

ECOLOGIA

COMUNICAZIONE

ORGANIZZAZIONE

PERIODICO A CURA DELL'ASSOCIAZIONE CULTURALE ECO

ANNO VIII - n° 1 - Giugno 2008 - Aut. Trib. BO 6937 del 25/08/99 - Poste Italiane SPA - Spedizione in abb. postale 25% art. 2 comma 20/B legge 662/96 aut. DC/ER/BO

## Facciamo il punto

In poco meno di un anno dalla sua costituzione, **l'associazione ECO - circolo di Budrio** ha messo in cantiere numerosi progetti. Ecco le principali iniziative che sono state attivate in questi mesi:

- **"orto sinergico condiviso"**, che non significa una serie di piccoli orti individuali ma una grande iniziativa partecipata e collettiva (*segue articolo*);

- **"adotta un parco"** ovvero l'adozione di un'area di verde pubblico, in convenzione con il Comune per trasformarlo in un progetto di riqualificazione con la partecipazione attiva della cittadinanza;

- **"incontri sull'alimentazione e cucina naturale"** per approfondire il tema del nutrirsi, tenendo conto del fatto che "siamo quello che mangiamo", per capire gli errori

dell'alimentazione attuale e le regole della buona e sana cucina (*segue articolo*);

- **"pillole di compostaggio"** su come realizzare una "compostiera" utilizzando materiali poveri ed ottenere dai rifiuti "umidi" domestici del buon terriccio per i vasi da fiori, per la terra del proprio giardino o terrazzo, senza cattivi odori né altre controindicazioni (*segue articolo*);

- **"sito web dell'associazione ECO"** per favorire la creazione di un luogo di incontro virtuale finalizzato allo scambio di informazioni e per essere sempre aggiornati sulle attività dell'associazione.

Queste sono solo alcune delle iniziative che l'associazione ECO ha intrapreso in così pochi mesi dalla sua costituzione.

Se vuoi saperne di più sullo stato dell'arte di ogni iniziativa, se pensi di voler partecipare attivamente ad una di queste attività, consulta il sito web dell'associazione e non esitare a contattarci!

[www.associazione-eco.it](http://www.associazione-eco.it) ■

di **Andrea Ustillani**



## L'orto sinergico condiviso: una idea per la terra\_\_

Una volta si considerava la maggior parte dell'ambiente come un bene di uso comune, da cui le persone potevano trarre gran parte del proprio sostentamento senza dover ricorrere al "mercato del consumo e della distribuzione". Dopo la privatizzazione l'ambiente divenne in primo luogo una risorsa al servizio di imprese che, organizzando il lavoro salariato, trasformavano la "natura" nei beni e nei servizi necessari a soddisfare i bisogni fondamentali dei consumatori. Questo cambiamento è il punto rispetto al quale la politica

economica risulta cieca perché esula dalle sue finalità! Da quasi 120 anni diversi movimenti politici contestano l'accumulo e soprattutto la gestione delle risorse naturali in mani private. Ma il problema è stato affrontato in termini di utilizzazione privata di tali risorse, non di estinzione degli usi civici. Perciò finora quegli stessi movimenti politici hanno avallato la legittimità della trasformazione degli usi civici in risorse. Questa trasformazione dell'ambiente da bene di uso comune in risorsa produttiva è

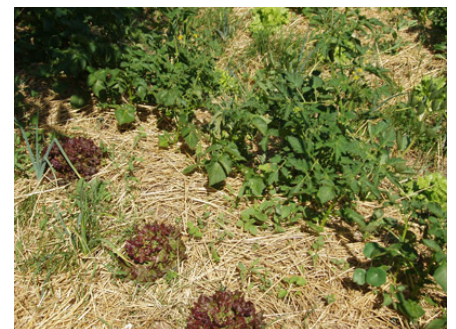


Figura 1 - Pacciamatura con materiale organico

la forma più radicale di degrado ambientale.

Disgraziatamente finora l'importanza di questa

trasformazione è stata ignorata o sottovalutata da una politica che si dichiara da più parti ecologista. Essa però deve essere riconosciuta se vogliamo organizzare movimenti per la



Figura 2 - Irrigazione a goccia

difesa di quel che rimane dell'uso comune dell'ambiente. Il compito è urgente, perché gli usi civici non hanno bisogno di "polizia", ma le risorse sì e necessitano di un regime di controllo, che sarà presente in forze sempre maggiori e in modi sempre più sottili. Una volta che tale protezione è in



Figura 3 - Convivialità

atto, il loro recupero come beni di uso comune diviene sempre più difficile, e questa un'ulteriore ragione di urgenza per il nostro impegno. Da questa urgenza è nata l'idea dell'orto sinergico condiviso, per avere ortaggi freschi, per raccogliarli direttamente, per

partecipare alle attività in modo conviviale, ma soprattutto per l'esigenza etica di ricreare un ecosistema che comprenda anche gli esseri umani come parte integrante dello sistema stesso e non come entità superiore che lo stravolge. Di seguito si riassumono in pochi punti le tecniche di coltivazione e principi sui quali si basa la realizzazione dell'orto sinergico:

- **una sola preparazione iniziale del terreno** per realizzare i "bancali" (spazi destinati alla coltivazione) e assenza di aratura o di qualsiasi altro tipo di disturbo del suolo negli anni successivi;

- **la fertilizzazione continua del terreno tramite una copertura organica permanente** senza uso di chimica o di altri elementi perturbanti il naturale equilibrio chimico-fisico del suolo;

- **la coltivazione di specie annuali in associazione a colture complementari** (in modo da favorire una naturale diversità delle colture);

- la realizzazione di un sistema di **irrigazione a goccia** che consente di risparmiare acqua e manodopera consentendo di conseguire migliori risultati produttivi;

- **il controllo delle piante spontanee** (le cosiddette infestanti) attraverso opportuni sistemi di "pacciamatura" (copertura del terreno con uno strato di paglia, di foglie secche, con erba di sfalcio, con corteccia di pino sminuzzata, con cartone, ecc.);

- **il controllo di parassiti** delle piante coltivate mediante tecniche dell'agricoltura biologica e biodinamica;

- **l'utilizzo di semi di varietà locali** per rilanciare le tipicità e specificità del territorio.



Le immagini presenti sono alcune foto scattate all'orto sinergico realizzato da Roberto Tinarelli che alla fine di marzo, quasi per gioco, ha riprodotto in scala il progetto dell'orto condiviso. Dopo neanche un mese ha cominciato a raccogliere i primi "frutti" ... se non è magia questa, che cos'è?

**Importante:** l'associazione ha proposto all'amministrazione comunale di riqualificare un'area comunale inutilizzata nei pressi di Prunaro allestendo un orto condiviso per i cittadini. La convenzione è in via di definizione e a breve cominceranno i lavori di realizzazione del progetto. ■

**di Floriano Fabbri**  
**Orto sinergico di Roberto Tinarelli**  
**Foto di Andrea Ustillani**

## Incontri sull'alimentazione e cucina naturale

Nei mesi di aprile e maggio si sono svolti cinque incontri per approfondire il tema della cucina naturale. Durante questi incontri sono state affrontate diverse

tematiche tutte volte a riscoprire alimenti che sono andati dimenticati, sostituiti da un'alimentazione "veloce", con cibi precotti e spesso preconfezionati.

Gli incontri sono stati svolti presso il Centro Sociale "La Magnolia" di Budrio che ha consentito, tramite l'uso della cucina, di mettere in pratica

gli insegnamenti forniti dal nostro "chef" Roberto Piazza. Si è parlato ed è stata sperimentata una cucina che utilizza solamente prodotti non manipolati, materie prime ottenute con il metodo dell'agricoltura naturale che non hanno subito processi di trasformazione da parte dell'industria agroalimentare, eliminando i prodotti confezionati che contengono additivi e conservanti.



Figura 4 - Il taglio delle verdure

Lo scopo? Dimostrare nella pratica come si possono preparare alimenti che mantengono le qualità e le proprietà nutritive delle materie prime utilizzate senza privarsi del gusto del mangiare.

Le cinque serate hanno affrontato nell'ordine i seguenti argomenti:

**1) CEREALI** - scelta dei prodotti e delle varie preparazioni possibili, preparazione pratica e cottura dei cereali in grani (riso, miglio, orzo, etc), preparazione di un condimento base con verdure di stagione (salsa);

**2) FARINE** - lavorazioni e impasti (pizza, focaccia, pane) preparazione pratica di vari condimenti (besciamella di riso, di carote, etc);

**3) LEGUMI** - dimostrazione pratica della cottura dei legumi tecniche di preparazione e cottura che eliminano gli effetti collaterali di questi alimenti, dimostrazione pratica di piatti particolari: cosa si può elaborare con i legumi cotti;

**4) ORTAGGI E VERDURE** - scegliere, preparare (tecniche di taglio) e cucinare le verdure, dimostrazione pratica di piatti particolari;

**5) SERATA CONCLUSIVA** - come trattare i latticini, il pescato, il burro chiarificato, analisi dei tegami e degli utensili di cucina



Figura 5 - Besciamella di riso

Prossimamente, sul sito dell'associazione, saranno disponibili le dispense degli incontri che si sono appena conclusi.

Gli ortaggi sono stati acquistati dall'azienda biodinamica Franco Pedretti - via Roma, 8 (tel. 051 800808) che ringraziamo per la collaborazione. ■

**di Stefania Genova e Roberto Piazza**

## Pillole di compostaggio

Tutti coloro che posseggono un giardino, anche piccolo, sanno bene quanti "rifiuti" verdi esso produca, soprattutto se è affiancato da un piccolo orto. E sanno anche quanto del tempo che dedicherebbero alle cure delle coltivazioni, deve essere speso invece per conferire alle



isole ecologiche, o ai cassonetti, sacchi e sacchi di erba tagliata, rami, foglie, e magari anche di verdure o frutti troppo maturi, o estirpati per far posto ad altre colture.

*Il Compostaggio ci permette di utilizzare questi rifiuti, che diventano materie prime, per produrre una discreta quantità di ottimo terriccio umifero; in questo modo il tempo impiegato per le "pulizie" del nostro giardino potrà ricompensarci, anche offrendoci del buon concime per il nostro giardino ed il nostro orto.*

Infatti, l'opportuno stoccaggio e trattamento di rami, foglie, erba, avanzi di cibo, bucce di

frutta e verdura, permette a batteri, microrganismi e piccoli insetti di cibarsene, di svilupparsi e di decomporre le sostanze organiche presenti nei nostri rifiuti; dopo alcuni mesi il materiale organico così trattato diventerà una massa di microrganismi e di sostanze nutritive, chiamato **compost**, simile all'humus che possiamo trovare nel sottobosco: un terreno soffice, ben aerato e ricco di minerali, ottimo per le nostre colture.

Per saperne di più scarica dal sito dell'associazione lo SPECIALE COMPOSTAGGIO ■

**di Giampaolo Orlandi**

## Appuntamenti: 2° Trimestre 2008

**Giovedì 29 maggio ore 20.00**  
**Budrio, presso il Centro Sociale "La Magnolia"**

**Una cena ... "naturalmente" in compagnia!!!**



Al termine di cinque incontri relativi al tema della **cucina naturale** per riscoprire alimenti che sono andati dimenticati, sostituiti da un'alimentazione "veloce", con cibi precotti e

preconfezionati, l'associazione ECO ha deciso di organizzare una cena finale dove si potrà parlare – e sperimentare – una cucina che utilizza solamente prodotti non manipolati, materie prime ottenute con il metodo dell'agricoltura naturale e preparati dalle persone che hanno partecipato a questo percorso "nutrizionale"!

Per informazioni [www.associazione-eco.it](http://www.associazione-eco.it)

## Il mercato biologico settimanale di Lugo



**Ogni venerdì pomeriggio, dalle ore 17.00 alle ore**

**20.00 a Lugo, sotto il Pavaglione.**

**L'associazione ECO organizza il mercato del biologico di Lugo!**

Il mercato del biologico vede la presenza di produttori di frutta, verdura, cereali, miele, vini, formaggi di mucca e di capra, panificatori, esponenti della bioedilizia, detersivi, tutti biologici e certificati.

**20-21-22 giugno**  
**S. Marino di Bentivoglio, presso il parco del Museo della civiltà contadina**

**L'associazione ECO è stata invitata a partecipare a Evocamondi 2008.**

Evocamondi è:

- **festival letterario-musicale** sulla libera manifestazione artistica e di pensiero delle diverse culture nel mondo;
- **rete di soggetti pubblico-privati per lo sviluppo di un tavolo permanente** finalizzato ad affrontare da più punti di osservazione (letterario, musicale, teatrale, giornalistico, politologico, sociologico ed economico) il tema del dialogo interculturale come leva per lo sviluppo sociale-economico-politico.

Per saperne di più visita il sito:

[www.evocamondi.it](http://www.evocamondi.it)



E' una opportunità di filiera corta, di incontro tra produttori locali e cittadini, di educazione alimentare ed alla salute.

*Partecipate numerosi!*

Responsabile Fernanada Useri  
Associazione ECO - Circolo di Lugo  
e-mail [fernandapaolo@alice.it](mailto:fernandapaolo@alice.it)  
tel. 347 3230485 ■

## Spazio alla poesia ...

Ascolto il sapore della sera  
Ascolto l'odore della notte  
Ascolto il profumo del mattino  
Osservo il tempo trascorso nel sogno

Flo

La musica è il suono della circolazione nelle vene della natura  
E' il flusso che scioglie la natura  
Gli uomini danzano questo suono  
I vetri risuonano e vibrano ed i campi sembrano ondulare  
L'orecchio sano la sente sempre vicina o lontano

Henry D. Thoreau

**Direttore Editoriale: Paolo Galletti**  
**Direttore Responsabile: Carlo Orzesko**  
**Realizzazione: Andrea Ustillani**

**Associazione Culturale ECO**  
**Via Po, 1 - 40139 BO**

[www.associazione-eco.it](http://www.associazione-eco.it)