

Nel Vercellese si può prendere un terreno in affitto per farsi produrre, in modo biologico, la verdura preferita. Gli ortaggi arrivano a casa del locatario subito dopo la raccolta. Inizia così l'era dei "coltivatori indiretti"



**IN MEZZO ALLE RISAJE**  
I terreni in affitto si trovano a Bianzè, in provincia di Vercelli

**Orti in adozione**

Le dimensioni degli orti e i costi in euro



# I veri buongustai ora adottano un orto

**MARIELLA TANZARELLA**

Ultima frontiera dello snobismo culinario, o geniale stratagemma anticrisi per una nuova autarchia alimentare: offrire agli ospiti, in città, le verdure del proprio orto. Anche se l'orto non lo si vede mai, non c'è bisogno di mentire: da adesso è possibile affittarlo e "lavorarlo" a distanza. Un'azienda agricola del Vercellese ha deciso di affittare appezzamenti come orti, da coltivare per conto degli locatari. L'operazione partirà a primavera.

La recessione impone restrizioni ma allarghi gli orizzonti della creatività. Ecco che la difficoltà di arrivare alla famosa quarta settimana, acrobatica quadratura del cerchio tra nuovi prezzi e vecchie retribuzioni, fa aguzzare l'ingegno e riesce perfino a creare nuovi posti di lavoro, anzi nuovi ruoli professionali. Come quello del coltivatore a distanza. Dopo l'adozione a distanza di mucche o maiali (un eufemismo per la prassi di scegliere una bestia in un allevamento e aspettare che arrivi al peso giusto per essere macellata e consumata a casa propria), adesso si può prendere in affitto un orto, decidere quali verdure o frutti coltivare, lasciare che ci lavorino altri e poi godere dei risultati, cioè prodotti freschi che

che, per chi abita nelle metropoli, è un sogno irrealizzabile. Si sceglie in un elenco di quaranta prodotti: gli esperti daranno consigli per conciliare le velleità del consumatore con le concrete

possibilità del terreno. Broccoli, melanzane, varie lattughe, pomodori e finocchi, ma anche l'angolo delle erbe aromatiche, dei piccoli frutti o dei fiori. Secondo le scelte dell'affittua-

rio e le stagioni, dall'orto concimato in modo naturale ogni settimana saranno recapitati a casa i prodotti (raccolti non oltre ventiquattr'ore prima), usando furgoni ecologici a metano. I costi

calcolati: per un orto di coppia, poco più di 2 euro al giorno a persona per almeno mezzo chilo di prodotti al dì (sempre a testa). Ma se si è in cinque o sei, il costo scende a poco più di un euro pro

capite. Conveniente, sicuro, di qualità. E divertente: sono anche previste, nei weekend, le visite dei "coltivatori indiretti", che possono così seguire di persona la crescita dei loro vegetali.

**Gli appezzamenti sono commisurati alle esigenze alimentari di chi li prende a nolo**

settimanalmente vengono consegnati a casa.

L'ideale si pratica in Gran Bretagna già da tempo e con successo, e per qualche verso ricalca il modello percorso dai Gas, i Gruppi di acquisto solidale: squadre di consumatori si riforniscono periodicamente di carne, verdura, frutta, pane, pasta, conserve, di origine e qualità garantite e a prezzi sensibilmente più bassi rispetto a quelli dei negozi. L'iniziativa piemontese che segna la nascita dell'era dei "coltivatori indiretti" si deve agli eredi della Giacomo Ferraris di Bianzè, quaranta ettari in gran parte coltivati a riso, oltre un secolo di onorata attività. I tre nipoti del fondatore, tutti sui trent'anni, hanno dapprima scelto il terziario, lavori molto distanti dall'attività paterna. Poi, per la crisi, un'intuizione o la speranza in una risorsa impensata, hanno riscoperto la terra. Fatti due conti, hanno visto il loro progetto: «Le verdure del mio orto» affitta appezzamenti di terreno commisurati alle esigenze del nucleo familiare o del consorzio di amici o vicini di casa. Per coppie o single, dice Giovanni Ferraris, «basta un orto di circa 30 metri quadrati, per una famiglia di 4 persone ce ne vogliono più o meno 90». Poi si passa alla selezione dei prodotti da coltivare, fase che elettrizza i neocoltivatori, ansiosi di sentirsi coinvolti in un'attività



**"SEGNO DI MORTE"**  
Tex nel covo degli adoratori del Male.

**TEX. PER CHI LO HA SEMPRE SOGNATO A COLORI.**

Con Repubblica e L'Espresso continua la storica collezione a colori di Tex. In questo volume Tex e Carson indagano su alcune misteriose sparizioni di donne indiane. Gli indizi portano a Quemado, un tetro villaggio avvolto nel mistero. Qui i due rangers si scontrano in un drammatico duello con i Figli dell'Apocalisse, una setta di fanatici incappucciati che detta legge in città. La leggenda cavalca ancora.

**È IN EDICOLA a 6,90 euro in più. la Repubblica L'espresso**

Se hai perso una delle precedenti uscite rivolgiti al tuo edicolante di fiducia o al servizio clienti 199. 744. 744 (02.60732459 per chi chiama da telefoni pubblici o cellulari). Il costo massimo della telefonata da rete fissa è di 14,26 cent di euro al minuto + 6,19 cent di euro alla risposta, IVA inclusa.

**L'intervista**

Aimo Moroni, chef a Milano  
**"Più qualità e il sapore cambia subito"**



Aimo Moroni è una leggenda. Dal 1962 gestisce con la moglie "Il luogo di Aimo e Nadia", a Milano, dove i buongustai cercano i suoi piatti fedeli alla tradizione italiana e basati su correttezza della preparazione, genuinità e alta qualità delle materie prime. Due stelle ormai da anni, Aimo è notoriamente un fanatico degli ingredienti, che si va a cercare in tutta Italia: dal coniglio di fattoria al pollo ruspante, per non parlare di frutta e verdura. Tanto che, da una trentina d'anni, si è preso un orto fuori porta per rifornire il suo ristorante.

Aimo, ma c'è davvero tanta differenza tra quel che si coltiva da sé, o quasi, e quel che si compra nei negozi e supermercati? «Non c'è paragone. Se davvero sono coltivati con metodi naturali, con lo stallatico invece dei concimi chimici, rispettando la terra e il ritmo delle stagioni, il prodotto è assolutamente sicuro per la salute».

Sì, ma il sapore? «Ancora di più. Io vengo da un mondo agricolo, ricordo quel che si mangiava da mia nonna, certi sedani che riempivano la bocca di gusto, o i sedani non sa più di niente. E i pomodori, l'insalata, tutto. Se un cespo di lattuga coltivato naturalmente ci mette due mesi a crescere anziché due settimane, la differenza si sente, eccome».

Non vede controindicazioni per questi "orti a distanza"?

«Mi interrogo un po' sulla conservazione: se le cose vengono consegnate una volta a settimana, a parte cipolle, patate, carote, cavoli e verze, forse le verdure a foglia potrebbero avere dei problemi a restare in frigo. Ma nel complesso mi sembra un'iniziativa benemerita, speriamo che la copino in molti».

Lei ha un orto. «Sì, a Cusago. Ci faccio crescere di tutto. Io sovrintendo, ma non ho più l'età per zappare. Ma ormai è fondamentale, per me e per i miei clienti».

(m. l.)