



Un orto sinergico a 3000 metri

DI ANTONIO DE FALCO

In viaggio sulle Ande,
per portare l'agricoltura sinergica in un villaggio indio.

Mollo Marka, 3316 metri d'altitudine, nel Canyon di Paucartambo, a circa cento chilometri ad est di Cusco, Perù.

Cinque ore di strada sterrata, in un maggiolino bianco carico all'inverosimile di bagagli. La strada, una curva dietro l'altra, è affacciata quasi sempre, ad uno dei lati, su precipizi vertiginosi.

La cima dell'Ausangate, avvolta in un mare di nubi oltre 3000 metri

sopra le nostre teste, domina l'intero paesaggio.

A farci da guida due personaggi fuori del comune: Americo Yabar, sciamano del *Munay* (cuore), e Chaca Runa (uomo ponte tra le diverse realtà), per me, poeta mistico delle Ande e caro amico. Da quando in Italia ha visitato il mio orto in agricoltura sinergica, Americo ha continuato a sognare di realizzare un orto simile per la comu-

nità indio di *Salka Wasi* (casa selvatica). Sono qui per questo.

Tutto il villaggio a lavoro

Al nostro arrivo, decine di persone corrono esultanti verso l'auto, la maggioranza sono bambini, tanti, tantissimi che si avvicinano nella speranza di una «propina» (mancia). Esauriti i saluti e le feste ad Americo, la folla si fa carico dei nostri bagagli, precedendoci in una festo-



sa processione che ci accompagna lungo il ripido e fangoso sentiero che porta a Salka Wasi.

Mollo Marka è un luogo incantevole. Un piccolo villaggio con i muri di mattoni di fango e paglia e i tetti realizzati con pali di eucalipto, canne e paglia sottilissima.

Sotto di noi un boschetto di alberi secolari, campetti di papas e mais e, mille metri più giù, ma molto vicino, lo Wato 'Oqto, un fiume che scorre impetuoso dall'Ausangate. Nel villaggio non c'è luce elettrica, né alcun tipo di riscaldamento. Di giorno, quando splende il sole, la temperatura si avvicina ai 30 gradi, ma appena si annuvola e piove, o di sera il termometro cala molto vicino allo zero.

Un fornello d'argilla

Siamo ospiti di Avelino e della sua numerosa famiglia. Ci accoglie tutti, stretti stretti, nella piccola cucina dove, al fuoco di un simpatico e pratico fornello di argilla e paglia e alla luce di due candele attaccate (letteralmente) al muro, il capofamiglia ci prepara una calda e gustosa zuppa di quinoa.

Il giorno dopo, troviamo tutto il villaggio ad attenderci nel cortile.

Americo distribuisce piccoli regali per il Natale a tutti i bimbi (sono proprio tanti e bellissimi, un po' sporchi, ma felici).

Io ne approfitto per conoscere e parlare al presidente della comunità e ai numerosi contadini presenti. Così, mi portano a vedere i campi della comunità. Inevitabilmente il discorso cade sull'agricoltura sinergica, dei vantaggi che essa comporta ed infine dell'idea di realizzare nel villaggio un orto sperimentale. Tutti i presenti sembrano incredibilmente aperti ed interessati e mi assicurano il loro aiuto. Si parla di *ayni*, termine difficile da tradurre in italiano, ma che ha un significato molto vicino a parole come: «sinergia, aiuto reciproco, scambio di conoscenze, capacità, ricchezza».

Picconi, pale e machete

Sempre parlando, facciamo un sopralluogo nel campo che dovrebbe essere destinato all'orto sinergico. Ci scambiamo opinioni, faccio loro molte domande sul clima, sui tempi di semina, sulle difficoltà che incontrano nella coltivazione. Le principali colture del villaggio sono patata e mais, delle quali possiedo centinaia di varietà, credo le più buone del mondo. Tutto il resto degli alimenti arriva oramai dalla valle.

L'inizio dei lavori è fissato per il giorno dopo. Le condizioni sono particolarmente favorevoli. Mi dicono che siamo incappati, in quello che qui chiamano «veranillo», ossia in una serie di 4/5 giorni senza pioggia. Siamo proprio fortunati!

Approfittiamo della mezza giornata libera che ci resta prima dell'inizio dei lavori, per godere delle bellezze del luogo. È un paesaggio mozzafiato. A sera torniamo nella piccola e buia cucina del nostro ospite, dove Avelino prepara una calda zuppa di «choclo» (un mais con chicchi bianchi, grandi come ciliegine schiacciate, teneri e dolci). La mattina successiva, alla buon ora, una trentina di uomini e ragazzi si presentano muniti di picconi larghi e rastrelli, qualcuno impugna un machete e qualcun altro una pala. A rinforzare la compagnia ci sono anche due tori neri, intenti a brucare i cespugli intorno. A guidare questo eterogeneo drappello di giardinieri è

don Miquelito, guardiano e mago del luogo. I convenevoli sono particolarmente lunghi e complessi, come richiede il cerimoniale del luogo. I saluti si concludono con la rituale masticazione delle foglie di coca; mentre io spiego loro la forma e le dimensioni dell'aiuola che ho in mente di realizzare e le ragioni dell'agricoltura sinergica. Sono tutti curiosi e attenti al mio castigliano un po' maccheronico. Poi, all'improvviso, come se qualcuno avesse lanciato un muto segnale, si inizia a lavorare. I giovani, a gruppi di tre, mordono le grosse zolle di terra, compattate dalle radici di gramigna. È incantevole osservare i tradizionali picconi che si muovono quasi sempre all'unisono.

Dietro loro, gli uomini di mezza età battono le zolle per far cadere la terra imbrigliata nelle radici; mentre i più anziani e i ragazzi si limitano a raccogliere le gramigne, ripulite dalla terra, in tessuti di plastica che poi accatastano al bordo inferiore del campo, formando così un cumulo allungato che velocemente s'innalza. Terminato di zappare una striscia di terreno si siedono e aspettano che il pezzo sia stato ripulito dalle erbacce per ricominciare il loro duro picconare. Una squadra di ragazzi mi aiuta a recuperare materiale e a costruire un compost e una spirale di pietre per le piante aromatiche. Due bimbi, cui il giorno prima avevo insegnato a costruire e a suonare un *kazoo* di canna, improvvisano una stridula colonna sonora. Le donne distribuiscono «chicha morada», una bevanda ottenuta da pannocchie di mais nero, bollite insieme a frutta varia, zucchero e spezie.

In breve, un'ampia area di terreno viene lavorato e liberato dalle erbacce. Spiego che in agricoltura sinergica, una volta avviato l'orto, non è più necessario ricorrere alle lavorazioni. Basta seguire alcune semplici indicazioni:

- non pressare il terreno;
- tenere il terreno sempre coperto e occupato con piante di diverse specie;
- non apportare sostanze esterne sia chimiche che naturali;
- lasciare sul terreno, in superficie, i residui di vegetali e tutto ciò che non serve per alimentarsi.

Tutti sembrano molto contenti. La contentezza raggiunge la gioia quando, al suono di un gong, Avelino arriva con il suo pentolone di zuppa di *papas* e l'immane salsa di «rocoto» (un peperone piccante sminuzzato con cipolle rosse, pomodori, succo di limone e sale) aggiunta dai locali ad ogni pietanza e capace di farti alitare come un drago.

La spirale prende forma

Un giro ancora di foglie di coca e si riprende il lavoro. Il presidente mi chiede quando ci sarà la semina. Il mio programma – spiego – è di concludere la preparazione dell'aiuola per la sera e l'indomani seminare, trapiantare e coprire il tutto di paglia. Intorno a me vedo numerosi volti delusi; molti non possono restare un giorno e quindi vorrebbero vedere tutto il lavoro finito. Che fare? Propongo di non continuare con la preparazione del campo e di incominciare a tracciare i camminamenti e le aiuole rialzate. Spiego loro la forma che deve assumere l'aiuola a spirale e inizio a darli da fare.

Dapprima, mi sembrano perplessi, ma via via che la spirale comincia a prendere forma, si entusiasmano e proseguono ad una velocità incredibile.

La forma dell'aiuola è davvero bella, anche se le misure originarie non sono state rispettate in pieno (di conseguenza il camminamento è andato man mano restringendosi). D'altra parte, non c'è tempo per realizzare l'aiuola in maniera perfetta, si farà meglio la prossima volta. Ogni tanto s'interrompe il lavoro per una piccola pausa. È l'occasione opportuna per guardare l'avanzamento dei lavori e fare qualche riflessione.

Dall'incredibile cucina arriva della «Chicha fermentata», una bevanda, questa volta alcolica, ottenuta con un altro tipo ancora di mais, una varietà a chicchi gialli, fatti germogliare e fermentare con frutta matura e zucchero (il sapore ricorda vagamente il Kefir che un po' di anni fa circolava in Italia).

Il presidente del villaggio mi comunica che hanno deciso di nominare un responsabile dell'orto e che si accingono a fare un cerchio per decidere la persona. In breve viene



fatta la nomina. Parlano tutti in Quechua e non capisco niente di quello che dicono. Ma ad un certo punto mi presentano il prescelto che accetta la carica con un lungo discorso. Nel bel mentre della cerimonia improvvisata, mi viene chiesto, senza tanti giri di parole, un aiuto economico per portare l'acqua potabile nella comunità. Sono sufficienti 300 Soles (circa 80 euro), per loro è una cifra enorme. Decido, insieme ad Americo, di condividere la spesa: mi sembrano i soldi meglio spesi di tutto il viaggio.

Tempo di semina

Nel frattempo i lavori vengono completati: è tempo di pensare alla semina. Donne e bambini si uniscono al gruppo. Faccio fatica a seguire così tante persone insieme e a spiegare a tutti cosa e come fare. Annarita e Kristian mi aiutano ed in breve l'orto è pieno di piante e semi. La luce del giorno cala giù velocemente e ci salutiamo con calorosi abbracci e reciproci ringraziamenti. Per tutta la notte e la mattina dopo, una lieve ma costante pioggia provvede a bagnare in maniera impeccabile i semi e le piantine appena messe in terra. Incredibile!

Approfittiamo del caldo e soleggiato pomeriggio del giorno seguente per completare con calma la semina, i trapianti e la pacciamatura. Questa volta, ad aiutarci è un gruppetto ristretto di donne e ragazzi. Con

noi c'è anche Vicente, un bambino sui 10 anni che ha aspettato tutta la mattina nel cortile perché voleva lavorare in orto.

Avelino ci assicura che avrà cura dell'orto. Non la smette più di ringraziarci e di manifestare la propria approvazione per quello che abbiamo fatto. La moglie, Maria, *curandera* del villaggio, dice che ricorda che i nonni facevano qualcosa di molto simile e che a quei tempi c'era tanta abbondanza d'ortaggi. Aiutato da Kristian, metto giù un elenco delle cose da fare e di consigli per continuare ad avere cura dell'orto.

Mi sembra tutto così incredibile, quasi un sogno, eppure, l'orto è lì – bello ed amato.

Stiamo per rientrare al calduccio della cucina quando arriva il presidente con una pentola di «cuy» (porcellino d'india) e *papas* al forno che la comunità ha preparato per noi.

Mi sento emozionato e felice... che bella storia.