

La frutta che nasce in città

Meglio del supermercato. Progetto per chi ha bisogno.

L'idea è dell'associazione Linaria, che ha deciso di mappare i frutteti delle città e di utilizzarne i prodotti per progetti sociali. La frutta raccolta va al banco alimentare e alle mense, mentre nella trasformazione in marmellate o biscotti lavorano disabili e anziani. "Sono prodotti sicuri" .

La frutta che cresce in città nei parchi, ma anche lungo le strade, non è inquinata. A differenza di quella comprata dalla grande distribuzione è biologica, genuina, a chilometro zero. E gratuita. Non va, dunque, sprecata ma raccolta e distribuita a chi ne ha più bisogno. Parte da questo presupposto il progetto Frutta urbana, realizzato dall'associazione Linaria. L'obiettivo è quello di usufruire del grande frutteto a cielo aperto che sorge negli agglomerati urbani, raccogliendone i frutti e distribuendoli alle fasce meno abbienti della popolazione. Il progetto è nato da poco, e per ora è focalizzato su Roma, ma l'idea è di replicarlo su tutto il territorio nazionale, a partire da Milano.

"L'idea è nata da una constatazione semplice – spiega Michela Pasquali, architetto del paesaggio e responsabile del progetto -. Quando mi sono trasferita a Roma, ormai tre anni fa, ho visto che vicino casa mia c'erano diversi alberi di limoni, di nespole e di noci. La frutta, che non veniva mai raccolta cadeva a terra, finendo solo per sporcare il suolo pubblico. Mi sono chiesta, allora, se non si poteva farne un utilizzo diverso. Anche perché poi quegli stessi prodotti la gente li andava a comprare nei supermercati, ma in quel caso le nespole arrivano dalla Spagna, le noci dall'Argentina e i limoni da chissà dove. Ho analizzato quindi i diversi progetti che ci sono nel mondo anglosassone, dai community garden agli orti urbani fino a programmi per il riutilizzo della frutta che nasce in città. Così ho pensato che fosse il caso di farlo anche da noi."

Il primo step è stata un'attenta mappatura della produzione frutticola cittadina a Roma, ma anche in altre zone. "Innanzitutto siamo partiti da una fase di conoscenza del territorio: creando una mappa dettagliata degli alberi che sorgono sul suolo pubblico, lungo strade, nei giardini – continua Pasquali – siamo partiti da Roma, da qualche mese c'è un gruppo milanese ma l'idea è che ognuno possa dare il suo contributo e mappare gli alberi da frutto ovunque". La scoperta è stata un'enorme varietà di frutta autoprodotta a Roma: non solo limoni e arance ma anche nespole, avocado, melograni. Cosa farne dunque? " Il primo pensiero è stato di farne un progetto sociale – spiega Pasquali – cioè fare in modo che questi prodotti non solo arrivassero a chi ne ha bisogno, ma anche coinvolgere le categorie più svantaggiate nella produzione. Grazie all'associazione Roma altruista, che mette in contatto oltre diecimila volontari in città, siamo riusciti a organizzare la raccolta, e a metterci in contatto con altre associazioni non profit". La frutta raccolta viene quindi distribuita al banco alimentare o alle mense delle diverse associazioni. Nel caso di frutti non direttamente commestibili, come le arance amare, sono stati organizzati dei laboratori per la trasformazione in marmellate, biscotti e tisane. " In questa fase abbiamo coinvolto i ragazzi disabili della Comunità di Capodarco di Roma, ma anche alcuni anziani delle case di riposo – aggiunge l'architetta -. Per i ragazzi, che fanno un corso di formazione sulla cucina, è stato un modo per approfondire l'aspetto di trasformazione degli alimenti. Per gli anziani, un modo per rendersi utili". Sono state coinvolte anche alcune donne pakistane: "per loro è anche una fonte di reddito, perché hanno iniziato a vendere le marmellate nei mercatini".

Ma la frutta raccolta in città è davvero buona? Secondo Michela Pasquali non ci sono dubbi: è più genuina di quella che si compra al supermercato. "In Inghilterra dove questo tipo di progetti è più diffuso, sono state fatte diverse analisi – spiega -. Tutte hanno rilevato che l'inquinamento

urbano non supera mai i limiti di legge, inoltre di norma questi alberi non sono trattati con pesticidi, insetticidi o altro. Per cui i frutti sono più genuini, senza contare che è tutta produzione a chilometro zero, non c'è l'inquinamento del trasporto". L'associazione ha analizzato anche alcuni frutteti della capitale, in particolare gli alberi che costeggiano via Ostiense, una delle più trafficate (e inquinate) della città. "I risultati sono stati gli stessi. I metalli pesanti si depositano sulla buccia, non arrivano a intaccare il frutto, basta quindi lavarli bene. In ogni caso questa frutta è migliore di quella prodotta industrialmente: non è trattata, è biologica e si matura naturalmente".

Ora la fase successiva del progetto è incrementare la produzione di frutta in città: "I frutteti sono più facili da gestire degli orti urbani perché richiedono meno manutenzione – conclude Pasquali -. Sappiamo che a Roma c'è un progetto per trasformare la Tangenziale est in un'area verde, sarebbe bellissimo se lì sorgesse un frutteto. Intanto speriamo di riuscire ad ampliare l'offerta: perché questo fa aumentare la biodiversità in città ma anche gli spazi di condivisione".

[link all'articolo](#)