

# ADDIO DISCARICA BENVENUTO ORTO DI FAMIGLIA

I rifiuti rischiavano di avvelenare un intero paese vicino a Catanzaro. Ma grazie alla battaglia dei cittadini l'impianto è stato bloccato. Adesso, al suo posto, c'è un grande podere diviso in piccole parti affittate agli abitanti. Perché tutti possano mangiare sano

di LAURA BADARACCHI scrivere a [attualita@mondadori.it](mailto:attualita@mondadori.it)

A 27 anni Stefano Caccavari ha la fantasia di un creativo e la saggezza di un contadino. Unite all'istinto imprenditoriale e all'amore per il suo paese natale, San Floro, 12 chilometri da Catanzaro, hanno dato vita al progetto "Orto di famiglia". Il giovane calabrese ha diviso i 2 ettari del podere di suo padre in porzioni da 70 metri quadrati e dal maggio dello scorso anno le affitta a chi abita nei dintorni oppure in città. «Così anche quelli che non possiedono un terreno possono raccogliere e mettere in tavola prodotti biologici al 100%: dai pomodori alle melanzane, dalle angurie ai meloni» dice.

## L'INIZIATIVA È STATA PROMOSSA PER DIFENDERE IL TERRITORIO LOCALE

«A gennaio 2014 erano iniziati i lavori per costruire una grande discarica nel nostro Comune» racconta. «Sarebbe stata la seconda d'Europa per estensione. Volevano edificarla su 2 falde acquifere che servono 100.000 persone, la metà degli abitanti della provincia di Catanzaro, e che così rischiavano di essere contaminate da rifiuti pericolosi, amianto compreso. Grazie all'impegno di un comitato civico, di cui ho fatto parte, la Regione Calabria ha revocato i permessi alla ditta che avrebbe deturpato il nostro paradiso naturale».

## LA COLTIVAZIONE SEGUE IL RITMO DELLE STAGIONI

A sovrintendere i lavori di questa azienda agricola a conduzione familiare è lo zio di Stefano, Franco, da oltre 35 anni nei campi. «Noi garantiamo semina, irrigazione e lavorazione della terra» dice Caccavari, laureando in Economia aziendale all'Università Magna Graecia di Catanzaro. «Agli "ortisti", che pagano 250 euro a quadrimestre, restano 2 compiti: togliere le erbacce dal proprio appezzamento e venire a raccogliere frutta e ortaggi una volta a settimana. Perché nessun prodotto viene commercializzato. I bambini sono entusiasti del contatto diretto con la natura, i genitori contenti di poter insegnare loro in concreto cosa significhi mangiare sano». La formula risulta vincente: dalla prima stagione estiva 2014, che ha visto la partecipazione di 10 famiglie, le adesioni al momento toccano quota 94 e si contano altre 13 prenotazioni per l'autunno inverno, «tempo di rape cavolfiori, broccoli, finocchi, bietola e cicorie» spiega Stefano. «Concimare la terra solo con il letame e, al posto di pesticidi e veleni chimici, usiamo insetti "predatori" che proteggono i frutti da quelli infestanti».

L'Orto di famiglia di San Floro (Cz) si estende per 2 ettari divisi in porzioni da 70 metri quadrati ([www.ortodifamiglia.com](http://www.ortodifamiglia.com)).



Sopra, una delle "ortiste" raccoglie l'insalata nella sua porzione di terreno. A destra, in alto, il cartello che delimita l'orto di Paolo, un altro socio. A fianco, Stefano, l'ideatore del progetto.



## L'ESEMPIO SARÀ SEGUITO IN ALTRE REGIONI

«Su Facebook mi sono arrivate richieste di aprire nuovi orti di famiglia a Cosenza e Reggio Calabria, Roma e Milano» dice Stefano. Che sogna di esportare il progetto «in ogni regione, creando anche posti di lavoro per braccianti e agricoltori locali. Le condizioni? Seguire il nostro metodo di agricoltura familiare e le regole bio, incentivando il recupero delle antiche varietà di verdure a partire dagli ortaggi dimenticati: i pomodorini neri, la lattuga dolce invernale o i meloni a banana. Per mangiare in modo più vario e più sano».