

Proposta di lavoro/ricerca per apprendisti SPAI Locarno  
TEMA  
Parcella di ricerca e coltivazione agricola sperimentale cittadina a Locarno

**PREMESSA:**

La CH è il paese europeo che ha il minor tasso di d'autosufficienza alimentare; solo il 56%.  
La CH è il paese europeo dove si spende meno del proprio reddito procapite per l'alimentazione (circa 8%).

Il Ticino, con le attuali abitudini alimentare, avrebbe una autosufficienza alimentare per meno di 40-50 mila persone su 355 mila abitanti; cioè per meno del 15% della popolazione (solo 1 persona su sette mangerebbe) con ciò che produrrebbe l'agricoltura.

**SCOPI:**

Realizzare una coltivazione sperimentale cittadina di mais associata a fagioli e in parte patate, con gli apprendisti SPAI Morettina –Locarno; l'obiettivo della ricerca agronomica è multiplo;

- a) gestione di uno spazio verde semi abbandonato e non qualitativamente interessante dal profilo turistico, su un terreno per niente interessante dal punto di vista produttivo. La sfida è dimostrare come sia possibile rigenerare un terreno in queste condizioni senza prodotti chimico-sintetici e senza irrigazione artificiale (solo con l'acqua caduta dal cielo);
- b) permettere il riciclo di ramaglie verdi tritate/cippate (rami max. 7 cm di diametro) dei parchi cittadini a costo zero (nessun costo di smaltimento per la Città di Locarno); esse vengono semplicemente depositate e sparse per uno spessore iniziale di 20 cm sul luogo della futura coltivazione in autunno 2017 (l'ideale sarebbe verso fine settembre-inizio ottobre); poi eventualmente rigenerata ogni anno con altri 10 cm di ramaglia fresca tritata; nessun costo di smaltimento per la Città di Locarno;
- c) tutta l'erba falciata dai giardinieri della restante parcella e durante tutto il 2018 (corrispondente alla striscia dietro la fila di piante lungo i parcheggi accanto al muro che separa la strada e che dalla galleria porta alla rotonda di Piazza castello) viene lasciata sul posto e usata dagli studenti per pacciamare le colture previste; nessun costo di smaltimento e trasporto per la Città di Locarno;
- d) sono coltivate con metodo bio due varietà di mais seminate a distanza di 3 settimane; "rosso del Ticino" e "mais Corvino", associate a patate e fagioli nani; per il mais si tratta di due varietà ricche in antiossidanti anticancerogeni;
- e) tutta la coltura, la raccolta e la trasformazione saranno gestite dagli allievi su base volontaria al di fuori delle lezioni scolastiche; solo la parte redazionale della ricerca e fatta durante le lezioni;
- f) con la semola da polenta, le patate e i fagioli ottenuti li si possono proporre (pagandoli allo stesso prezzo di acquisto e previo accordo dell'Uff. refezione e trasporti scolastici) per la mensa della scuola; se non vi è questa possibilità ci sono due opzioni: a) una parte viene ripartita equamente fra tutti i partecipanti; b) ciò che restante parte può essere venduta ad allievi, docenti e impiegati della SPAI di Locarno; il denaro raccolto servirà a finanziare i costi del progetto;
- g) si tengono tutti i dati della ricerca in vista della realizzazione di un dossier che contempra vari tipi di dati con l'obiettivo di farne una divulgazione (media ecc.);
- h) la sperimentazione prevede una coltura bio e senz'acqua; con l'obiettivo di auto produrre della semente per l'anno successivo; semente che, col passare degli anni, darebbe piante adattate a condizioni estreme grazie allo sviluppo di un DNA delle coltivazioni stesse;

Gli apprendisti (con l'aiuto del UT?) realizzeranno dei cartelli con la scritta "parcella di ricerca e coltivazione agricola sperimentale cittadina; non toccare; grazie".

Alle estremità est e ovest della parcella è possibile proporre dei cespugli di rosa rugosa (varietà particolarmente resistente e che non necessitano di trattamenti); è una varietà molto profumata e i petali sono commestibili; inoltre non necessita di cure particolari;

Le persone coinvolte, a parte gli apprendisti, sono: il Municipale Bruno Buzzini, capo dicastero Ambiente, il capo giardiniere della Città Daniele Marcacci, il docente SPAI Lorenzo Scascighini, il responsabile dell'orto collettivo Lortobio e titolare d'azienda tigesto SA Pierluigi Zanchi.....

La striscia di terreno necessaria alla sperimentazione è di circa 4 m di larghezza (partendo dal muro) per una lunghezza massima di 100 metri. Restano dunque ancora circa tre metri fra il limite sud della parcella e le auto; fra di loro vi sono inoltre gli alberi che fungono da separazione.

Nessun costo è a carico del Comune; anzi, fra gli obiettivi si cerca di dimostrare come sia possibile ridurre gli scarti verdi da smaltire a carico della Città, ottenendo una gestione meno costosa (anche in termini di personale) e con trasporti più limitati.

Pierluigi Zanchi, 7 giugno 2017