Ragas: permacultura dallo spirito giovane

Una passeggiata con Giovanni Zanni alla scoperta della sua azienda agricola sulle colline bolognesi, progettata secondo i principi di autoregolamentazione della permacultura.

di Roberto Manzone

Giovanni Zanni ha radici contadine. Nato in montagna, ha seguito la famiglia quando questa ha deciso di trasferirsi in pianura per cercare una condizione lavorativa più fortunata. Questo fatto non è riuscito a intaccare la curiosità di Giovanni verso l'agricoltura: la biodinamica prima, e la permacultura poi, gli hanno offerto una visione più ampia su come perseguire senza troppi vincoli la sua passione per le piante. Determinante è stato anche l'incontro con Alex Shigo, esperto americano di arboricoltura attento alla biologia delle piante.

Il corso di permacultura che Giovanni ha svolto in più tappe tra Monza, Piacenza e Torri Superiore, e il suo successivo percorso di apprendistato attivo concluso nel 2002, scioglie gli ultimi indugi: il sogno di realizzare una fattoria secondo i principi della sostenibilità ha finalmente inizio. Giovanni si trasferisce nel Comune di Vergato, a settecento metri sulle colline bolognesi, e inizia a gestire il terreno appartenuto ai genitori della moglie. Nasce così l'azienda agricola Ragas, che sta per «rinascita ambientale giovani agricoltori solidali». Gli obiettivi sono precisi, e tutti legati alla filosofia di fondo della permacultura:

- massima produzione in un'area non troppo estesa (poco più di 5 ettari);
- bassa intensità di lavoro fisico;
- potenziale di guadagno attraverso la vendita di prodotti lavorati e confezionati;
- arricchimento del suolo e prevenzione dell'erosione (la zona è caratterizzata da calanchi);
- migliore impiego dell'acqua disponibile sul posto;
- creazione di percorsi didattici;
- avvio di un sistema integrato e autoregolamentato di piante e animali.

Con l'esperienza acquisita lavorando come potatore in vari giardini e parchi in Italia e all'estero, e dopo un lungo periodo di osservazione, Giovanni decide di suddividere il proprio terreno in 9 zone. A ogni zona viene riconosciuta una funzione in base alle sue caratteristiche naturali e alle scelte progettuali.

Zona 1: residenza, laboratorio per la preparazione dei prodotti;
Zona 2: vivaio, zona di raccolta legna, orto domestico;
Zona 3: coltivazione di piante ed erbe officinali;
Zona 4: zona seminativa a cereali e bancali di ortaggi da utilizzare a conserva;
Zona 5: zona foraggiera integrata di oche, galline, alberi da frutto, fiori e cereali;







Da sinistra a destra:
- **zona 1: ingresso dell'abitazione e laboratorio adiacente;**
- **zona 2: utilizzo di bancali nell'orto con metodo bacashi;**
- **dettagli dei bancali nell'orto.**

Zona 6: area di relax all'interno di un percorso di incanalamento delle acque fino al fiume;
Zona 7: bacino per l'itticoltura;
Zona 8: area estesa per la coltivazione di differenti frutti minori;
Zona 9: area per l'orto invernale e altro frutteto.

Per evitare lo spreco di energia umana e di combustibile, le zone di lavoro più frequentate vengono collocate in prossimità della casa e si tiene conto del tipo di esposizione solare, delle caratteristiche organolettiche del terreno e dei percorsi d'acqua.

Osservare e nutrire la terra

Inizio una passeggiata con Giovanni, e mentre lui mi spiega il lavoro fatto attraversiamo le diverse zone. A Ragas i dislivelli e le pendenze sono considerevoli e non aiutano il lavoro, quindi la prima considerazione in fase progettuale è stata quella di permettere alle singole zone di autoregolamentarsi. Le pendenze sono servite a incanalare l'acqua seguendo le curve di livello e sono stati creati dei bancali, detti *swale*, sia per la semina di cereali che per l'orticultura, con l'impiego continuo della pacciamatura e del compostaggio sul posto. Questa azione aiuta anche il lavoro di ristrutturazione della terra e di incremento della fertilità del suolo.

Chiedendo a Giovanni qual è la sua principale azione d'intervento, lui mi risponde che il suo lavoro è volto a contrastare il cambiamento climatico e a creare sempre più relazioni tra le varie componenti ambientali, aumentandone la biodiversità: «per questo incremento sempre le siepi, i cespugli con i fiori, inserisco piante sempre verdi. Ogni terreno ha punti deboli e punti di forza; dipende anche dal tipo di argilla e da come questa si combina con la sabbia e il limo. La proporzione di questi tre elementi determina la differenza strutturale dei terreni. Qui avevo *argilla caolinite*, povera, chiara e dalla scarsa propensione a trattenere l'acqua. Così sono intervenuto per incrementare la proporzione di sabbia e limo, creare humus e trattenere meglio l'acqua».

Giovanni mi fa notare come l'impoverimento e lo sfruttamento dei terreni negli anni passati ha dato modo alla gramigna di espandersi e che quindi, prima di creare orti o frutteti, occorre estirpare questa vegetazione pacciamando e seminando il *maic*, un miscuglio di graminacei e leguminose a radice media e corta. Successivamente poi, se il terreno è argilloso, questi si interrano; al contrario, se la terra è ricca di silicio, si fanno i sovesci, prima arando e poi utilizzando il ripuntatore da Est verso Ovest e dall'alto verso il basso.

«Cambiare struttura al terreno non è facile» racconta Giovanni. «Io mi sono servito del cippato di latifoglie e della coltivazione del pomodoro, che hanno aumentato l'humus; infatti la terra da bianca è diventata più scura. Inoltre ho immesso nel terreno tantissimo legno raccolto dai miei lavori di potatura».

Il più delle volte Giovanni ha utilizzato il metodo *bocashi*, che prevede l'interramento di interi tronchi, rami e foglie di vitalba (che in assenza di ossigeno sono predigeriti dal terreno migliorandone la struttura) e l'aggiunta di paglia e cartone, che proteggono il terreno dal sole in assenza di vegetazione. «È tutto collegato. In generale, considerando anche i cambiamenti climatici, più inserisci specie diverse e più la somma complessiva dei danni diminuisce».

Un sistema integrato

Superata l'estesa zona dedicata a spezie ed erbe officinali, oltre i bancali per l'orto, apriamo un cancello e scopriamo la zona 5. Ha un «respiro» veramente permaculturale, integrata com'è da oche, galline, anatre, alberi da frutto, siepi di olivello spinoso, fiori e cereali.

Giovanni sta creando un sistema autoregolamentato di animali e piante che migliora il sistema energetico nel suo complesso: si raccolgono uova, carne, frutta e qualche cereale, anche se le piante sono principalmente destinate agli animali. L'acqua irriga il terreno e disseta gli animali, che trovano cibo, riparo e uno spazio ampio dove muoversi. Insomma una vita serena e una dieta sana per gli animali che influenzano fortemente la vita e la dieta di chi li segue. Gli animali sono essenziali per il controllo della vegetazione e dei parassiti, per arricchire di sostanze nutritive la terra e, come afferma

Da sinistra a destra:
- **zona 2: recupero del materiale da impiegare negli orti;**
- **zona 3: le erbe officinali;**
- **zona 5: Giovanni lascia marcire il legno seguendo le curve di livello.**





Giovanni «sono dei tosaerba naturali contro i rischi d'incendio».
La visione etica, tanto centrale nella permacultura, è adottata da Giovanni non solo per l'attenzione al primo principio di cura della terra, ma anche per il terzo principio, che prevede la condivisione equanime delle risorse. Se gli scambi con il territorio sono stati pochi, il buon esempio ha portato nel tempo a un riconoscimento del lavoro, tant'è vero che il vicino ha costruito anch'egli un laghetto e piantato siepi, così come vuole il secondo principio.
Le scelte progettuali attingono ad abilità e intuizioni che lo studio della permacultura ha saputo rendere azioni concrete. L'esperienza di apicoltura degli anni passati, ad esempio, ha portato alla scelta di coltivare frutti minori, resa possibile da un impiego intelligente delle risorse energetiche ed idriche a disposizione sul posto. Nella zona 6, proprio per questo, sono stati creati due bacini di acqua con l'argilla pressata e un percorso a serpentina, intervallato da quattro piccole vasche. Giovanni inoltre ha trasformato un problema in una soluzione quando il Comune vicino ha respinto la richiesta di intervento per gestire le acque grigie e nere che confluivano nella sua azienda. Ha infatti deciso di velocizzare il processo di rimboschimento piantando salici, pioppi, ontani e fiori, creando al contempo una zona di relax e un percorso didattico.

Che risorsa i frutti minori!

La zona 8 si estende per quasi due ettari ed è dedicata alla coltivazione di lamponi, ribes, kiwi gialli, verdi e rossi bordeaux, mirtilli americani. Per infittire e riprendere il carattere originale delle piante madri, a inizio primavera si prendono le talee e si inseriscono 3 o 4 gemme sotto terra ma, dato che i frutti vengono raccolti l'anno successivo (se non addirittura 4 o 5 anni dopo come nel caso dei kiwi), diventa necessario costruirsi un piccolo vivaio e mantenere il carattere delle prime piante.
All'inizio del lavoro è stata molto utile la vicinanza al fiume; la sua pulizia e la potatura di noci, susini, noccioli lungo il suo corso hanno infatti permesso la produzione di *cippato*, utile a nutrire il terreno. Come recita il principio: «usa i confini e valorizza ciò che è marginale».
A completare la zona vi sono un sistema di irrigazione a goccia e una fascia di alberi più grandi. Sicuramente la scelta della coltivazione dei frutti minori, dettata dall'abbondanza di acqua, apre una possibilità nuova all'agricoltura di montagna rispetto alle scelte limitanti di patate, grano o erbe mediche.
Come detto, qui è alto il rischio di smottamento e, per salvaguardare la montagna e i suoi alberi, nella zona 7 è stata pensata una grotta di pipistrelli e sono stati sistemati dei pioppi per frenare l'erosione. Purtroppo serviranno 200 anni perché questo luogo ritorni com'era prima della formazione dei calanchi prodotti in cinquant'anni di abbandono.
Non manca nemmeno un progetto di itticoltura: «vent'anni fa il torrente aveva granchi e trote belle grosse» mi fa notare Giovanni una volta arrivati al torrente. «Adesso lavoro perché venga ripristinata questa bellezza, ma devo convivere con un'azienda di suini, che scarica nel fiume i suoi liquami».

SegnaLibro



INTRODUZIONE ALLA PERMACULTURA
di Bill Mollison e Reny Mia Slay
Terra Nuova Edizioni, EA011, pp. 240
€ 20,00 (per gli abbonati € 17,00)

L'arte di coniugare i saperi di discipline diverse per progettare un orto in armonia con la natura.

Ordini su **www.terranuovalibri.it** oppure: tel **055 3215729** – **libri@aamterranuova.it** o utilizzando l'apposito coupon a pag. 99

Gli aspetti economici

Mentre affrontiamo il sentiero che ci porta verso casa e ho modo di osservare il pergolato di more, l'orto

Da sinistra a destra:
- **zona 5: sistema foraggero di animali e piante;**
- **zona 6: area di relax;**
- **Giovanni e la coltivazione di more.**







invernale condiviso con i suoceri e il grande campo di pomodori e carciofi a cascata, i discorsi cadono inevitabilmente sugli aspetti economici. Ogni progetto di permacultura deve prestare molta attenzione a stime e valutazioni. Giovanni all'inizio ha seguito la strada dei finanziamenti per le fattorie didattiche e così ha costruito il grande campo di erbe officinali. Adesso però preferisce selezionare di più e concentrarsi su specifiche attività, più sicure da un punto di vista produttivo. Un piano economico valido ed efficiente è difficile da mettere in piedi. Oltre agli aspetti materiali e le somme di denaro di cui si può disporre, bisogna considerare l'efficienza energetica complessiva e anche le entrate e le uscite che arrivano dalla terra.

Se da una parte il lavoro in gruppo, alla luce di una prospettiva finanziaria, ha portato chiarezza, adesso Giovanni preferisce procedere da solo, con l'aiuto dei woofer (persone che lavorano in cambio di vitto e alloggio nelle aziende agricole biologiche, ndr) nei periodi di intenso lavoro. «In qualsiasi impresa la difficoltà maggiore non è ambientale ma umana» spiega. «Se superiamo la nostra parte di ombra, o ne prendiamo coscienza, potremmo fare di più e anche più velocemente. Sicuramente la permacultura mi ha aiutato a mettere insieme una serie di abilità che erano rimaste latenti: ho recuperato l'intuizione, che ci spinge ad agire in armonia, al contrario della razionalità che tende a separare».

L'ultimo racconto Giovanni lo dedica al nome Ragas, nato con le tre motivazioni richieste dalla permacultura quando inseriamo un nuovo elemento in un territorio, che nel suo caso sono state: la lettura del libro americano *The secret life of plants*, in cui si descrivono gli esperimenti fatti sulle piante con l'ascolto della musica, che ha associato all'India, terra a lui cara, e alla sua forma musicale del *raga*; le colline di fronte, che ricordano due seni, simbolo di prosperità; il dialetto bolognese, considerando lo spirito giovane del posto.

Ciò che rende interessante questa attività è certamente il grande potere creativo insito in questo progetto. Credo che ci siano poche altre attività nella vita umana tanto ricche di creatività quanto quella agricola e Giovanni Zanni ne è un esempio concreto. ●

Note

Questo articolo prosegue il viaggio tra le realtà italiane di permacultura iniziato lo scorso aprile 2011 con l'articolo «Quale via per la permacultura». Viene dato sempre ampio spazio ai fatti personali delle persone coinvolte, perché sono questi a dettare modi e tempi attraverso i quali principi e tecniche vengono messe in pratica. A questo proposito un riconoscimento spetta all'Accademia di permacultura in Italia per il work in progress sulla cosiddetta "zona oo", legata agli aspetti olistici della persona. Un riconoscimento spetta all'*Accademia di permacultura in Italia* per il prezioso lavoro svolto.





Da sinistra a destra:
- **zona 8: il campo di lamponi: le istruzioni di Giovanni ai wooffer Barbara e Claudio;**
- **la pacciamatura sul campo di lamponi.**

SCUOLA di PRATICHE SOSTENIBILI
nel Parco Agricolo Sud Milano
Corso completo di Formazione in Pratiche Sostenibili con Progettazione in Permacultura
gennaio - dicembre 2012

Corsi e laboratori
Orticoltura, apicoltura, panificazione, saponi, biodigestore, potatura, e tanti altri
Attività per bambine e bambini
tutto l'anno
con asinelli, mucche, galline, l'orto, il bosco e il frutteto.
www.scuoladipratichesostenibili.it
www.cascinasantabrera.it
www.praticareilfuturo.it
Cascina Santa Brera
San Giuliano Milanese (MI)
tel. 02 9838752 - 348 2627530