

nella sua stagione. I consumatori dovrebbero convincersi che è più conveniente aspettare il momento giusto per nutrirsi di quel frutto piuttosto che forzare la natura od inquinare l'atmosfera ed intasare le strade per far arrivare da lontano quei prodotti che possiamo avere freschi, a portata di mano e a prezzo più conveniente dopo un paio di settimane. I consumatori sanno di storia e letteratura, hanno imparato ad usare il computer, ma non sanno se per fare il risotto vada meglio la zucca violina o tonda, se per friggere siano più adatte le patate a pasta bianca o gialla e, nel dubbio di come vada pulita e lavata l'insalata, comprano quella in busta, magari imprecaando perché costa troppo. E sì che si mangia due-tre volte al giorno e dal mangiare dipende la salute nostra e dei nostri figli.

Da queste considerazioni è nato il progetto dell'Accademia delle Verdure dell'Adige. Di quel territorio di entrambe le sponde del fiume che va da Badia-Castelbaldo a Rovigo-Stanghella. Si è capito che è necessario riprendere il dialogo tra produttori e consumatori, che è ora di interrompere questa spirale perversa che fa sì che a Lusia gli orticoltori cessino l'attività perché non riescono a pareggiare i costi e a Rovigo i consumatori si privino della verdura perché non la trovano fresca o a prezzi accessibili. Che l'insalata di Lusia vada portata al Conad di Roma e che nei negozi di Rovigo si trovi insalata di Rimini. Che il Polesine produca quasi la metà dell'aglio italiano e che nei nostri supermercati si trovi solo aglio cinese o egiziano. Un'altra considerazione che muove l'operatività dell'Accademia è che per fare delle verdure sane bisogna che l'ambiente in cui crescono sia sano. Se si ripristina il territorio come era cinquant'anni fa (ma le attuali conoscenze scientifiche ce lo possono far fare molto meglio), se riusciamo a reintrodurre la "biodiversità", avremo la possibilità di produrre senza pesticidi. Il risultato sarà non una "azienda biologica" che cerca di difendere quotidianamente con sistemi sia pur naturali le proprie produzioni, ma un territorio che

ha in sé tutte le difese necessarie. Che fa la specificità di un prodotto (la nostra insalata igp) non è un'azienda ma tutto il territorio. Se tutto il territorio di Lusia fosse risanato, la nostra insalata e tutte le nostre verdure avrebbero un richiamo del tutto nuovo verso i consumatori. Ma non basta una somma di aziende per fare un territorio. Il territorio è tutto, dall'argine dell'Adige, al campo sportivo, alle aziende orticole, ai terreni incolti, al fotovoltaico. Tutti gli abitanti sono parte integrante del territorio: dal barbiere, al gestore del supermercato, al parroco ed ovviamente alla amministrazione comunale. E quindi il risanamento del territorio deve coinvolgere tutta la comunità. Da queste considerazioni abbiamo promosso la costituzione della "Comunità dell'Adige" di cui fanno parte i Comuni e le Pro loco di Rovigo, Lusia, Lendinara e Badia.

Molte cose possono essere fatte dagli agricoltori, ma tante altre devono essere realizzate, o comunque coordinate dalle istituzioni pubbliche: piantumazione di alberi lungo le strade, di cespugli nelle aree marginali, fitodepurazione dell'acqua di irrigazione, attenzione affinché non ci siano impianti in contrasto con le coltivazioni ortofrutticole. Un investimento di un milione di euro e un po' di attenzioni per aumentare di molto il Pil derivante dall'orticoltura nel giro di tre-quattro anni che deriverà, oltre che da un maggior prezzo di vendita per le verdure considerate biologiche, anche dalle attività collaterali che un territorio reso bello e salubre richiamerà. Agriturismi specializzati in alimentazione vegetariana e quelli che si possono dedicare alle cure di bellezza con i succhi di ortaggi. Piccole aziende che si occupano di orti sociali con tutti gli annessi, le vendite dirette ai cicloturisti dell'argine dell'Adige. L'orticoltura, oltre che cibo, può produrre anche salute e benessere, punto di riferimento per i cittadini amanti del vivere sano e naturale. Si può. Ci vogliono più idee che soldi. E se non ha idee una Accademia...