

LE VOCI DELL'ORTO

Il notiziario dell'



Seminiamo coesione sociale e ortaggi prendendoci cura di un bene comune e primario come la terra, in collaborazione con Parco Nord e Comune di Milano.

L'ORTO CHE RESISTE

di Fabio Campana

Che strana primavera... e pensare che stava iniziando tutto per il meglio, in febbraio la ricerca del fattore si è rivelata più facile del previsto. Dopo aver incontrato i primi candidati, abbiamo ricevuto la disponibilità del nostro socio fondatore Antonello a svolgere tale incarico e abbiamo ritenuto che fosse la persona più adatta, sia per le competenze acquisite in anni di appassionata attività in campo che per le indubbe capacità di relazione. Antonello ha iniziato a fine febbraio. Abbiamo subito fatto visita ad un vivaio specializzato e ordinato 9 varietà di lattuga, in totale 1700 piantine, per il mandala di quest'anno. Poi, poco prima che le insalate fossero consegnate, è arrivata questa tragica pandemia...

Naturalmente la gravità della situazione ha imposto una progressiva riorganizzazione delle attività, inizialmente abbiamo sconsigliato la frequentazione dell'orto ai soci più anziani, per poi arrivare alla totale chiusura per diversi giorni consecutivi. Dopo attenta valutazione e ricevuta specifica autorizzazione da Parco Nord, a sei nostri soci, incluso Antonello, è stato permesso di accedere all'orto in modo alternato e adottando opportune precauzioni, per portare avanti le attività minime indispensabili, ed in particolare la cura delle api.

Per il momento non sono state ordinate altre piantine, in attesa che la situazione migliori, ma la speranza è di poter riprendere progressivamente le attività e di riaprire l'orto. Per ora ci limitiamo a mettere a dimora le lattughe, che nel frattempo sono state consegnate, e se possibile continueremo con le patate e tutti gli altri ortaggi di stagione: bietole, coste, cavolo cappuccio, rucola e in seguito zucchine, pomodori, melanzane e peperoni. **SPERIAMO.**



IL FIORE DEL PARTIGIANO

di Valeria Malvicini

Nonostante l'orto sia in pausa, abbiamo deciso di mantenere l'appuntamento con *Il fiore del partigiano*, iniziativa proposta due anni fa in collaborazione con l'Associazione Unza nell'ambito delle iniziative per il 24 e 25 aprile a Niguarda.

Entro il 24 aprile tutti i soci sono invitati a proporre un'essenza, un arbusto, un fiore, che richiamino i valori della libertà e della resistenza. Le proposte - breve descrizione della pianta, motivazione della scelta, max 500 caratteri, foto - devono essere inviate a ortocomune@gmail.com e verranno raccolte in un album sulla pagina fb dell'Orto, per valutarne il gradimento. La messa a dimora, in una zona dell'orto che dipenderà dall'essenza selezionata, avverrà non appena possibile. Nell'edizione 2018 era stato scelto l'ulivo leccino, e nel 2019 una rosa bianca e una rosa rossa, tutt'ora in ottima salute nell'aiuola all'ingresso della stanza delle api.



BENVENUTO, ALBICOCCO

di Manuel Bellarosa*

Da qualche anno *Bellarosa Giardinieri* realizza interventi di manutenzione su un terrazzo all'ultimo piano di un palazzo che offre una magnifica vista sullo scalo ferroviario della stazione di Milano Centrale. L'appartamento appartiene ad una coppia che, trovando il terrazzo già arredato, ha promesso al vecchio proprietario di prendersi cura delle piante esistenti.

Con gran voglia di prendere in carico direttamente la gestione del terrazzo da parte dei neo proprietari, i nostri interventi di anno in anno si limitano alle operazioni più grossolane o che richiedono sforzo fisico. Il nostro esemplare di albicocco (vedi foto in basso a destra, n.d.r.), *Prunus armeniaca* secondo la nomenclatura botanica, ben impalcato e carico di boccioli al momento del nostro intervento, ha una età stimata di oltre vent'anni; durante il periodo estivo entrava in sofferenza e questo suo star male faceva stare in pena i proprietari di casa. Da qui la decisione di evitargli ulteriori sofferenze e trovare un luogo dove poterlo mettere in piena terra.

Nella seconda settimana di marzo, dopo una serie di telefonate ai giardini condivisi della zona nord di Milano (gli Orti di via Padova, il Giardino BinG, una scuola materna), troviamo accoglienza presso l'OrtoComuneNiguarda e, prima che tramonti il sole, riusciamo ad effettuarne il trasporto. Per la sua messa a dimora era stata già scelta la "stanza" dell'orto sinergico, dove, quando l'orto riaprirà, potrete venire ad ammirarlo.

* Manuel Bellarosa è giardiniere presso l'Orto Botanico di Brera, e a disposizione di tutti coloro che intendono creare un orto-giardino condiviso.

L'albicocco è una specie che sopporta bene le elevate temperature, teme le gelate tardive e i ristagni idrici ed è sempre stato coltivato, sia in vaso che in piena terra, in ambito urbano per la sua rusticità, la bellezza durante il periodo di fioritura e la ricchezza nella produzione. Una volta impalcato ed educato non richiede particolari cure, se non una concimazione organica tra dicembre e febbraio. Da qualche anno, forse a causa dei picchi elevati di temperatura che si raggiungono in città, la sua coltivazione è iniziata a diventare problematica: tra giugno ed agosto, epoca di fruttificazione delle diverse varietà, si ha pochissima reattività e mancanza di accumulo di sostanze zuccherine. Questo indebolimento facilita la penetrazione di patogeni.

L'ORTO SINERGICO

Intervista ad Alessio Mancin della Libera Scuola di Agricoltura Sinergica Emilia Hazelip, a cura di Valeria Malvicini

Alessio la scorsa primavera ci ha aiutato a riconsiderare la stanza dedicata all'orto sinergico. Lo sentiamo mentre il nostro sinergico sta in letargo, un po' per il ritardo di questa stramba primavera, un po' perché anche l'orto è off limits come tutte le altre attività.

Alessio, come ti sei trovato a lavorare con noi di OrtoComune e sostanzialmente in che cosa è consistito l'intervento?

Tutto è iniziato con un corso base di orto sinergico svolto in OrtoComune e frequentato anche da un nucleo consistente di soci dell'Orto. Dopo un iniziale sopralluogo, il corso è stato l'occasione per mettere mano alla stanza dedicata, che risultava un po' abbandonata, con le piante spontanee che tendevano a prendere il sopravvento. I bancali (così si chiamano nell'orto sinergico, le aiuole o prose) erano troppo alti e larghi, e i camminamenti stretti. La larghezza rappresentava un problema significativo, dal momento che una delle basi del sinergico è il rispetto del terreno, che non va calpestato o compresso: con il bancale troppo largo non si riesce ad accedere alla parte centrale coltivabile, senza calpestarla.

Il lavoro più intenso ha riguardato la preparazione dei bancali (larghezza max 1 metro e altezza media 20 cm). Il terreno si presentava con molte erbe spontanee con radici striscianti, come menta, artemisia e ortica, altre piante con radici fittonanti ed alcuni arbusti esistenti. Non avendo a disposizione una capretta e un maialino, che avrebbero risolto nutrendosi di erbe la prima e di radici il secondo, abbiamo lavorato di zappa e vanga forca.

E' importante non lasciare residui verdi nel terreno perché possono provocare marciume. Tra l'altro la pioggia inclemente di quel periodo ci ha costretto a molti rallentamenti. Alla fine però la nostra foglia ha preso forma e abbiamo cominciato a seminare e a mettere a dimora le prime piantine. Sul lombricone siamo intervenuti parzialmente, lasciandone una parte sperimentale coperta per valutare i tempi di decomposizione delle spontanee.



Come valuti i risultati a circa un anno dall'inizio del lavoro?

Per essere il primo anno è andata abbastanza bene: la sinergia vegetale ed umana è stata intensa. Qualche problema con le solanacee, soprattutto i pomodori attaccati dalle cimici, come nel resto dell'orto. Bene peperoni, abbastanza bene le melanzane e quantità abbondanti di fagiolini sul lombricone, dopo un momento di iniziale defaillance dovuta forse ad una discontinuità irrigua. Ora si tratta di fare un lavoro costante di manutenzione per evitare che l'erba e le piante spontanee prendano di nuovo il sopravvento. L'orto sinergico richiede cura costante, soprattutto nei primi anni di impianto.

GRAZIE ALESSIO, IL NOSTRO AUGURIO È DI VEDERCI TUTTI PRESTO ALL'ORTO, CHE HA BISOGNO DI NOI COME NOI DI LUI

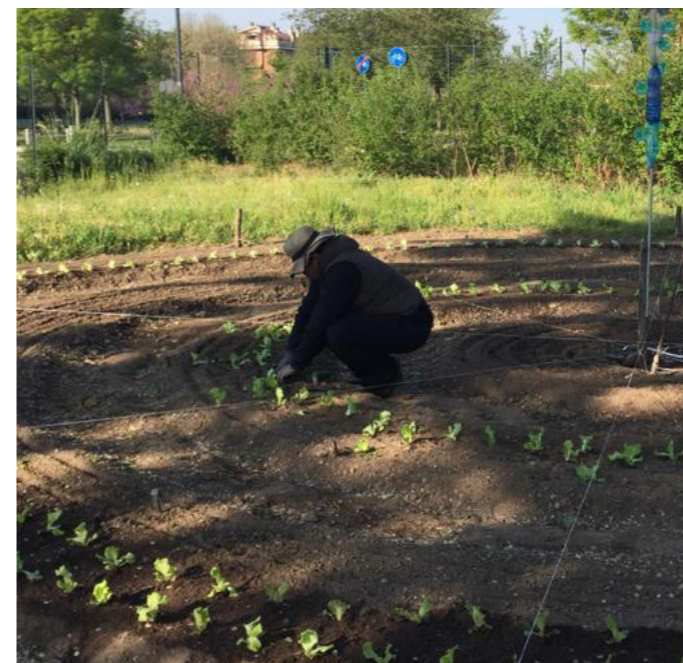
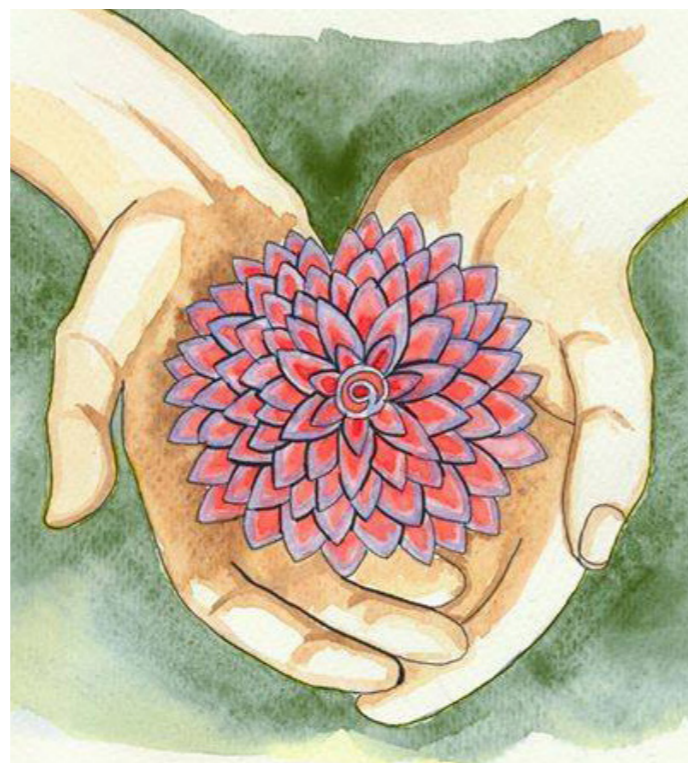
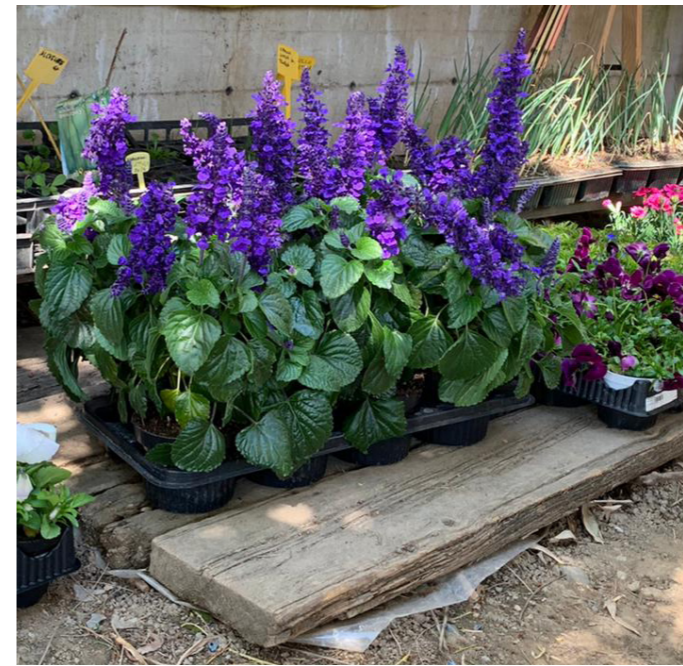


Abbiamo bisogno
di contadini, di poeti,
di gente che sa fare il pane,



di gente che ama gli alberi
e riconosce il vento.

Franco Arminio



LA SCIAMATURA DELLE API

di Elisabetta Leonello

Pensando alle api, affiora nel pensiero perlopiù la visione di api singole in volo, impegnate a volare da un fiore all'altro, suggendo il nettare e riempiendosi la peluria di polline. Ma la specie delle nostre api non è solitaria, e ogni ape fa parte di una famiglia, più o meno numerosa.

La famiglia, con la sua funzionale e armoniosa organizzazione in ruoli, garantisce la sopravvivenza di tutti gli individui che ne fanno parte e può essere vista come un **"superorganismo"** vivente che nasce, vive, si riproduce. Il modo naturale per mezzo del quale la famiglia si riproduce è decisamente appariscente e spettacolare: la **sciamatura**.

E' un fenomeno che si ripete ogni anno in primavera, in momenti diversi a seconda della posizione e condizione geografica, del paesaggio e del clima. Il nostro orto, con l'aiuto dei nostri soci, pian piano si risveglia sotto il richiamo della stagione propizia e, analogamente, anche in apiario inizia il "risveglio". La regina dopo la pausa invernale riprende a deporre le uova e, progressivamente, la famiglia cresce in numero.



Le fioriture dell'orto e del parco deliziano i nostri sensi e le api ne sono irresistibilmente attratte, dedite ed impegnate in un febbrile lavoro di raccolta di nutrimento per la famiglia, per la covata e per la progressiva ricostituzione delle scorte. La regina inizia poi a deporre le uova dei futuri maschi, i fuchi, uova che sono differenti da quelle delle api operaie, femmine.

Si delineano quindi alcuni fattori che porteranno pian piano al momento magico della sciamatura. I fattori che determinano la sciamatura sono vari e di diversa natura, sia interni che esterni alla famiglia.

Tra i **fattori interni** abbiamo sicuramente l'età della regina, il rapporto tra spazio a disposizione-numerosità della famiglia-scorte, lo stato dei telai/favi, le condizioni sanitarie. Tra i **fattori esterni** troviamo il clima, la disponibilità di fonti di cibo, la posizione più o meno soleggiata dell'alveare. L'abbondanza di fonti di nettare e polline unitamente al clima mite favoriscono la crescita della famiglia e la sua propensione alla sciamatura.

Nel 2019 il fattore clima è stato determinante: con i continui periodi di pioggia prolungati, nel nostro orto le sciamature sono state numerose, recuperate grazie alla sinergia tra i soci, attenti e pronti nel comunicare agli apicoltori l'attività delle nostre api in vari momenti della giornata. La mortalità delle api incide sulla numerosità della famiglia e sulla sua capacità di attivare la sciamatura. Può avere cause sia naturali che esterne, come ad esempio l'azione di antiparassitari di varia natura che, provocando la morte delle api, tengono il livello della crescita basso, o peggio ancora portano la famiglia alla morte.

Ma torniamo alle nostre famiglie di api. L'istinto naturale alla sciamatura fa "produrre" nel nido più celle reali, che vengono nutrite, accudite e protette dalle api operaie. Dall'esterno sono rilevabili comportamenti insoliti: api in sosta sul predellino d'ingresso, spesso "appese" in gruppi numerosi, fuchi in entrata/uscita, esploratrici in entrata/uscita prevalenti sulle bottinatrici... una eccitazione da **"febbre della sciamatura"**!

Prima che la nuova regina nasca, la **"vecchia" ape regina lascia la famiglia** d'origine con un nutrito numero di api operaie "cariche" di miele. La famiglia si è quindi divisa, da una famiglia se ne sono formate due mettendo in essere la fase di riproduzione del "superorganismo", fondamentale per la sopravvivenza della specie.

L'uscita dall'alveare avviene solitamente nelle ore più calde della giornata. Le api volano nei pressi dell'alveare formando una nuvola nell'aria e producendo un ronzio caratteristico. Questo volo festoso e rumoroso dura pochi minuti, poi si dirigono tutte verso un punto, sempre nei pressi dell'alveare, posandosi vicine, a grappolo, una sopra l'altra, assumendo a volte delle forme biz-

zarre, in un silenzioso e apparente immobilismo. Questo sciame è detto primario.

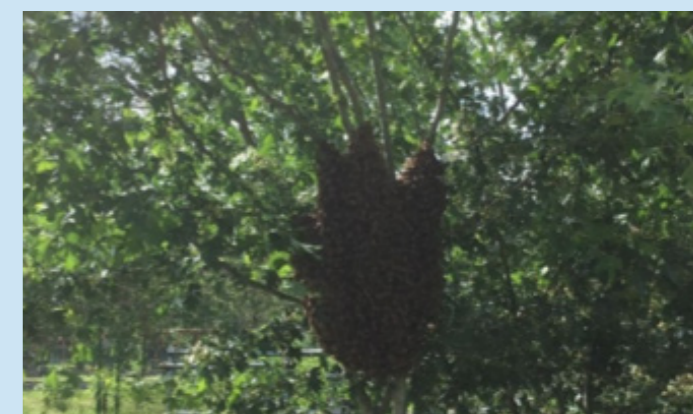


In generale, il primo posto dove si posano è una tappa provvisoria: le api esploratrici cominciano la ricerca di un luogo (un albero cavo, tra le rocce o altro) idoneo alla costituzione della nuova colonia. Una volta trovato, vi si trasferiscono insieme allo sciame. Nell'orto, in prima battuta, gli sciami si posano solitamente sul biancospino o sull'ulivo, nella stanza delle api, da dove vengono recuperati da noi apicoltori e accolti in arnie appositamente predisposte, cercando di non rovinare la pianta.

Avevamo però accennato a più celle reali nella famiglia d'origine. E' possibile che si verifichi, nella stessa famiglia d'origine, una nuova sciamatura, detta secondaria, seguita raramente da una terziaria. Condizione che indebolirebbe molto la famiglia d'origine. Più spesso, una delle nuove regine nella famiglia d'origine, prenderà il sopravvento sulle altre, cercando semplicemente di eliminarle, con la collaborazione delle operaie. La nuova regina nata nella famiglia d'origine, compirà il cosiddetto "volo nuziale", uscendo dall'alveare per poter essere fecondata dai fuchi ed essere così in grado, nel corso della sua vita, di deporre uova, sia maschili che femminili e continuare il meraviglioso ciclo della vita in apiario.

Alcune sciamature nell'orto di questi anni, documentate dalle foto seguono, mi sono rimaste particolarmente impresse per la forma che hanno assunto gli sciami. Quella che ricordo con più simpatia è una delle prime, nel 2016. Si erano posate su un paletto e avevano assunto la forma del cugino Itt della famiglia Addams, e sembrava pronto a tirar fuori la manina e salutare! Nel 2019 su un ramo dell'ulivo mi è sembrato per un attimo di vedere un delfino in tuffo, i bambini a cui ho mostrato la foto ci hanno invece visto uno squalo!

Sempre nel 2019, sul biancospino si è riunito uno sciame che, a seconda del punto di osservazione, sembrava una manina, una bimba ci ha visto una zampa di papera e ad altri sembrava una corona. Dopo queste osservazioni penserete forse che all'orto il sole dà alla testa!!! Ma il recupero di uno sciame è un'operazione da fare senza fretta, che richiede calma e tempo e si ha modo di osservare, forse reciprocamente, in un'atmosfera silenziosa di gesti lenti e rispettosi... e uno sciame diventa come una nuvola nel cielo con una forma da interpretare.



VERDURE SFIZIOSE

RICETTE FACILI, DA PROVARE PER VARIARE
I PASTI DELLA QUARANTENA



ERBAZZONE (RICETTA EMILIANA)

Lavate, lessate e strizzate gli spinaci (o le bietole). Fateli insaporire in una padella con olio o burro, aglio schiacciato e cipollotti tritati, sale, pepe. Fate raffreddare, togliete l'aglio, aggiungete il prezzemolo tritato e il parmigiano.

Preparate la pasta con farina, olio, sale e l'acqua necessaria (meglio se tiepida). Dividetela in due parti. Tirate con il mattarello la prima parte e adagiatela in uno stampo oliato.

Versate il pesto e ricoprite con la seconda parte di pasta, tirata più sottilmente. Bucherellate e ungete la superficie, e mettete in forno a 200° per 30/40 minuti.

ZUPPA DI PORRI E PATATE CON ZAFFERANO

In una casseruola stufate delle patate tagliate a cubetti e porri affettati sottilmente. Incorporate poi due o tre cucchiaini di farina integrale, e versate a filo latte e acqua in uguale quantità.

Portate a bollore sempre mescolando. Aggiungete lo zafferano e lasciate cuocere a fuoco basso.

Servite la zuppa dopo averla insaporita con sale, pepe e una spolverata di parmigiano.



"FRITTATA" DI VERZA

Tagliate una verza a strisciole, lavatela e fatela cuocere in acqua bollente e salata per circa 15 minuti. In una terrina amalgamate un uovo, del parmigiano, aglio tritato, pepe. Infine aggiungete la verza scolata e strizzata. Lasciate riposare per un paio di ore.

Rosolate un po' di burro in una padella e cuocete il composto di verza come fosse una frittata, facendolo dorare da entrambe le parti. Potete servire con la polenta o come contorno.