Il miracolo del SAN MARZANO

CAVOLI A MERENDA I ragazzi nell'orto didattico del centro commerciale Campania (qui a destra, Valerio Borgianelli, dell'ufficio marketing, mostra una pianta al direttore del centro Fabio Santoro)

CAMPANIA ECOLOGICA

A Marcianise, nelle terre di Gomorra, il più grande centro commerciale del Sud si è alleato con Slow Food per vincere la guerra della tutela ambientale. E per offrire a 5mila ragazzi «ripetizioni di natura» nell'orto didattico

di Antonio Cianciullo Foto di Emiliano Mancuso

PROVA PRATICA L'orto didattico e un momento della lezione, anzi della "prova pinzimonio".

LA PAROLA A PETRINI

«La crescita degli orti urbani e didattici è una tendenza inarrestabile, uno dei segnali che fanno sperare in un rafforzamento dell'attenzione verso la natura». Carlo Petrini festeggia i 25 anni di guida dello Slow Food proiettando l'associazione verso l'appuntamento di *Terra Madre* a Bruxelles, in uno scenario globale. Ma non dimentica le radici territoriali di un'organizzazione che ha nel suo dna la difesa della fertilità della terra, e guarda con interesse all'iniziativa di Marcianise a cui ha dato un contributo anche Alice Waters, la straordinaria chef californiana che ha creato l'orto alla Casa Bianca per Michelle Obama. Ma un'esperienza del genere si può espandere in una regione in cui la pressione sul territorio della malavita organizzata è così violenta? «Penso che ci fosse bisogno di un segnale forte e che questo segnale doveva venire dai ragazzi. E poi in questo modo è stato possibile trasformare due difficoltà in un'opportunità.

(segue)

Cos'è? Dobbiamo mangiarlo per forza?». Per Luca, 12 anni vissuti a Marcianise, in quella che una volta era la Terra del Lavoro, patria dei San Marzano e di altre icone della gastronomia italiana, il pinzimonio è un'esperienza inedita e dunque sospetta. Ma quel battuto di carote, finocchio e sedano che il gruppetto di studenti ha appena finito di preparare usando le piante dell'orto didattico, innaffiato con olio biologico a km zero, viene divorato dai suoi compagni di classe. E alla fine lui non resiste alla tentazione: ne afferra un pezzo piccolissimo e prova. Un attimo di incertezza. Solo un attimo. Poi lo divora...

«Sembra incredibile ma ci sono tanti ragazzi che assaggiano per la prima volta una verdura cruda in quest'aula improvvisata, incuriositi dall'aver visto crescere le piante che poi mangiano», racconta Gianluca Napolitano, uno dei responsabili Slow Food del progetto di educazione ambientale che - uscendo dagli schemi dell'ecologismo classico - nasce in un centro commerciale, uno dei bersagli del movimento no global.

Ma qui, nelle terre di *Gomorra*, la resistenza ai clan che hanno avvelenato i campi, fatto impazzire il sistema di raccolta dei rifiuti e alimentato la sfiducia nell'agire collettivo, può partire da un «non luogo», anche se con un profilo molto particolare. La raccolta differenziata al 71% in una regione in cui 8 chili di rifiuti su 10 finiscono in un ammasso indistinto e maleodorante. Un orto didattico in cui 5mila studenti imparano cosa sono il peperone corno di capra rosso, il cavolo greco, la cicerchia. 25 ristoranti e bar che riciclano gli scarti organici ottenendo un compost puro al 97%.

È il Centro commerciale Campania, comprato nel 2007 dal gruppo olandese Corio che ha deciso di trasformare la più grande struttura commerciale del Meridione in un centro di aggregazione sociale sui temi dell'ambiente.

Siamo nell'agro aversano, in uno dei feudi della camorra in cui le lotte tra i clan hanno fatto scorrere più sangue, ma i 180 negozi che si affacciano nel chilometro di gallerie del centro sono gestiti con spirito ecologico nord europeo. «Mio padre è nato a Caserta, so cosa pensa la gente che vive qui e so che il nostro messaggio è stato capito: se si gestisce un'impresa in modo pulito ed efficiente, la risposta è immediata», assicura il direttore del centro, Fabio Santoro. «Le iscrizioni al ciclo di appuntamenti dedicati all'educazione del gusto, organizzati con Slow Food, si riempiono in mezz'ora e chi non è riuscito a entrare segue le conferenze attraverso gli schermi nella piazzetta centrale, diventata un vero punto di aggregazione».

Al *Ri-festival* (Ri-fiuti Ri-ciclati Ri-vivono), organizzato tra aprile e maggio, il cabaret di Simone Schettino e la musica di Peppe Servillo hanno fatto il pieno. E, per cinque giorni a settimana, i ragazzi delle elementari e delle medie vengono qui a "ripetizione di natura". La squadra dello Slow Food li aspetta tra erbe aromatiche, piante di zucca lunga napoletana e *lycopersicon esculentum*, il San Marzano originale (ormai così raro che per ottenere i semi occorre una lunga trattativa con la banca regionale del germoplasma che li affida solo a chi dimostra di farne buon uso).

La lezione prevede una prima prova pratica in cui si affondano le mani nella terra. Una parte teorica in cui viene spiegato che un suolo (si agita una bottiglia piena di terra) è vivo quando contiene lombrichi (mezza bottiglia di rigatoni), batteri (mezza bottiglia di sale grosso), protozoi (mezza bottiglia di sale fino). Infine, la degustazione del prodotto con la prova pinzimonio. È un progetto di educazione partito da un problema molto pratico e molto sentito: i rifiuti. Che fare del milione e mezzo di chili di bucce e avanzi organici eliminati dalle cucine dei 25 ristoranti, pizzerie e bar? Compost, naturalmente: ma come, in una regione che non ha mai fatto decollare la raccolta differenziata concedendo invece all'emergenza spazzatura 3,5 miliardi di euro in