

# Si apre a Lecce la prima "food forest"

LECCE – Sarà inaugurata sabato 20 novembre alle ore 10 la prima "food forest" della città di Lecce, realizzata su terreni comunali in concessione all'interno del Parco Melissa Bassi dall'associazione Fucina Salentina, vincitrice in collaborazione con il Comune di Lecce del bando "Corpo europeo di solidarietà" promosso dall'Ue e insignita del premio "La Città per il Verde" nella sezione "Verde Urbano" da Il Verde Editoriale, editore della rivista tecnica "ACER" che si occupa di progettazione, costruzione, manutenzione, gestione del verde pubblico, sportivo, industriale e commerciale.

All'inaugurazione, che rientra nell'ambito delle iniziative organizzate in città per la Festa dell'Albero, prenderanno parte il sindaco Carlo Salvemini, l'assessora alle Politiche urbanistiche e Piano del Verde Rita Miglietta, la presidente dell'associazione Fucina Salentina Valentina Ruscica. I signori giornalisti sono invitati a partecipare.

La foresta, realizzata secondo i principi della permacultura, in sinergia con l'ambiente naturale del Parco, si estende per circa 1400 mq. Qui è stato lavorato il terreno – solo per una volta, per permettere la rigenerazione del suolo – tramite fresatura. È stato distribuito del compost. Sono stati progettati i filari di alberi intervallando alberi ad alto/medio/basso fusto, alberi e arbusti da supporto e colture da copertura. Sono stati introdotti (tenendo conto di un territorio a rischio siccità/desertificazione) e messi a dimora 62 differenti varietà di alberi da frutto (tra cui quelle autoctone) di due/tre anni (alberi emergenti – noci, peri, ciliegi -, alberi medi – agrumi, percochi, susini, noccioli, feijoa -, alberi alti – albicocchi, fichi, gelsi, kaki – e alberi bassi – melograni, goji), aggiungendo al suolo

piccole quantità di micorrize per permettere una migliore associazione simbiotica tra i funghi del terreno e le radici dell'albero; un centinaio di alberi e arbusti da supporto (tra cui eucalipto, lentisco, falso pepe, more senza spine, carissa macrocarpa, elaeagnus ebbingei) accanto agli alberi da frutto di diretto uso umano (perché una food forest è anche un insieme di piante e microorganismi che si aiutano a vicenda e si supportano molto più facilmente nella crescita rispetto a un singolo albero piantato in un deserto e creano maggiore biodiversità); colture da copertura (tra cui lippia repens, fragole).

Il progetto ha visto la formazione di una decina di partecipanti under 30 sulle tecniche di permacultura (le sue etiche e i principi di progettazione) e Food Forest. La messa a dimora delle piante è stata effettuata sotto la guida del coach Giuseppe Sannicandro.

Obiettivo del progetto, che è realizzato in un quartiere in cui esistono già degli orti e un apiario urbani (sensibile, quindi, alla tematica), è quello di restituire alla comunità locale una risorsa di cibo sano e gratuito di cui poter usufruire, con l'idea di prendersi anche cura dello spazio naturale e urbano. Come fonte di cibo, la Food Forest rappresenta un elemento di resilienza per la comunità locale.