

Maria Pagnini

Il campo in conca, l'arte dell'orto



Suggerimenti, astuzie e riflessioni
per coltivare l'orto secondo natura.

Terra Nuova
EDIZIONI

*Dedicato ai nati in settembre
detti anche settembrini o cielostellati*

Prefazione

È Tizzola, mio nonno, che mi ha fatto capire che se perdi il contatto con la terra, è finita.

Lui, così potente, stava in maniche di camicia anche d'inverno. Nelle veglie cantava, con gli altri beveva e rideva. Stava in religioso silenzio solo davanti a un conigliolo da sventrare.

È stato lui, con la sua risata, i suoi baffi brizzolati e la sua bicicletta da contadino della piana di Ripoli, a farmi capire com'era diverso far parte di quel mondo.

Se per condurre un podere a mezzadria, come il suo, era necessario essere potenti, estroversi e avere i baffi, per fare un orto no.

Anzi è meglio essere mingherlini, riflessivi e un po' introversi perché siamo a un altro punto della storia. Sono passati i tedeschi con le fucilazioni e le razzie e gli americani che con il loro Ddt ci hanno impestato e avvelenato.

Cinquant'anni di chimica americana spanta nei nostri campi. Facciamola finita.

Disintossichiamoci attraverso quello che si mangia e che si pensa.

Per questo non solo faccio l'orto, ma lo faccio con un bambino.

Le cose che mi dice sono così candide che mi sembra di rivivere un momento originario, come prima della cacciata.

Gli insegno a seminare e a guardare le stagioni. Come ha fatto Tizzola con me e come ha fatto Abramo con Isacco.

– Isacco, hai guardato la luna?

E che cosa ci volevano dire, il Brunelleschi e il Ghiberti, con le loro formelle sul sacrificio di Isacco, che dopo essere

*stato una giornata a sarchiare fave, vecce e piselli, si vede
piombare addosso suo padre armato di coltello.*

– Oddio, padre!

*Meno male che arriva un angelo che gli ferma la mano.
Questo manuale vorrebbe piombare dal cielo nella tua
vita, per fermarti.*

*Ecco il messaggio antico che ci arriva dalle formelle:
facciamola finita con i sacrifici. E sapere che mangi anche
il Ddt, è un sacrificio.*

Del libro e dell'autrice

Sarebbe meglio nascere parecchio sotto Roma, dove le minime non vanno mai sotto lo zero, che poi è la fascia mediterranea Spagna–Sicilia–Grecia, dove si coltivano arance e olive grosse come noci.

Se poi si nasce vicino al mare, meglio ancora.

Questo è un manuale per chi vive nell'Italia centrale, sopra Roma e distante dal mare.

I nostri mandarini sono solo buccia anche se tenuti nascosti dal tramontano, dietro angoli riparati. Possibilmente angoli di ville che danno verso il Piazzale Michelangelo, tipo quelle abitate dagli inglesi, vicino alle mura del Forte.

I mandarini, si sa, amano il tintinnio delle tazze del tè e la lingua anglosassone.

La rivelazione

Nessun contadino ha mai scritto un manuale sull'orto. Non se l'è nemmeno sognato. Sono segreti del mestiere. Tutt'al più può averlo rivelato ai propri figli, ma solo in punto di morte:

- *Vanni, nella porga delle carote ci ho sempre buttato la cenere. E le fave vanno messe presto, verso fine ottobre, sennò prendono i pidocchi. Così gli agli, sennò diventano cipolle. E poi ricordati della luna, e anche di me.*

Cerco un orto

Io ho un orto di 70 passi per 20.

A dire il vero non ho nemmeno quello perché non è mio.

Mi è stato dato. Ho attaccato un biglietto dove lavoro, siamo più di cento. Basta attaccarlo nei punti giusti, presso un centro di alimentazione naturale, un consorzio agrario, non da Paskowski¹.

Dopo qualche giorno mi hanno chiamato per telefono:

- *Te lo do io il campo. Non voglio nulla. Né soldi, né patate, né seccature. Lavoratelo e quando lo rivoglio, ti cerco.*

Il mio orto

Il mio orto è giallo ocra, perché è argilloso. Appena l'ho visto, mi è piaciuto. Stretto fra un fosso e un campo lavorato, era lì ad aspettare di essere rovesciato e inseminato da qualcosa di scelto, selezionato, che non fossero soltanto i piscialletto² portati dal vento. Ho incominciato a vangarne una strisciata. Avrebbero dovuto esserci tre o quattro lombrichi per palata, invece non ce n'è nemmeno l'ombra.

- *Andiamo bene. Ma è un caval donato.*

Quando trovi un campo, sarà quello che ha voluto il destino. Sta a te renderlo fertile. Prima lo ripulisci dai sassi più grossi per poterlo lavorare. Se ci trovi calcinacci perché è terra di riporto, va bene uguale.

Se ci sono combustibili liquidi, se è terra macchiata, molla tutto e vai via.

1. Caffè snob di Firenze.

2. Tarassaco, dente di leone, soffione.

Cerco un bambino

Con l'orto si entra in sintonia con qualcosa di celestiale. Pensa all'Angelico.

Se questa sintonia la cerchi portandoti dietro, o accanto, un bambino, è ancora meglio. Si tratta di sentire insieme il profumo della pioggia sulla menta che è molto più potente che sull'erba. Pensa all'Annunciazione dell'Angelico. Prova a immaginarti un'acquata su quel pezzetto di giardino che confina con il chiosco. Lì sotto c'è un angelo in ginocchio che annuncia. La Madonna è stordita e c'è nell'aria un forte odore di menta. Sta per arrivare un bambino.

L'arrivo del Parmigianino

Ho tre figli, non sono miei, ce l'ho a mezzo.

- *Possiamo fare a mezzo, mi ha detto la mia amica di sempre. Sono nati tacca tacca³. Avrebbe voluto dei torelli e invece ha sempre fatto degli scriccioli. Due chili e due, due e quattro, due e sei.*

Nascono tutti d'inverno e sono così piccini che per vederli devi frugare dentro le coperte e quando li hai trovati, anche se c'è il sole non puoi uscire finché non sono tre chili.

Così si aspetta l'arrivo della primavera stando alla finestra con un fagotto di cenci⁴ in braccio.

Il primo è un grillo che ha le mani larghe e tozze come un cavatore di pietre, con le quali monta e smonta, avvita e svita, collega circuiti elettrici.

È un po' indietro con il disegno. Ha sei anni ma disegna da tre. Gli interessano soltanto ruspe, camion e trattori, per gli ingranaggi e quando, sull'autostrada, li sorpassiamo, sta a guardarli con le sue mani tozze appiccicate al vetro come una tarantola.

Mangia due fili di spaghetti stracarichi di parmigiano e poi si butta di-

3. Uno dietro l'altro.

4. Coperte.

steso sulla panca per appoggiarsi sulle mie gambe.

Mentre sono a tavola, gli accarezzo la testa a popone e lui gongola.

Ci vediamo ogni sabato per andare al supermercato. Tocca a uno alla volta.

Il Parmigianino si distende a baco nel sedile posteriore dove trova cuscino e coperta. Giro con questo covo in macchina apposta per lui e non lo disfo nemmeno quando parto per andare lontano, da sola.

Quando tocca alla Principessa sul Pisello, sta tutto il tempo in piedi a guardarsi nello specchietto. Mentre guidando guardo dietro, non vedo altro che il suo chiorbone. È fidanzata con Lorenzo-Lotti spaccatutti.

L'ultima ha un anno per San Valentino. Nascere per San Valentino è stucchevole. Meglio il primo maggio, il venticinque aprile, l'undici agosto, liberazione di Firenze, o meglio ancora nascere in un giorno senza ricorrenza, se non la nostra.

Con le manine grassocce di chi ha raggiunto i tre chili in un baleno, sta attaccata alle palline dei passeggino, e guarda.

Guarda piovere sulle tamerici, sui pini, sui mirti, sulle ginestre fulgenti, sui ginepri folti e sui nostri volti, senza capire nulla.

E attaccata alla rete del box guarda suo fratello disegnare infagottato in un plaid con un pezzetto di lingua fuori, guarda sua sorella sculacciare la Barbie, senza sapere cos'è un fratello, una sorella, una Barbie, uno sculaccione. Guarda con gli occhi e il cervello di chi ha ancora la fontana aperta.

Però è bombardata da stimoli, è la terza. Camminerà e parlerà prima. Che andatura avrà e che cosa dirà, solo Iddio lo sa.

Quando mi avvicino, d'istinto, mi butta le braccia. La prendo e la trastullo mentre piano piano il Parmigianino lascia il plaid e la Principessa sul Pisello la Barbie per fare un chiassino a quattro fatto di abbracci, rotolamenti e morsi con i denti di latte.

Sono proprio belli, anche se non li ho fatti io. E sono già fidanzati.

- *Pronto, Mari, mi ci vuole un regalo.*
- *Per chi?*
- *Per l'Elena.*
- *E chi è?*
- *La mia fidanzata.*

- *Anche te?*
- *Eh, anch'io.*

L'ho accompagnato alla festa del suo compleanno. L'Elena sta in cima a una delle colline di Ripoli. Siamo entrati con la macchina dentro un cancello, attaccato al pilastro c'era il nome del babbo. Serpeggiando serpeggiando siamo arrivati in cima. C'era una villa.

- *Ma sei sicuro? C'è venuta incontro una bambina bionda con un vestito di velluto blu.*
- *È lei – mi ha detto.*
- *Ma è tutto suo? – gli ho chiesto piano.*
- *Del babbo.*
- *Eh, già.*
- *Ma le piaci? – sempre piano, mentre lui le faceva ciao dal vetro.*
- *Non è sicura, perché le arrivo agli orecchi.*
- *Mangia!*
- *Mangio.*

Me li porto spesso nell'orto. Il primo con le sue gamberelle e i suoi ginocchi grossi come un cazzotto, cammina attento lungo il sentiero, trascinandosi l'annaffiatoio che vuole sempre pieno.

- *Non ce la fai!*
- *Ce la fo.*

Mentre ha i piedi fradici per l'acqua che ha perso. La seconda è seduta sul prato a piangere, ha trovato l'ortica. La terza, che non ne sa niente né di un campo di grano né di un amore profano, me la porto sulle spalle e da lassù, dondolata come su un cammello, non vede che il cielo.

- *Sto scrivendo un manuale sull'orto – dico al primo, mentre annaffia con la poca acqua che gli è rimasta – e vorrei i tuoi disegni.*

Mi guarda.

- *Non voglio un impianto per annaffiare. Vorrei il disegno di un annaffiatoio come quello che hai.*

Lo guarda come se lo vedesse per la prima volta.

INDICE

Prefazione	5
Del libro e dell'autrice	7
La rivelazione	7
Cerco un orto	8
Il mio orto	8
Cerco un bambino	9
L'arrivo del Parmigianino	9
CAPITOLO I	
Di come dev'essere l'orto e l'orticoltore	13
Acido o basico	13
Calmo e riflessivo	13
Giardiniere o agricoltore	14
Orti celestiali	15
CAPITOLO II	
Dei semi e della semina	17
I semi	17
Il buon seme	18
Quando si semina	19
La luna	19
Serbamene un seme	20
La cultivar	21
Come si fa a seminare	21
Il semenzaio	21
Il trapianto	22
CAPITOLO III	
Del vangare e dello zappare	23
Vangare fa bene	23
Un grande coinvolgimento	23
L'orto come terapia	24
Quando si vanga	25

Quando si zappa	25
Preparare il letto	26
Il rituale	26

CAPITOLO IV

Del letame e dei concimi	27
Il concime verde	27
Il lombrico	27
Cosa si ricicla	28
Il bio-tritratore	28
Il cumulo del compostaggio	29
Ci siamo	29
Il letame	30
La lettiera	31
La cenere	32

CAPITOLO V

Del senso dell'orto	33
Un orto, uno stile	33
L'alimentazione naturale	33
Il risparmio	34
A misura d'uomo	35
Come dev'essere l'orto	35
Cosa cerchi	35
Il riparo	36
Farli da soli	37

CAPITOLO VI

Del calendario dei lavori	39
L'orto è una dipendenza	39
Calendario della dipendenza	39
Il riposo	40
Le stagioni	41
Le previsioni	41
Se piove troppo	41
Se non piove	42
Quando si annaffia	42
Se c'è un fosso	43
Sarchiare	43
Pacciamare	43
Cosa usare	44

CAPITOLO VII

Delle malattie e dei rimedi	45
Le malattie	45
La prevenzione	45
La lotta diretta	46
Altri sistemi ancora	46
Una lotta corpo a corpo	46
Incontrarsi con quelli del posto	46
I macerati	47
D'ortica	48
Di equiseto o erba cavallina o coda cavallina	49
Il nebulizzatore	50
Per San Giovanni	51
Il senso della storia	51

CAPITOLO VIII

Degli alberi nell'orto	53
Rose antiche e alberi antichi	53
Il salcio	54
Il canneto	54
Il fico	55
Il nocciolo	56
Il noce	56

CAPITOLO IX

Delle rotazioni e delle consociazioni	59
Le famiglie botaniche	59
Le consociazioni	62
Per principio	63

CAPITOLO X

Delle infestanti	65
Il settimo giorno, controllò	65
La bellezza del piscialletto	66
Le infestanti	66
Settembre	67

Degli ortaggi	69
Aglio	69
Asparagio	70
Basilico	70
Bietola a coste	71
Barbabietola rossa	71
Carciofo	71
Carota	72
Bruxelles	74
Cavolfiore	75
Cavolo nero	75
Cetriolo	76
Cipolla	76
Cocomero	77
Fagiolino verde in erba	78
Fagiolo	78
Fava	78
Finocchi	79
Melanzana	80
Melone giallo	80
Patata	80
Pisello	82
Pomodoro	82
Popone	83
Porro	84
Prezzemolo	84
Ravanello	85
Rucola	85
Scalogno	86
Sedano	86
Spinacio	87
Valeriana	87
Zucca (gialla)	88
Zucchini	89
Come tutti	90

CAPITOLO XII

Della conservazione dei prodotti dell'orto	91
Il silos	91

CAPITOLO XIII

Finale	93
Finale	93

Indice analitico	95
------------------	----

Maria Pagnini

Il campo in conca: l'arte dell'orto



Suggerimenti, astuzie e riflessioni
per coltivare l'orto secondo natura.

Terra Nuova
editore

Maria Pagnini è nata a Firenze nel 1954 e da diversi anni coltiva un orto biologico. Ha già pubblicato: *La sorella di lui* (1998) che ha vinto il Premio Europa, *Il campo in conca* (1999), *L'allodola di pezza di Cberì* (2000), *Marco Pilo* (2001), *Storia di un popolo, anzi due* (2003) che ha vinto il Premio Terzani, *I Savoiaardi* (2004), *Questa striscia di terra* (2006).

Il disegno dell'annaffiatoio è di Matteo Mistretta.

www.terranuovaedizioni.it

Dopo il grande successo della prima edizione, «Il campo in conca» ritorna con una versione arricchita rispetto all'originale solo per l'aggiunta di qualche nota per rendere comprensibile la lettura anche ai non toscani, e di un indice analitico per ritrovare senza fatica i mille preziosi consigli sparsi nelle pagine del volume. Questo perché «L'arte dell'orto» è molto di più di un classico manuale per coltivare gli ortaggi: è un libro pratico ma insieme filosofico, devozionale ma allo stesso tempo irriverente, dove si racconta la vera storia di un orto coltivato insieme ad un bambino alle porte di Firenze.

C'è un senso quasi religioso che investe ogni pagina del libro, e del piccolo fazzoletto di terra dove si dipana la storia di una donna che, improvvisatasi orticoltrice, ha riscoperto la bellezza e la profondità di mettere le mani nella terra per produrre ortaggi senza veleni e con grande rispetto per la natura. Tutto questo è scritto con quella particolare ironia che appartiene solo ai toscani.

ISBN 88-88819-40-2



9 788888 819402

€ 10,00