Piero Venturini, lo chief umbro con l’orto sinergico

Cominciamo con il luogo: Toscolano, frazione di Avigliano Umbro in provincia di Terni borgo di pietra sulla strada per Todi: qui Piero Venturini, chief del ristorante La Posta ad Avigliano, ci accoglie nella casa in pietra che si è autocostruita difronte al borgo di Toscolano nei pressi dei

ruderi di Toscolano vecchio.

Qui Piero ci racconta del suo orto sinergico creato secondo i principi dell’interpretazione di Elisa Halzeping della *Rivoluzione del filo di paglia* del maestro giapponese Fukuoka.

L’orto consiste in una serie di rettangoli creati con tronchi

d’albero e divisi da sentieri di pietra.

Il lavoro principale è, oltre la lavorazione del suolo, la

creazione dei bancali.

“Queste sono le pietre – comincia il racconto Piero – che ho tirato fuori da una terra piena di pietre su cui da secoli i tenaci umbri cercano di ricavarci da vivere. Le ho tirate fuori, una per una, con il solo aiuto di mio padre Bruno, con

questi attrezzi. Con le più grandi abbiamo

alzato i muretti, con le più piccole abbiamo

coperto i sentieri.”
Il primo passo per creare l’orto sinergico è coprire il terreno di paglia. Poi Piero ci fa vedere come si scalza la paglia, si pianta il seme e si ricopre il tutto di nuovo con la paglia.

“A questo punto non si fa più niente?”
“Esattamente: da questo momento in poi è la natura – anzi il microcosmo naturale del bancale/orto – che lavora, bisogna solo innaffiare e serve poca acqua.”
“Quindi è un sistema adatto anche a terreni desertici?”
“Certamente, io ad esempio uso un sistema di irrigazione a

goccia. L’importante è lasciare sul posto qualsiasi foglia, ramo, frutto che si tolga alle piante: tutto dev’essere lasciato sul terreno e contribuisce al sistema microcosmo che si è creato. Non va mai estirpata nessuna erbaccia o pianta coltivata ma ogni colta va tagliata al colletto lasciando il resto che non serve sul bancale.”
“Quindi non bisogna potare, dissodare, vangare, concimare, diserbare, insomma tutte le attività della normale agricoltura non vanno eseguite.”
“Esattamente, è un orto che si autoregola.Bisogna solo ogni tanto rinnovare la pacciamatura usando qualsiasi vegetale disponibile ad esempio, foglie morte, sfalci d’erba, paglia, ecc.”
“E i risultati?”

“Eccoli i pomodori dell’orto sinergico
“Ti faccio un’ultima foto nel tuo magico orto

e poi ti raggiungiamo alla Posta a mangiarli”

“Vi aspetto, diventeranno condimento delle mie focacce a lievitazione naturale e sughi per i miei rigatoni.”

“E che ci farai bere sopra?”

“Rossi e bianchi delle migliori etichette umbre in maggior parte biologici”

Naturalmente ci siamo andati e la differenza si sente: l’orto sinergico è buono anche da mangiare.