



A PISTOIA

# L'orto permanente

Owvero condotto secondo i principi della permacultura, sistema che affida la cura delle piante quasi soltanto alla natura. Siamo andati a vedere quello creato nell'azienda Mati, 160 metri quadrati di specie commestibili e utili per l'ambiente DI MARIA CRISTINA ZAZA - FOTO DI MATTEO CARASSALE

In questa foto: uno scorcio dell'orto con ortaggi seminati, alberi da frutto, erbacce perenni eduli e un tappeto di gramigna, gradita agli animali.





1



2



3



4



5

In questa pagina:

1. Un frutto di melograno (*Punica granatum*) rimasto sulla pianta. Questi arbusti o alberelli sono stati piantati nell'angolo "naturale", dove trovano rifugio piccoli animali e il giardiniere interviene solo per raccogliere terriccio di foglie da spargere altrove.  
2. Il piccolo bacino di raccolta dell'acqua piovana per l'irrigazione.  
3. Un raccolto autunnale: cavolo verza, cavolo nero, *Aloe vera*.  
4. Francesco, a sinistra, e Andrea Mati, titolari assieme al fratello Paolo dell'azienda omonima, con alcune foglie di cavolo nero.  
5. Vicino al cassone per il compost, una catasta di legna offre riparo invernale agli insetti, fondamentali per l'impollinazione. **Pagina accanto:** ancora la zona "naturale" dell'orto-giardino dove crescono susini, corbezzoli, noccioli ed erbe spontanee. Vicino ai melograni un gruppo di cachi (*Diospyros kaki*) sostiene l'uva bianca da tavola 'Italia', mentre alcune *Acca sellowiana* allevate ad alberetto fungono da tutori per piante di kiwi (*Actinidia deliciosa*).





1



2



3



4

In questa pagina:

1. La zucca *Cucurbita moschata* 'Musquée de Provence'. In una delle aiuole ad arco di cerchio vicino al bosco, è stata creata una associazione tra mais, fagioli e zucche. Il mais serve da tutore ai fagioli, che apportano azoto al terreno, che la zucca veste e mantiene umido, tenendo a bada eventuali spontanee.
2. Topinambur (*Helianthus tuberosus*).
3. Lamponi *Rubus idaeus* 'Glen Lyon'.
4. Cavolo nero laciniato *Brassica oleracea acephala*, associato a *Salvia elegans* 'Scarlet Pineapple' con fiori rossi e foglie che profumano di ananas.

**N**egli anni Settanta, in Australia, Bill Mollison e David Holmgren teorizzarono la **permacultura, da permanent agriculture**. Un sistema dove piante e animali sono lasciati crescere in armonia e l'agricoltore interviene sporadicamente, lavorando "con la natura", piuttosto che "contro". Non più, quindi, la tradizionale monocoltura, metodo che prevede la semina e il raccolto della stessa specie anno dopo anno, con il conseguente impoverimento del terreno e la necessità di difendere le piante dagli attacchi di crittogame e insetti con prodotti nocivi, ma associazioni biodiversificate sempre presenti, dove le piante svolgono funzioni diverse: nutrire l'uomo e gli animali, coprire e fertilizzare il terreno, proteggere gli insetti. Molti e in tutto il mondo ormai si cimentano con questa tecnica e tra questi non poteva mancare Andrea Mati, titolare assieme ai fratelli Francesco e Paolo dell'omonima azienda agricola pistoiese. Da sempre sensibile ai problemi ambientali, Andrea ha deciso di creare, all'interno del vivaio, un orto-giardino coltivato secondo i principi della permacultura. Con la collaborazione di quattro stagisti, laureandi in Architettura del paesaggio presso l'Università di Bordeaux, ha steso il progetto, realizzato poi su un'area di circa 160 metri quadrati.

#### UN ORTO-GIARDINO

La zona scelta è stata lavorata a fondo, incorporando letame e scarti verdi dell'azienda, come erba tagliata e rametti potati; quindi è stata lasciata riposare per un paio di settimane, durante le quali la pioggia è caduta in abbondanza. In febbraio-marzo, definite le aiuole e i sentieri con polvere di gesso, è stato interrato al centro un piccolo bacino destinato a raccogliere acqua piovana per l'irrigazione. Attorno, sono state seminate graminacee calpestabili come graminigna (*Cynodon dactylon*) e festuca (*Festuca calva*) e, disposti a raggi, alberi da frutto con ortaggi classici da riseminare ogni anno. L'angolo a nord-ovest, dopo la piantagione di corbezzoli, susini e cachi, che sostengono uva da tavola, e di alcune *Acca sellowiana* allevate ad alberetto che supportano kiwi e luppoli, è stato lasciato a se stesso, allo scopo di proteggere i piccoli animali e fornire se necessario terriccio di foglie da spargere in altre zone. A nord, per creare una barriera efficace contro il vento di tramontana, un filare di grandi olivi preesistenti è stato integrato con arbusti di nocciolo e corbezzolo ed erbacee perenni come *Tanacetum vulgare*, consolida maggiore (*Symphytum officinale*), *Achillea millefolium* e *Rumex crispus*, mentre a est, poco distante da un gruppo di aiuole a semicerchio di ortaggi e piccoli frutti, un boschetto formato da lecci, roverelle, frassini e gelsi, protegge dai venti di levante e produce ottima lettiera da compost. «Abbiamo cercato scrupolosamente, anche nei cataloghi stranieri, piante dall'elevato contenuto vitaminico e proteico», racconta Margaux D'Afflitto, tra gli artefici del progetto. «Alcune, come *Viola cornuta*, *Dianthus*, *Canna* 'Purpurea', ninfee e *Salvia elegans* 'Scarlet Pineapple' sono ornamentali oltre che commestibili. L'aspetto estetico, tuttavia, non è stato mai uno dei principi fondamentali». Nell'orto, tra le erbacee perenni messe a dimora arrivano di continuo numerose erbe spontanee, ma in permacultura non si parla mai di infestanti: esistono solo piante "pioniere" utili per arricchire e coprire il suolo, attirare gli insetti, sfamare gli animali e creare rapporti di aiuto reciproco tra piante vicine. ●



## Fiori erbe e ortaggi ecco i preferiti

**Consolida maggiore.** Pianta mellifera, ricca di potassio, azoto e vitamina B 12, *Symphytum officinale* è l'erba perenne regina dell'orto, diffusa ovunque.

**Tanaceteto.** Decorativo con i suoi capolini gialli e le foglie profondamente divise, apprezzate in cucina per il sapore piccante, *Tanacetum vulgare* è utile perché allontana afidi e formiche.

**Romice crespata.** Ricca di magnesio, vitamina A e ferro, *Rumex crispus* ha radici commestibili.

**Borragine.** I giovani germogli e i fiori di *Borago officinalis*, con un retrogusto pepato, possono essere cucinati o mangiati in insalata.

**Viola cornuta.** Si dice che porti il buonumore, di sicuro *Viola cornuta* ha fiori eduli dalle proprietà diuretiche.

**Cavolo verza tardivo.** *Brassica oleracea sabauda* 'Wirosa', è il cavolo che mostra Vincenzo Volpe (sopra) chef del ristorante Toscana Fair, annesso al Vivaio Mati, e autore della ricetta sopra a destra.



# La ricetta

## Crema di zucca

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 g di zucca ● 200 g di patate gialle ● 12 cavoletti di Bruxelles ● 20 cimette di broccoli
- 4 cimette grandi di cavolfiore ● 3 foglie di cavolo nero ● 2 topinambur ● 30 fiori di salvia ananas
- 1 foglia di alloro ● paprica dolce, sale, olio evo

### PROCEDIMENTO

Pulite e lavate la zucca e le patate, mettetele in pentola con la foglia di alloro e un po' di sale e fate cuocere lentamente, aggiungendo brodo se serve. A cottura ultimata togliete l'alloro e frullate con un filo di olio sino a ottenere una crema liscia e setosa. In acqua salata bollite separatamente per circa tre minuti i broccoli, il cavolo nero e i cavoletti di Bruxelles. Pelate i topinambur e ricavate delle lame di circa 3 mm di spessore, friggetele in abbondante olio caldo. Tagliate a carpaccio il cavolfiore e salatelo leggermente. In un piatto fondo versate la crema calda e sistematevi sopra i cavoletti di Bruxelles, il cavolo nero e i broccoli leggermente conditi con sale e olio. Completate con il cavolfiore e le chips di topinambur, una spolverata di paprica, i fiori di salvia e un filo di olio.

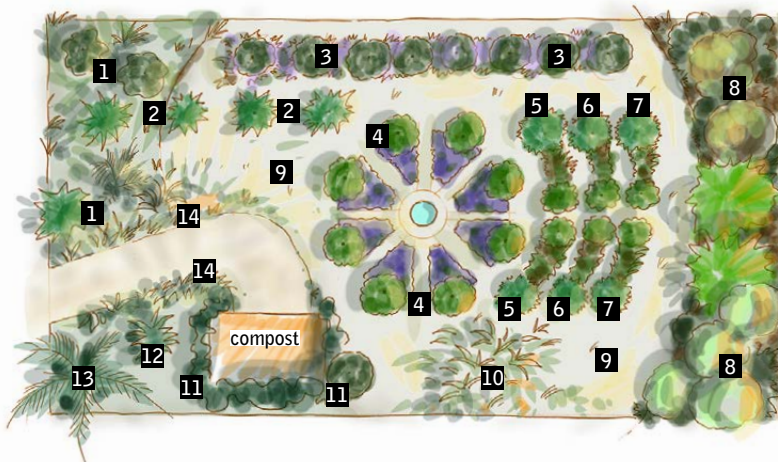


## La piantina dell'orto-giardino

1. La zona naturale con melograni, cachi, *Acca sellowiana*, corbezzoli.
2. Peschi e susini.
3. Barriera antivento

4. Ortaggi di grandi olivi, corbezzoli, noccioli, consolida, tanaceteto, achillea, *Rumex crispus*.

5. Patate.
6. Pomodori, ribes e lamponi.
7. Mais, piselli e zucche.
8. Boschetto con lecci, roverelle, frassini e gelsi.
9. Gramigna (*Cynodon dactylon*) e festuca (*Festuca calva*).
10. Canne (*Arundo donax*).
11. Corbezzoli e albicocchi.
12. *Acca sellowiana*.
13. *Cycas revoluta*.
14. Sentiero delimitato da *Symphytum officinale*.



**Il progettista.** Andrea Mati, titolare assieme ai fratelli Francesco e Paolo dell'omonima azienda vivaistica, ha progettato e realizzato numerosi parchi e giardini, cercando soluzioni ecosostenibili anche per la loro gestione. Da molti anni si occupa anche di giardini terapeutici, permacultura e agricoltura biodinamica.  
Piante Mati: via Bonellina 49, 51100 Pistoia, tel. 0573 380051, [www.piantemati.it](http://www.piantemati.it)