

GreatBeauty

MILANO

L'orto sul terrazzo dell'Hotel Milano Scala, ad uso del ristorante.

The vegetable garden – used by the restaurant – on the terrace of the Hotel Milano Scala.

URBAN FARMING

Una scelta sostenibile

Ciò che il secolo scorso era necessità di autoproduzione oggi è diventato qualcosa di cui essere orgogliosi: dal Km0 il passaggio al "Passo0" è stato veloce. Ed è ormai obiettivo del nostro tempo

TESTO

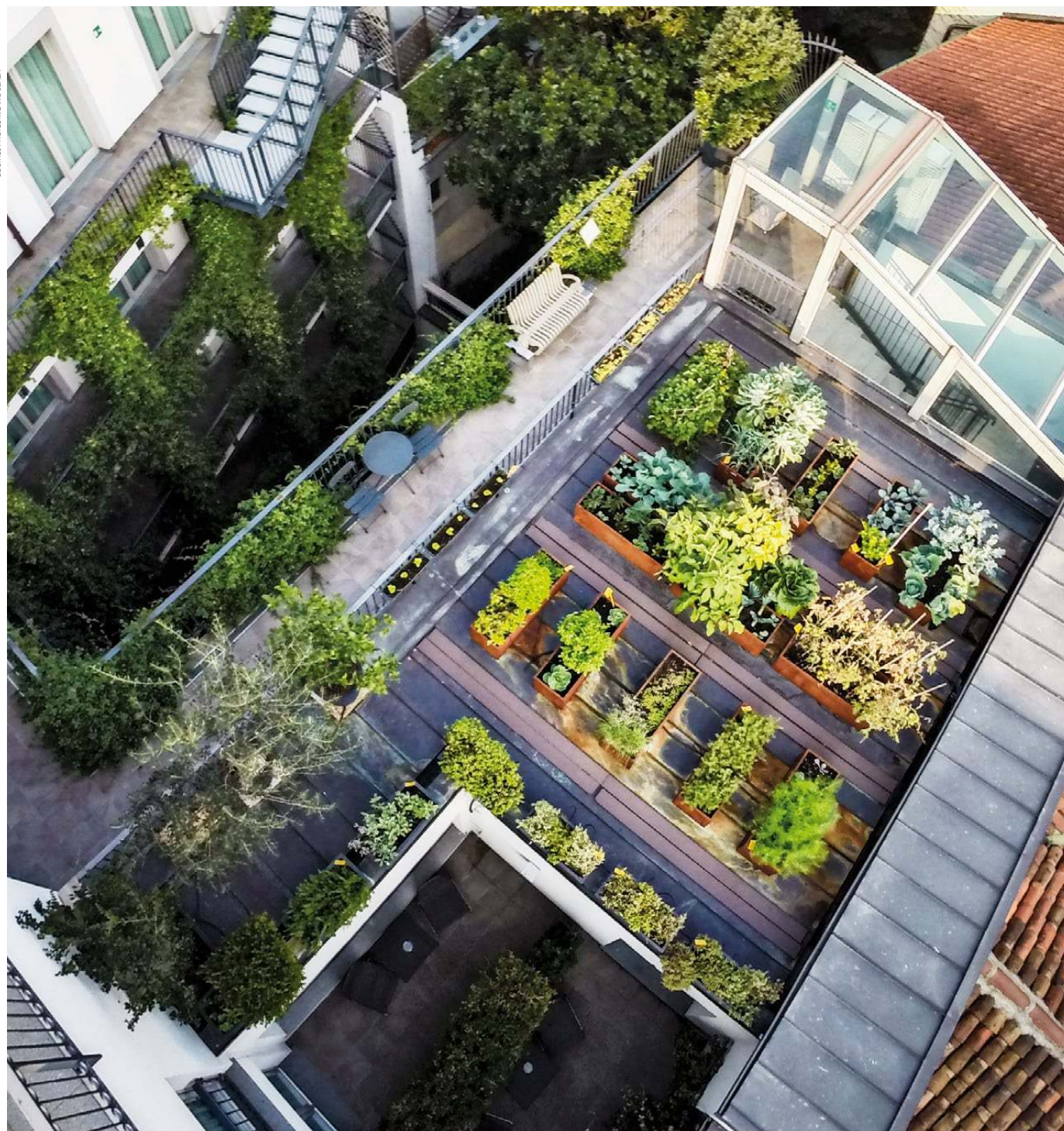
Patrizia Gatti

Passerà dall'amministrazione Obama a quella Trump, l'orto di Michelle. Creato dall'ex-first lady nel 2009 per la sua campagna di educazione alimentare contro l'obesità infantile, anche la nuova Lady, Melania, intende continuare a gestirlo. Più di 350 mq sul South Lawn comprendono di tutto: finora utilizzato per la quotidianità e nelle cene ufficiali, l'eccedenza di verdura veniva donata alle associazioni benefiche. Se il kitchen garden presidenziale ha valore anche simbolico, oggi la coltivazione di varietà alimentari

non è più un fenomeno di nicchia, bensì trasversale. Dal giovane radical, che ne fa una questione di sicurezza alla fonte, alla signora chic che mostra con orgoglio i suoi pomodorini accanto al Wisteria sul suo terrazzo; fino ai ceti più svantaggiati cui i comuni danno in concessione parti di terreno non usato per farne orti, vedi il bando ColtivaMi del Comune di Milano. E le superfici date in comodato d'uso superano ormai i 3,5 milioni di mq nei capoluoghi italiani. Per non parlare di tutte quelle porzioni abbandonate tra

edifici, aiuole, angoli, cortili che grazie ai guerrilla gardener hanno recuperato funzione e vitalità con piantagioni miste tra fiori e ortaggi, gestiti in modo autonomo. Comune a tutti è la motivazione: conoscere il processo di produzione di ciò che si mangia, controllare qualità e salubrità del cibo, specie dopo che le analisi su componenti e proprietà nutritive di ciò che acquistiamo hanno fatto emergere in modo palese, che la grande produzione/distribuzione agisce per lo più in termini quantitativi a discapito del contenuto. Così, ciò che il secolo scorso era necessità di autoproduzione, vedi i *victory gardens* nelle città distrutte dalla guerra, è diventato un plus, qualcosa di cui inorgogliersi. Tanto che oggi non si parla quasi più di Km0 (distanza tra luogo di produzione a quello di consumo), ma di "Passo0". Un obiettivo/slogan anche grazie a

COURTESY HOTEL MILANO SCALA





ROOFTOP FARM

L'orto realizzato sul tetto di una scuola primaria nella città di Hangzhou, Cina.

The vegetable garden built on the roof of a primary school in Hangzhou, China.

una serie di "urban farm" sorte negli ultimi anni. Nel mondo si stima che il 20% di cibo consumato è prodotto dentro le città e che 800.000 milioni di persone coltivano nelle aree urbane. Una goccia nel mare, verrebbe da dire, visto che siamo più di 7 miliardi al mondo, ma segnala una tendenza, se si pensa all'urbanizzazione crescente, al consumo di suolo altissimo in tutto il mondo a discapito delle zone coltivate. E se, come afferma la FAO, nel 2050 avremo superato i 10 miliardi e due persone su tre vivranno in aree urbane, è palese come l'agricoltura urbana potrebbe svolgere un ruolo cruciale per le necessità alimentari delle città. Anche in città inquinate. L'altro fronte aperto è il controllo sugli alimenti che, coltivati a terra e magari in terreni inquinati, possono contenere alti contenuti di minerali, come piombo, rame e zinco pregiudicandone la qualità. E analisi ufficiali hanno stabilito che nel 50% delle piante prodotte in alcune città si supera il limite di metalli pesanti consentito dalla Ue. Allora che fare? Meglio salire in altezza: coltivare su tetti e terrazzi di edifici offre più vantaggi: più spazio disponibile, espo-

sizione alla luce solare, vicinanza ai luoghi di consumo. Mentre le polveri sottili si depositano verso il basso, e senza contare che i tetti verdi mantengono più costanti le temperature interne. Sono nate così una serie di Urban Farm sopra edifici dismessi: a New York c'è Brooklyn Grange, oltre due ettari coltivati sul tetto di un edificio abbandonato dal 2010 grazie a volontari, mentre a Chicago Gotham Greens è uno dei più grandi produttori di ortaggi in serre tecnologiche con illuminazione al Led. Ora distribuiscono le loro insalate senza pesticidi in tutti gli Usa e sono modelli d'impresa per studenti e giovani imprenditori. In Europa tra i progetti più noti e redditizi c'è Østergro a Copenaghen con 600 mq, primo esempio in una città scandinava, e 100 volontari. O Dakkaker a Rotterdam, garden project gestito da architetti che l'hanno realizzato anni fa sul tetto di un edificio antico, e così via. Una progettualità così influente che la Mairie di Parigi ha messo a punto un piano "Paris au vert - 2014-2020", per un milione di mq di tetti e pareti verdi, di cui 1/3 dedicato alla produzione di cibo, inserendo

l'agricoltura urbana nelle scuole con alveari, frutteti e orti. E ogni nuovo edificio pubblico avrà un tetto verde. Dal vaso al piatto il passo è breve, e crescono i ristoranti con orto attiguo: sul terrazzo, all'Hotel Milano Scala, o in una fattoria, al Venissa di Venezia, e al De Kas, situato nelle serre di Amsterdam che negli anni 20 rifornivano la città. In attesa di apprezzare la nuova creatura di René Redzepi che quest'anno riaprirà il suo ristorante a Copenaghen, corredato da una urban farm. E per chi vuole cimentarsi da solo coltivando, anche su un davanzale, meglio seguire i consigli di un'esperta, Sandra Longinotti, giornalista e food stylist che ha scritto un volume Home Kitchen Garden, Nomos Edizioni: «Aromatiche, cavoli, peperoncini, insalate, pomodori, ravanelli, amaranto e fiori eduli come la borragine, la lavanda, il nasturzio e la viola del pensiero sono le più facili da coltivare. Si misura lo spazio disponibile e si somma il diametro dei vasi necessario alle piante adulte: nel libro e sul blog.sandralonginotti.it ci sono i consigli per le specie da coltivare nel proprio orto urbano e le ricette». Non resta che iniziare e poi degustare. ●



GOTHAM GREENS

Progetto ecosostenibile di agricoltura urbana per la coltivazione in serra di ortaggi. Si trova sul tetto di un ex-magazzino di stoccaggio legname a Brooklyn, New York.

Gotham Greens, an eco-sustainable urban agriculture project for the cultivation of vegetables in greenhouses. It is on the roof of a former wood stock warehouse in Brooklyn, New York.

MICHELLE OBAMA

Michelle Obama mentre pianta ortaggi con piccoli ospiti del Kitchen Garden situato nel South Lawn della White House, Washington.

Michelle Obama while planting some vegetables with the young guests of the Kitchen Garden, located on the South Lawn of the White House, Washington.



NEW YORK

Il tramonto su New York visto da Brooklyn Grange, tra le prime e più grandi Urban farm sui tetti. Gestita da volontari.

The sunset over New York seen from the Brooklyn Grange, one of the first and largest urban farms created on rooftops. It is managed by volunteers.



Sky Greens

L'ORTO IN VERTICALE

Non esiste solo il Bosco, da anni agronomi e coltivatori si stanno specializzando in serre per coltivazione in verticale. Un esempio su tutte Sky Greens di Singapore, la più grande che con scaffalature multistrato rotanti e coltivazione idroponica garantisce la produzione tutto l'anno di ortaggi freschi e salubri, con una resa pari a 10 volte quella di una serra normale. Un esempio che sta facendo scuola nel mondo, ideato sulla base dei concetti di Vertical farming studiati da Dickson Despommier, docente alla Columbia University di New York dove insegna Scienza della salute ambientale. Di recente Despommier ha partecipato al convegno Aquafarm 2017 a Pordenone, dove ha illustrato i principi fondamentali della sua teoria, e le sue riflessioni sono state raccolte da Vertical Farm Italia, la giovane società che fa parte dell'omonima onlus mondiale che riunisce coltivatori ed esperti e offre consulenza a chi in Italia vuole lanciarsi in questa avventura. Sognatori coraggiosi di un futuro che ci auguriamo.

THE VERTICAL VEGETABLE GARDEN

It isn't only "Il Bosco" that exists, for years agronomists and growers have been specializing, coming up with greenhouses made for growing vertically. One example of many is Sky Greens Singapore, the largest greenhouse in the world, which using rotating plywood shelving and hydroponic cultivation guarantees year-round production of fresh and healthy vegetables, with a yield equal to 10 times that of a normal greenhouse. It is an example that is being picked up in the world, created on the basis of the concepts of Vertical farming by Dickson Despommier, a professor at Columbia University in New York where he teaches Science of environmental health. Despommier recently held a conference at the 2017 Aquafarm conference in Pordenone, where he outlined the basics of his theory. His insights have been picked up by Vertical Farm Italia, the young company that is part of the largest global non-profit organization that brings together farmers and experts, and offers advice to anyone in Italy wanting to embark on this adventure. Brave dreamers of a future we hope for.



COURTESY SKY GREENS

FROM VEGETABLE GARDEN TO URBAN FARMING

A sustainable choice: the last century were a necessity of self-production – through time became something to make us proud: today we hardly talk anymore of Km0 but Step0

Michelle's vegetable garden will pass from the Obama to the Trump administration. Created by the former first lady in 2009 in support of her nutritional education campaign against childhood obesity, the new First Lady, Melania, has confirmed that she intends to continue to maintain it. Spread over more than 350 square meters on the South Lawn, it includes everything: so far it has been used for day to day life, as well as for official dinners, while the surplus of vegetables has been donated to charity. If the Presidential kitchen garden also has a symbolic value, it's worth remembering that the cultivation of food varieties and not just the ornamental, is no longer a niche phenomenon, but one that happens across the board. It ranges from the young radical who makes it an issue of safety on the origin of the food, to the well-heeled lady who proudly displays her vine tomatoes next to the Wisteria on her terrace, through to the most disadvantaged sectors whose municipalities give part of the unused land in concessions to make allotments - see the open call for ColtivaMi for the City of Milan. Land that is on free loan now exceeds 3.5 million square meters



COURTESY BUNDESGROENPROJECTEN

ROTTERDAM

Dakkaker progetto sostenibile creato da un collettivo di architetti sul tetto di un edificio antico non lontano dal centro città.

Dakkaker a sustainable project created by a group of architects on the roof of an ancient building not far from the city center.

in the Italian capitals. And that's not to mention all the abandoned portions between buildings, gardens, corners, and courtyards, which thanks to guerrilla gardeners have recovered function and vitality with mixed plantations of flowers and vegetables that are managed independently. There is a common motivation for all: the desire to know about the production process of what we eat; and to control the quality and safety of food, especially after the analysis of nutritional components and properties of what we buy have revealed so flagrantly that large-scale production/distribution acts mostly in terms of quantity to the detriment of the content. Therefore, things that in bygone eras like the last century were a necessity of self-production – see the victory gardens in the cities destroyed by the war – through time became a plus and something to make us proud. So much so that today we hardly talk anymore of Km0 (the distance between the place of production and that of consumption), but Step0, an objective that has become a slogan thanks to a series of "urban farms" which have emerged in cities in recent years. In fact worldwide it is estimated that 20% of consumed food is produced in cities and that 800,000 million people grow food in urban areas. A drop in the ocean, since there are more than 7 billion people in the world, but it signals a trend, if you think of growing urbanization and the sky-high levels of land consumption all over the world at the expense of cultivated land. And if in 2050, as the FAO asserts, the world population

will have exceeded the 10 billion mark and two out of three people will live in cities, it is clear how urban agriculture could play a crucial role in the feeding requirements of cities. Even in polluted cities. In fact, the other open frontier is the regulation of foods, which, grown in ground in possibly polluted soils may contain high contents of those minerals, such as lead, copper and zinc, which undermine quality. Official analyses have established that 50% of the plants produced in certain cities exceed the limit of heavy metals allowed by the EU. It is better to go up: cultivating on roofs and terraces of buildings offers more benefits, namely more available space, exposure to sunlight, and proximity to places of consumption. The fine dust settles lower down, and that's without mentioning that green roofs improve buildings by helping to maintain more constant internal temperatures. This is how a series of "Urban Farms" on the roofs of abandoned buildings in certain cities has come to life: at Brooklyn Grange in New York, more than two hectares have been cultivated on the roof of a building abandoned in 2010,

project managed by architects who created it years ago on the roof of an old building, and so on. It is a vision so full of influence that the Mairie de Paris has come up with a plan, "Paris au vert – 2014-2020", which includes 1 million square meters of green roofs and walls, of which one third is devoted to food production, with an emphasis on urban agriculture to be included in schools with orchards and vegetable gardens. From pot to plate it's a short hop, and the number of restaurants with an adjoining vegetable garden is growing: on the terrace of the Hotel Milano Scala, on a farm at the Venissa of Venice, and at the De Kas, located in the greenhouses of Amsterdam, which in the 1920s supplied the city. Meanwhile the wait is on to try out the new creation from René Redzepi, who this year will re-open his restaurant in Copenhagen, accompanied by an urban farm. And for those wanting to have a go at cultivating on their own, even on a small space like a windowsill it's best to follow the advice of an expert, such as Sandra Longinotti, journalist, food stylist and author of:



COURTESY ØSTERGRO

COPENHAGEN

ØsterGro, tra le prime urban farm europee, occupa 600 mq sul tetto di un edificio ed è gestito da volontari.

ØsterGro is one of the first European urban farms. It covers 600 square meters on the roof of a building and is managed by volunteers.

thanks to volunteers, while Chicago's Gotham Greens has become one of the largest producers of vegetables in high-tech greenhouses with LED lighting. They now distribute their pesticide-free salads in many cities and have become a business model. The most famous and profitable projects – also in terms of employment – include Østergro in Copenhagen with 600 square meters, the first example in a Scandinavian city, with around 100 volunteers. Or the Dakkaker in Rotterdam, a gardenia

Home Kitchen Garden volume, Nomos Editions. «Herbs, cabbages, peppers, lettuce, tomatoes, radishes, purple and edible flowers such as borage, lavender, nasturtiums and pansies are the easiest to grow. Measuring the available space and adding the diameter of the vases that are needed by mature plants: in the book and on the blog sandralonginotti.it are tips on which species to grow in your urban garden, mise en place, ideas, and recipes». All that's left to do is to start, and taste. ●