

# Stefano e gli orti di famiglia “Così abbiamo fermato la discarica”

Catanzaro, coltivazioni biologiche sui terreni destinati ai rifiuti

## La storia

GIULIA VELTRI  
CATANZARO

La laurea in Economia aziendale è in arrivo ma nel suo futuro ci sono solo mani sporche di terra, magliette inzuppate di sudore e ceste cariche di frutti e ortaggi. Storia di Stefano Caccavari, 27 anni, l'inventore degli orti di famiglia a San Floro, piccolo paesino di 600 abitanti nell'entroterra di Catanzaro.

Oggi svettano filari di melanzane e lattuga ed ettari di coltivazioni biologiche, ma qui due anni fa sarebbe dovuta sorgere la più grande discarica d'Europa, la Battagliana. Un ecomostro più grande di Malagrotta, capace di accogliere 300 tonnellate al giorno di rifiuti solidi e speciali, a pochi metri dai terreni agricoli della zona, incluso quello della famiglia di Stefano, e compromettendo la qualità

della vita di migliaia di persone e di tanti piccoli paesi situati nel circondario di Catanzaro. Ma la svolta ecologica non si fa attendere ed ecco che Stefano, insieme ad altre persone, si mette alla guida di un comitato di protesta, che coinvolge amministrazioni comunali, movimenti, associazioni ambientaliste ed alla fine, come in una favola, a maggio di un anno fa la Regione decide di revocare l'autorizzazione alla discarica. Via i rifiuti ed ecco spuntare - quasi per una legge del contrappasso - germogli di zucchine, fave, pomodori e grano Senatore Cappelli, quello che ha sfamato l'Italia intera fino al dopoguerra per poi andare quasi in estinzione.

Tutto merito di Stefano, della sua ostinata lucidità e del suo sconfinato amore per la sua terra. Tramontato il progetto della discarica, il giovane calabrese inventa - infatti - la formula dell'orto di famiglia: i 4 ettari di terreno di proprietà della sua famiglia, grazie alla perizia dello zio agricoltore, vengono arati, coltivati e messi a disposizione di chiunque voglia mangiare cibo sano, curato come avveniva 100 anni fa, senza additivi e pesticidi.

«All'inizio - spiega Stefano - abbiamo abbonato una decina di appezzamenti, oggi le famiglie sono 155 e la liste d'attesa è lunghissima». La formula è semplice: «Ogni abbonato, al costo di 750 euro l'anno, può coltivare in sei filari ortaggi di stagione - aggiunge - io e la mia squadra (lo zio Franco e altri cinque braccianti, ndr) ci dedichiamo alla semina e alla crescita delle piante, tutto rigorosamente in maniera biologica. Gli abbonati vengono il sabato a raccogliere i frutti».

C'è, allora, chi sceglie di distinguere il suo orto con un cartellone colorato e chi, invece, opta per uno slogan o un disegno; ci sono le famiglie - per lo più di professionisti -, i privati ma anche ristoratori e gli chef.

«Tutto è nato grazie al passaparola e ai social network - racconta questo ragazzo carico di entusiasmo - oggi siamo una comunità, formata da persone che vogliono mangiare sano e, soprattutto, sono accomunate da una grande passione: l'ambiente e il rispetto della natura».

Stefano l'agricoltore, Stefano proiettato ossessivamente verso la modernità. Nel suo or-

to, contro gli organismi patogeni che solitamente distruggono il raccolto, si fa solo lotta biologica, utilizzando degli insetti predatori che mangiano quelli dannosi nel totale rispetto delle biodiversità. Non solo. La sua prossima sfida è dotare la Calabria di un unico mulino a pietra che macini secondo le antiche regole del secolo scorso. Due settimane fa, Stefano decide allora di lanciare una raccolta fondi per ricostruire un mulino con macine in pietra originali, ed anche in questo caso accade il miracolo. Piovono adesioni da tutta Italia, e tra i primi "azionisti" c'è un pizzaiolo di Torino, che mette subito a disposizione 5mila euro pur di accaparrarsi la farina migliore. «Entro sei mesi - dice il giovane calabrese - il progetto vedrà la luce; fonderemo la società del mulino di San Floro e chiunque potrà sempre decidere se partecipare agli utili, se scontare la quota in farina o servizi del mulino, o semplicemente incoraggiare quest'iniziativa con una libera donazione».

155

nuclii  
Sono le famiglie che attualmente coltivano un loro orto sui terreni dove sorgeva una discarica

Siamo una comunità, di persone che vogliono mangiar sano e che sono accomunate dalla passione per la natura

### Protagonisti

Sopra, Stefano Caccavari  
In alto a destra alcuni di quelli che hanno aderito all'iniziativa



750

euro  
Il costo annuo per l'affitto di un appezzamento: la famiglia di Stefano si occupa della semina



Stefano Caccavari



Peso: 50%



Peso: 50%