soluzioni innovative, l'Europa non è da meno e come spesso accade quando si ha a che fare con l'economia sostenibile, a distinguersi sono anzitutto i tedeschi. E proprio a Berlino, in effetti, è stata fondata una società ribattezzata Nomadisch Grün, letteralmente 'Verde nomade' e il nome non è casuale. Il concept, ideato da Robert Shaw (ispirato da un viaggio a Cuba dove aveva potuto conoscere da vicino i progetti di 'agricoltura urbana') e Marco Clausen, si fonda infatti su un

modello di agricoltura mobile, con gli ortaggi che vengono coltivati in grosse cassette di plastica.

Una caratteristica che consente di spostare il campo da una parte all'altra della città. «L'idea – spiega **Marco Clausen, cofondatore di Nomadisch Grün** – è nata per necessità. Gli spazi che ci vengono concessi in città sono disponibili per un periodo di tempo limitato, per cui di tanto in tanto siamo costretti a spostarci».



© Prinzessinnenpark - Nomadisch Grün

## Intelligenza Distribuita



MX 870 Ctls



MX 880



VX 810 Duet



VX 810



PP 1000 SE Ctls

### Un terminale per ogni esigenza

Prodotti integrati sicuri, innovativi e compatti per punti vendita all'avanguardia. Offriamo soluzioni multimediali per l'interazione con il cliente, PIN pad maneggevoli per pagamenti in autonomia e dekstop con due funzioni in una.

Scegliete la soluzione più in linea con le esigenze della vostra clientela. Chiedete VeriFone!

Da qualche tempo, i due soci e i loro collaboratori (mediamente tra i 12 e i 20 a seconda della stagione) hanno trovato ospitalità in un'area di 6 mila mq a Moritzplatz nel quartiere berlinese Kreuzberg. Uno spazio abbandonato da oltre mezzo secolo, da quando cioè, poco distante, era stato costruito il muro che separava la parte orientale da quella occidentale della città. Proprio qui, una volta ripulita l'area dai rifiuti abbandonati e dalle sterpaglie, è nato il campo attuale, il Prinzessinnengärten ('Giardini principesse').

### Educare al rispetto della natura

Oltre alle arnie per la produzione di miele e alle tradizionali colture (dalle patate all'insalata) in questo campo nomade c'è spazio anche per specie vegetali meno comuni nel mondo occidentale, dalla menta turca alla zucca cinese, piantate da immigrati che hanno così l'opportunità di ritrovare alimenti caratteristici della loro cultura culinaria. Ad animare il progetto di Prinzessinnengärten, infatti, non c'è solo il desiderio di produrre verdura rigorosamente biologica, ma anche quello di promuovere la convivenza tra persone di diverse nazionalità.

L'intento, però, è anche riavvicinare le persone, sia gli adulti che i bambini, all'agricoltura. Partecipando attivamente alla vita del campo o con una semplice visita «si può imparare molto – prosegue Clausen – sull'agricoltura biologica, sull'importanza di un'alimentazione sana, su una grande varietà di colture e altro. Cerchiamo di stimolare quartieri socialmente svantaggiati e di incoraggiare le persone a plasmare con le loro stesse mani l'ambiente in cui vivono. Il nostro giardino è stato



fondato da due semplici appassionati, ma per gestirlo ci avvaliamo della collaborazione di una varietà di soggetti: istituzioni locali, università, associazioni culturali».

### Area ristorazione con prodotti a km zero

Se l'intento è anche quello di fare da luogo di aggregazione, non stupisce allora che Prinzessinnengärten ospiti frequentemente concerti, spettacoli teatrali e mostre. E non solo. Qualche mese fa è stato attivato un bar (una struttura prefabbricata costruita, naturalmente, in modo da poter essere

## STATI UNITI

### La 'guerra' degli attivisti di San Francisco

Sensibilizzare cittadini comuni e autorità. Sembra essere questa la parola d'ordine degli urban farmer di San Francisco, promotori di numerose iniziative (dai documentari amatoriali ai blog in Rete) finalizzate a far conoscere questo nuovo modello di agricoltura fai da te e a ottenere dalla politica il sostegno necessario per favorirne la diffusione. Se in effetti non si distinguono per modalità di coltivazione particolarmente originali, i 'contadini' della città californiana sembrano farsi notare per il loro impegno civile, spesso nella convinzione che il loro esempio possa aiutare a promuovere la cultura del mangiar sano e a battere – o quanto meno arginare – il problema dell'obesità, notoriamente forte negli Stati Uniti.

Un impegno tale da imporre riforme. L'amministrazione cittadina si appresta infatti ad abolire l'obbligo – per chi coltiva in città appezzamenti di terreno di dimensioni inferiori a un acro – di dotarsi di una costosa autorizzazione per poter vendere i propri prodotti agricoli ai consumatori. A chiedere con forza questa revisione della normativa, erano state anzitutto due giovani donne Brooke Budner e Caitlyn Galloway, decise a dimostrare che l'urban farming

può essere un business non solo sostenibile, ma anche profittevole. Con la verdura del loro Little City Garden, ricavato nel giardino di una casa abbandonata, riforniscono già qualche catering e un ristorante. Ma il loro vero obiettivo sono i consumatori finali.

facilmente spostata e realizzata con materiali a basso impatto o riciclati) con servizio ristorazione, dove collaboratori e ospiti possono trascorrere qualche ora in campagna, pur restando in centro città, e gustare ricette preparate con le verdure cresciute sul posto.

Ma i progetti non si fermano qui: mentre sono alla ricerca di altre possibili aree da convertire all'agricoltura nomade, gli ideatori del concept lavorano alacremente per siglare accordi con ristoranti a cui poter rifornire verdura fresca. D'altro canto bisogna anche trovare i fondi per pagare i 2.300 euro di affitto versati mensilmente al Comune di Berlino.

*di Simona Sincinelli*