

# La frutta che nasce in città

Meglio del supermercato. Progetto per chi ha bisogno.

L'idea è dell'associazione Linaria, che ha deciso di mappare i frutteti delle città e di utilizzarne i prodotti per progetti sociali. La frutta raccolta va al banco alimentare e alle mense, mentre nella trasformazione in marmellate o biscotti lavorano disabili e anziani. "Sono prodotti sicuri" .

La frutta che cresce in città nei parchi, ma anche lungo le strade, non è inquinata. A differenza di quella comprata dalla grande distribuzione è biologica, genuina, a chilometro zero. E gratuita. Non va, dunque, sprecata ma raccolta e distribuita a chi ne ha più bisogno. Parte da questo presupposto il progetto Frutta urbana, realizzato dall'associazione Linaria. L'obiettivo è quello di usufruire del grande frutteto a cielo aperto che sorge negli agglomerati urbani, raccogliendone i frutti e distribuendoli alle fasce meno abbienti della popolazione. Il progetto è nato da poco, e per ora è focalizzato su Roma, ma l'idea è di replicarlo su tutto il territorio nazionale, a partire da Milano.

"L'idea è nata da una constatazione semplice – spiega Michela Pasquali, architetto del paesaggio e responsabile del progetto -. Quando mi sono trasferita a Roma, ormai tre anni fa, ho visto che vicino casa mia c'erano diversi alberi di limoni, di nespole e di noci. La frutta, che non veniva mai raccolta cadeva a terra, finendo solo per sporcare il suolo pubblico. Mi sono chiesta, allora, se non si poteva farne un utilizzo diverso. Anche perché poi quegli stessi prodotti la gente li andava a comprare nei supermercati, ma in quel caso le nespole arrivano dalla Spagna, le noci dall'Argentina e i limoni da chissà dove. Ho analizzato quindi i diversi progetti che ci sono nel mondo anglosassone, dai community garden agli orti urbani fino a programmi per il riutilizzo della frutta che nasce in città. Così ho pensato che fosse il caso di farlo anche da noi."

Il primo step è stata un'attenta mappatura della produzione frutticola cittadina a Roma, ma anche in altre zone. "Innanzitutto siamo partiti da una fase di conoscenza del territorio: creando una mappa dettagliata degli alberi che sorgono sul suolo pubblico, lungo strade, nei giardini – continua Pasquali – siamo partiti da Roma, da qualche mese c'è un gruppo milanese ma l'idea è che ognuno possa dare il suo contributo e mappare gli alberi da frutto ovunque". La scoperta è stata un'enorme varietà di frutta autoprodotta a Roma: non solo limoni e arance ma anche nespole, avocado, melograni. Cosa farne dunque? " Il primo pensiero è stato di farne un progetto sociale – spiega Pasquali – cioè fare in modo che questi prodotti non solo arrivassero a chi ne ha bisogno, ma anche coinvolgere le categorie più svantaggiate nella produzione. Grazie all'associazione Roma altruista, che mette in contatto oltre diecimila volontari in città, siamo riusciti a organizzare la raccolta, e a metterci in contatto con altre associazioni non profit". La frutta raccolta viene quindi distribuita al banco alimentare o alle mense delle diverse associazioni. Nel caso di frutti non direttamente commestibili, come le arance amare, sono stati organizzati dei laboratori per la trasformazione in marmellate, biscotti e tisane. " In questa fase abbiamo coinvolto i ragazzi disabili della Comunità di Capodarco di Roma, ma anche alcuni anziani delle case di riposo – aggiunge l'architetta -. Per i ragazzi, che fanno un corso di formazione sulla cucina, è stato un modo per approfondire l'aspetto di trasformazione degli alimenti. Per gli anziani, un modo per rendersi utili". Sono state coinvolte anche alcune donne pakistane: "per loro è anche una fonte di reddito, perché hanno iniziato a vendere le marmellate nei mercatini".

Ma la frutta raccolta in città è davvero buona? Secondo Michela Pasquali non ci sono dubbi: è più genuina di quella che si compra al supermercato. "In Inghilterra dove questo tipo di progetti è più diffuso, sono state fatte diverse analisi – spiega -. Tutte hanno rilevato che l'inquinamento

urbano non supera mai i limiti di legge, inoltre di norma questi alberi non sono trattati con pesticidi, insetticidi o altro. Per cui i frutti sono più genuini, senza contare che è tutta produzione a chilometro zero, non c'è l'inquinamento del trasporto". L'associazione ha analizzato anche alcuni frutteti della capitale, in particolare gli alberi che costeggiano via Ostiense, una delle più trafficate ( e inquinate) della città. "I risultati sono stati gli stessi. I metalli pesanti si depositano sulla buccia, non arrivano a intaccare il frutto, basta quindi lavarli bene. In ogni caso questa frutta è migliore di quella prodotta industrialmente: non è trattata, è biologica e si matura naturalmente".

Ora la fase successiva del progetto è incrementare la produzione di frutta in città: "I frutteti sono più facili da gestire degli orti urbani perché richiedono meno manutenzione – conclude Pasquali -. Sappiamo che a Roma c'è un progetto per trasformare la Tangenziale est in un'area verde, sarebbe bellissimo se lì sorgesse un frutteto. Intanto speriamo di riuscire ad ampliare l'offerta: perché questo fa aumentare la biodiversità in città ma anche gli spazi di condivisione".

[link all'articolo](#)