

Un giardino dove si coltivano i sogni

Testo: **Federica Mauri** Foto: **Stefano Coratelli**

Non solo nei progetti di Azione Quaresimale nel Sud del mondo si lavora con le food forest, anche in Ticino ne è stata creata una da poco presso le scuole elementari di San Nazzaro, grazie all'iniziativa di alcuni docenti. E l'entusiasmo è stato contagioso.

Ciascuno di noi ha qualche sogno nel cassetto che spera prima o poi di riuscire a realizzare. Il più delle volte resterà purtroppo chiuso in quel cassetto, ma presso le scuole elementari di San Nazzaro i sogni di tanti bambini sono diventati realtà. Tutto è partito dall'idea lanciata da alcuni insegnanti di progettare un orto presso l'istituto, rivolgendosi all'associazione "Ortoascuola". Strada facendo, l'approccio si è sviluppato, grazie anche alla preziosa guida di Stephanie Rauer, progettista in permacultura nella Svizzera italiana. Il progetto ha preso avvio lo scorso settembre e vede coinvolte tre classi, ma l'iniziativa ha "contagiato" scolari, insegnanti e comune: sono tutti entusiasti del progetto e se ne prendono amorevolmente cura.

Conoscere la vita attorno a noi e imparare ad amarla

«Per prima cosa abbiamo fatto un'analisi dei bisogni, dei sogni di tutti, delle risorse del luogo prescelto e di tutti coloro che ci vivono (qualsiasi forma vivente, umana e non)», spiega Stephanie. Le scolare e gli scolari hanno così scoperto quanta magia si nasconde attorno a noi, imparando come in un pugno di terra ci siano più esseri viventi che umani su tutto quanto l'intero pianeta. «Poi abbiamo osservato cosa avessimo a disposizione, se ci fosse acqua e sole», aggiunge. A San Nazzaro si è così optato per aiuole rialzate dove è stato inserito del compost messo a disposizione dal Comune. Nelle aiuole è stato creato un orto invernale con diversi tipi di insalate e verdure che stanno crescendo rigogliose, tanto che il primo raccolto è già stato fatto. La soddisfazione delle scolare e degli scolari per il loro giardino, che hanno deciso di chiamare "orto kiwi", è grande. A inizio marzo prenderà avvio la seconda parte del progetto, con la messa a dimora di alcune piante da frutta. Alberi, rampicanti, cespugli, erbe aromatiche e



Stephanie Rauer offre consulenza per creare orti scolastici, giardini commestibili e corsi di approfondimento sulla permacultura.

ortaggi saranno coltivati insieme seppure su livelli diversi, e daranno vita a una mini food forest, ovvero una foresta commestibile, fra cui i bambini potranno giocare e godere dei frutti che offre, quali ad esempio mele, kiwi, mirtillo, fragole e lamponi. Ci sarà anche un percorso dedicato alla biodiversità con fiori selvatici locali per dare cibo agli insetti.

Riscoprire il contatto con la natura

«Come giornalista e regista ho viaggiato molto e ho conosciuto diverse realtà. Mi sono resa conto che nel giro di due generazioni abbiamo perso la capacità del saper fare, di produrre il cibo di cui abbiamo bisogno», racconta Stephanie. Nel 2013, per caso, ha scoperto la permacultura, che le ha insegnato che tutto è interconnesso e che di fronte alle sfide attuali per l'umanità, ognuno di noi può fare la differenza. Ogni progetto, ogni azione umana deve quindi essere sostenibile a livello ecologico, economico e sociale rispettando i tre principi etici: cura della Terra, cura delle persone ed equa condivisione del surplus. Così è possibile provvedere ai bisogni di ciascuno e nel contempo preservare le risorse del nostro pianeta per le generazioni future.

Per maggiori informazioni:
www.gioca-permacultura.ch

