

Dal seme al raccolto Nasce il frutteto condiviso mele e pesche a costo zero

A Vimercate l'esperimento di gestione collettiva

di MARCO DOZIO

- VIMERCATE -

COGLI la prima mela. E in questo caso condividila. Senza chiedere un soldo, nemmeno un euro, niente sottoscrizioni, nemmeno un'offerta volontaria. Il prezzo, se così lo si può definire, è soltanto la partecipazione. Chi può dà una mano nei campi, altrimenti va benissimo una presenza alle riunioni, la semplice ma reale disponibilità a far parte di un gruppo. Ed ecco che si può mangiare gratis, letteralmente. Ottima frutta a costo zero, oltre che a chilometro zero. Davide Puleo, artigiano, Rossella Bearzatto, architetto, Anna Maria Busa Silva, insegnante, hanno gettato i semi di un'esperienza unica nel suo genere. Si chiama «Frutteto condiviso». Pare non abbia eguali in Brianza, in Lombardia, forse in Italia. «Siamo dei pionieri, dalle ricerche che abbiamo condotto non risultano esperimenti simili», spiega Davide, 37 anni, passione per la natura e militanza nei Gas, i gruppi di acquisto solidale, reduce da recenti fatiche per innestare 200 pianticelle. Cresceranno, fino a diventare 200 alberi da frutto: in un pezzo di terra di 2.750 metri quadri, nella campagna orientale della città, sulla strada di Cascina Gariola, si potranno raccogliere mele, pe-

ne, ribes, fragole, lamponi e anche l'insolita uva spina. «È sufficiente aver voglia di partecipare al progetto, per portare a casa la frutta nessuno chiederà soldi a nessuno», precisano. Il terreno è messo gratuitamente a disposizione da uno dei promotori, dunque non si pagherà nemmeno la quota d'affitto. Nulla di nulla. «L'obiettivo è creare socialità, consentire alle persone di ritrovarsi attorno al frutteto, aiutandosi reciprocamente. Vogliamo costruire nuove



**UN GRUPPO
COESO**

**Ci sarà chi lavora la terra
o inaffia, promuove eventi
o segue il blog e le riunioni
e magari chi bada ai figli
di chi è impegnato al frutteto**

relazioni, preservando un fazzoletto di terra dalla cementificazione che avanza», aggiunge Davide, prima di lanciare un appello ai vimercatesi e non solo. L'intenzione è di allargare la nuova comunità agricola. «Molte persone si sono già informate, la voce si sta spargendo rapidamente e questo non può che farci piacere: invitiamo tutti a contattarci sul nostro blog». Fruttetocondiviso.com

sentarci». L'esperimento si basa su quattro appuntamenti mensili: due di lavoro manuale al campo, altri due di convivialità e assemblee, dove saranno discussi i temi relativi alla gestione collettiva del frutteto. Compresa la questione, non secondaria, della suddivisione del raccolto. «Non credo che avremo problemi da questo punto di vista, anche se ora non possiamo saperlo con certezza: vogliamo formare un gruppo coeso, improntato al rispetto reciproco, decideremo di comune accordo modalità e quantità. E sottolineo che non siamo alla ricerca di contadini provetto, chi ha la possibilità di lavorare la terra, di annaffiare le piante potrà farlo, gli altri contribuiranno in modi diversi: per esempio attraverso il blog, la newsletter e le riunioni, oppure promuovendo eventi, oppure fornendo gli attrezzi necessari e magari consigli sulle coltivazioni, oppure semplicemente badando ai figli dei genitori impegnati al frutteto. Ma niente è predeterminato, ognuno troverà la misura della sua partecipazione». I prodotti dovranno soddisfare i fabbisogni delle persone che aderiscono all'iniziativa. Quel che resta sarà messo in vendita, esiste già una collaborazione con una gelateria di Villasanta: «Il sogno, nel lungo periodo, è quello di creare occupazione, ma per il momento è solo



VILLASANTA

**Mostra-mercato
di antiche essenze
in Villa Camperio**

- VILLASANTA -

L'ESPOSIZIONE delle antiche essenze dimenticate. E poi lo scambio di semi tra agricoltori dilettanti. Oppure i laboratori per bambini sull'importanza dell'educazione ambientale. Ai giardini di Villa Camperio, nel cuore storico di Villasanta, si apre oggi la due giorni «Frutti Rari alla Santa», una mostra-mercato di piante, fiori e frutti di un tempo. Vivaisti d'eccellenza, provenienti da tutta Italia, esporranno collezioni botaniche a tema, piante rare e autoctone, agrumi ed erbacee perenni. Durante la manifestazione spazio anche ai promotori del «Frutteto condiviso», oltre alle lezioni sull'orto biologico curate da Silvana Sironi. L'evento è organizzato da Thuja Lab con la collaborazione tra gli altri della Pro loco villasantese e del Distretto di Economia solidale della Brianza.