

Bologna ridisegna il futuro del verde con l'Expo orticola

La kermesse nel 2019. A giugno il verdetto sulla candidatura a capitale green europea

Nel 1888 a Bologna si tenne l'Expo Universale per celebrare le magnifiche sorti e progressive della società industriale. Un secolo e qualche decennio dopo l'esposizione ritorna in città e regione sotto il segno della sostenibilità. Merito di International Horticultural Exposition ovvero l'Expo tematico dedicato a florovivismo e orticoltura. Una vetrina mondiale che dovrebbe garantire la presenza di 2 milioni e mezzo di visitatori, 50 Paesi espositori, oltre 500 aziende, un centinaio di delegazioni internazionali grazie ai 1500 eventi in programma dal 1 maggio al 31 ottobre 2019. L'assegnazione dello storico evento è stata decisa il 23 gennaio a Ratingen, nei pressi di Düsseldorf, dal Comitato esecutivo dell'Aiph, l'associazione mondiale di produttori del florovivismo federata al Bie, International Bureau of Exposition. Il progetto premiato è frutto di un lavoro di squadra che ha visto impegnati numerosi enti locali: Regione, Comune e Camera di Commercio di Bologna, Caab, Bologna Welcome, Alessandro Rosso

Identikit
● Nell'ottobre 2019 si terrà a Bologna l'Expo tematico dedicato a florovivismo e orticoltura

● Sono attesi 2,5 milioni di visitatori, 500 aziende e 1.500 eventi in calendario

● Il progetto ha visto all'opera Comune, Regione, Camera di Commercio, Caab, Bologna Welcome, Alessandro Rosso e Fico

Group e Fico Eatly World. Tutti uniti per far conoscere al mondo tradizioni ed innovazioni della nostra regione sui temi della rigenerazione e dell'agricoltura urbana. Un filo verde legato da sei parole: «Grow Green. Eat Green. Live Green» ovvero «cresci, mangia e vivi in modo ecologico».

Bologna sarà la capitale della manifestazione mentre il cuore batterà a Fico, la Fabbrica Italiana Contadina ospitata al Caab, il Centro Agroalimentare di Bologna, che aprirà porte ed attività il prossimo 4 ottobre. Sarà coinvolto tutto il territorio cittadino con gli eventi ospitati al Parco Nord, alla Montagnola, ai Giardini Margherita e nelle decine di giardini interni dei palazzi storici bolognesi.

«Ci aspettiamo di dare alla città visibilità mondiale, farla diventare sede di un dibattito internazionale sui temi scientifici rilevanti per il futuro, valorizzare strutture e infrastrutture urbane in senso ecosostenibile», questa la visione di Alessandro Bonfiglioli, direttore generale di Caab, che snocciola i numeri dell'evento: «Le stime di spesa per una

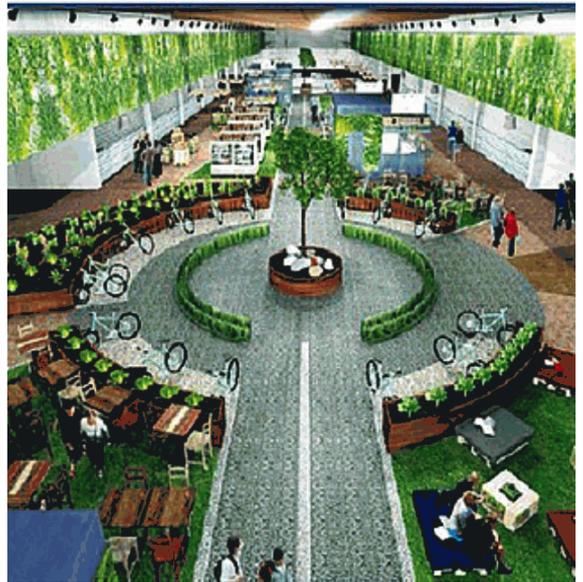
manifestazione di questo livello sono tra gli 80 e i 100 milioni di euro. Nei prossimi tre mesi si deve completare il progetto e confermare l'impegno con gli organizzatori».

C'è da lavorare per trovare finanziamenti pubblici e sponsor. L'assessore bolognese Matteo Lepore ha sottolineato, all'indomani dell'aggiudicazione, le ricadute economiche: «L'indotto è stimato in circa 240 milioni di euro». Un'operazione che si lega ad altri prestigiosi eventi internazionali. Li ha ricordati il sindaco delle Due Torri Virginio Merola quando è arrivata la conferma del via libera ad Expo: «A giugno arriverà il verdetto sulla candidatura a capitale verde europea, sempre per il 2019, e ancora a giugno ci sarà il G7 sull'ambiente». Lo sviluppo è sotto il segno della green economy. Lo crede l'ad di Eatly World Tiziana Primori: «La nostra regione si sta orientando, come conferma il nostro progetto Fico, verso un percorso di benessere e sostenibilità. Elementi fondamentali per attrarre turisti, imprese, investitori. Merito anche delle nostre tradizioni».

Il futuro si gioca sulla spinta verso l'economia sostenibile. Un tassello importante è quello relativo alla valorizzazione ambientale e quindi «del paesaggio urbano e città».



Primori
La nostra regione si sta orientando verso un percorso di benessere e sostenibilità



dino — sottolinea la manager —. Un disegno che passa anche attraverso gli orti e i giardini, il contatto quotidiano con la natura». Una delle attrattive della manifestazione sarà l'attacco di terra realizzato all'interno di Fico «dove sarà possibile ammirare e conoscere tutte le cultivar italiane e gli alberi da frutta». Si riparte dal passato, ma interpretato in chiave contemporanea grazie allo stile di vita salutare che va di moda. «Il fenomeno degli orti coltivati dai giovani spiega questa tendenza che non è una semplice ripetizione della tradizione, ma è contaminata dal presente — sostiene Primori —. C'è un livello

Simulazione
Il rendering dell'Expo orticola di Bologna all'interno del Caab

di attenzione fortissimo verso la cultura ecologica, sono cambiati i sentimenti delle persone, si ambisce ad un carrello della spesa selezionato, si guardano le etichette». Non è solo filosofia, ma un tentativo di riconvertire il tessuto economico. Va bene valorizzare l'agricoltura urbana e l'agroalimentare di qualità, ma fonda verde colpirà anche settori tradizionali. Ad iniziare dai trasporti: i collegamenti tra le varie sedi di Expo sarà assicurato da mezzi elettrici. Nel 1888 la novità era la locomotiva a vapore, nel 2019 sarà l'autobus elettrico.

G. B. N.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'imprenditore

Dal mattone al campo on demand

Francesco Bilotti oggi cura i terreni per conto terzi

Consumata la corsa al mattone si torna alla terra. È il percorso di Francesco Bilotti, 45 anni, sposato, 3 figli che ai tempi d'oro dell'immobiliare aveva «un altro e un altro tenore di vita. Ho goduto abbastanza, so cosa vuol dire guadagnare cifre importanti». Tutto bene, poi la crisi del 2008 spegne gli affari di Francesco costretto a chiudere la sua agenzia di Ravenna. E cambia decisamente vita: «Sono diplomato in Agraria, ho iniziato a fare il giardiniere, affittato un ettaro di terra a San Pietro in Vincoli a Forlì, riabbracciato la passione per la terra e le piante e iniziato a coltivare e con mia moglie Monia ho avviato un bed and

namo è semplice: l'interessato sceglie on-line il suo orto ideale e Francesco si occupa di realizzarlo. Un'idea vincente: «In pochi giorni ho chiuso cinque contratti, altri cinque ortisti hanno dimostrato interesse. Scelgono dimensioni e varietà da impiantare e hanno anche intenzione di sporcarsi le mani con la terra».



Coppia Francesco Bilotti con la moglie

La responsabilità della coltivazione è del fattore, ma l'ortista può seguire i lavori e raccogliere le verdure sul campo. Francesco si occupa, quando non possono recarsi nel campo, anche di portare a casa, non più di venti chilometri di distanza per rispetto della filosofia del chilometro zero, la cassetta settimanale con pepe-

roni, zucchine, pomodori. Il metodo di coltivazione è tutto al naturale. Vietati i pesticidi, vietato l'uso della chimica. «Non diamo concimi che non siano organici — sottolinea Francesco —. Con gli ortisti discutiamo le loro esigenze: le verdure che mangiano, io consiglio quante piantarne».

Un vero e proprio assistente agricolo. La filosofia del progetto è improntata allo spreco zero, non si butta via niente. Quando i clienti, per esempio, vanno in vacanza devono indicare un amico o un'associazione di solidarietà a cui consegnare i prodotti. Si riesce a vivere con l'orto? «Solo con la terra è difficile campare. Noi riusciamo ad avere un reddito grazie all'integrazione delle attività dal Bed and Breakfast al mio lavoro di giardiniere — spiega Francesco —. La nostra vita è cambiata, ma stiamo molto meglio». Microeconomia, ma che sta prendendo piede in regione. A Ravenna c'è Igor, collega di Francesco, anche lui pronto a preparare l'orto per chi vuole adottare un fazzoletto di terra e mangiare sano.

G. B. N.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'esperto

«Andare oltre il conto economico»

Luca Mercalli: «L'agroecologia è il meglio a disposizione»

«Smettete di vangare e rivoltare la terra di continuo, cercate di lavorare il meno possibile». E la luna? «Lasciamola perdere. Guardate il termometro, che è meglio». Parole e ricetta di Luca Mercalli, il climatologo conosciuto anche al grande pubblico, per realizzare un orto tutto al naturale. Sono consigli e «dritte» raccolte in «Il mio orto tra cielo e terra. Appunti di meteorologia e ecologia agraria per salvare clima e cavoli», libro fresco di stampa per Aboca Edizioni. Quasi un manuale per l'orto agro-ecologico dove si ribaltano credenze e abitudini del contadino tradizionale.

L'autore ha spiegato a Corriere Imprese perché, secondo lui, è necessaria la rivoluzione nel fazzoletto di terra dedicata alla produzione di ortaggi. «Domina una tendenza estetica con il tutto pulito, nessun filo d'erba, terreno tirato come un tavolo da biliardo. Ma la natura non è fatta così. Il disordine è solo per l'uomo che desertifica, nega l'equilibrio del suolo e degli insetti che ci possono aiutare a tenere naturale l'orto». Un colpo

all'ortodossia orticola e sdoganamento degli insetti. «Quelli utili che combattono quelli dannosi per le nostre piante. Facciamogli fare la guerra tra di loro, non scendiamo noi in campo con la chimica».

Filosofia semplice, la pratica è un po' impegnativa, che punta al minimo intervento umano. E ben venga il disor-



Climatologo Luca Mercalli

dine: «Non buttiamo via gli sfalci — per il suo orto recupera anche quelli dei vicini — ricicliamoli per arricchire di sostanza organica il terreno. In questo modo si combattono in modo naturale le erbacce». Insomma, lasciarli sul posto invece di trasformarli in rifiuti ed intasare così le isole ecologiche. Questo il pensiero

di Mercalli che plaude al boom dell'auto produzione, «un bel segnale», ma con alcune avvertenze: «L'agricoltura domestica ha una scarsa preparazione, si affida alla tradizione o al passaparola: non sempre affidabili. L'agroecologia è il meglio di quello che disponiamo oggi». La riasse in pochi punti: «Rispetto del suolo, l'uso di tutta la sostanza organica, alleanza con la biodiversità».

Coltivare è conveniente? «Si deve andare oltre il semplice conto economico. Se produco decine di cavoli, non comprerò altri prodotti più costosi al supermercato. Poi ci sono dei benefici che non hanno prezzo come consumare verdure scelte fitofarmaci, appena raccolte quindi fresche e con tutte le proprietà nutrizionali e nutraceutiche. Io spero, attraverso i prodotti del mio orto, di evitare una brutta malattia». Infine una curiosità per gli emiliano-romagnoli, il libro si chiude con uno scritto del 1948 di Alfonso Draghetti, di Castelfranco Emilia, docente universitario di agraria e pioniere dell'agro-ecologia.

G. B. N.

© RIPRODUZIONE RISERVATA