

Gli ortaggi

TOMMASO MAGGIORE

Fece la strada che gli era stata insegnata, e si trovò a porta orientale [...] Lì c'era una colonna, con sopra una croce, detta di san Dionigi: a destra e a sinistra, erano orti cinti di siepe e, ad intervalli, casucce, abitate per lo più da lavandai.

Alessandro Manzoni, *I promessi sposi*.

L'orticoltura è una forma di agricoltura di origini arcaiche e che costituisce da sempre una fonte di alimenti importante per la dieta di gran parte delle popolazioni umane. Viene qui proposto un excursus storico che mette in luce alcune fasi chiave per l'orticoltura lombarda, da quella romana a quella medioevale a quella rinascimentale ed infine a quella moderna. L'attualità viene presentata a partire dalle produzioni orticole periurbane degli anni '50 del xx secolo per giungere alla situazione attuale che vede la Lombardia interessata da un relevantissimo flusso commerciale di prodotti ad orto e coinvolta nei processi d'innovazione che vedono l'affermarsi dei prodotti di quarta gamma.

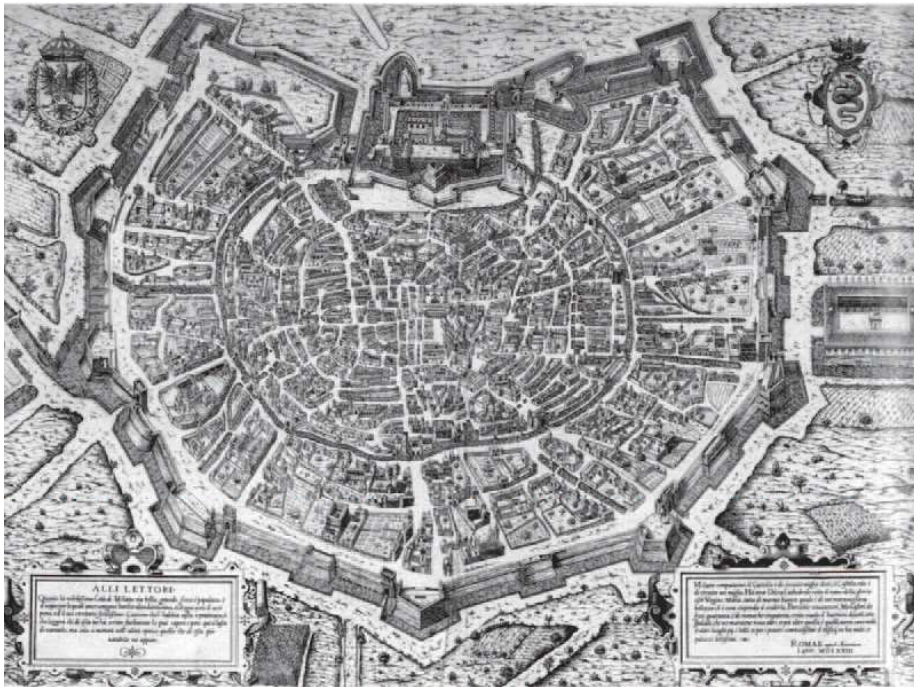
Per convenzione si definiscono ortaggi (gastronomicamente verdure) le specie vegetali un tempo coltivate quasi esclusivamente nell'orto. Nel mondo si considerano ortaggi oltre 300 specie, ma di queste in Italia se ne coltivano circa 150, senza considerare le numerose piante aromatiche e i funghi.

Le piante orticole, in dipendenza della parte impiegata nell'alimentazione, si classificano come segue:

- da frutto: pomodoro; melanzana, peperone, zucca, zucchini, cetriolo, fragola, melone, anguria, fagiolino;
- da fiore: carciofo, cavolfiore, broccolo;
- da seme: fava, pisello, fagiolo, cece, cicerchia, lupino;
- da foglia: lattughe, radicchio, indivia, borragine, spinacio, catalogna, bietola da coste, valerianella, rucola;



Porzione di orto domestico, Annone (LC) 2010 (foto Massimo Pirovano)



Milano alla fine del XVI secolo. Si noti la diffusa presenza di orti tra la cerchia dei navigli e le mura spagnole

- da fusto e foglia: sedano, finocchio, cardo;
- da radice: sedano rapa, carota, ravanello, bietola da orto;
- da tubero: patata, topinambur;
- da bulbo: cipolla, aglio, scalogno;
- aromatiche (si citano le più importanti): prezzemolo, basilico, origano, salvia, rosmarino, aneto, zafferano, cumino, melissa, menta, anice, valeriana, zenzero.

Le coltivazioni possono avvenire su terra o su substrati vari e utilizzando metodiche convenzionali, biologiche (agricoltura organica).

Le colture su terra si dividono in:

- protette (in serra fredda o riscaldata);
- semiprotette (con apprestamenti protettivi non praticabili);
- non protette (in pieno campo)

Le colture su substrato presentano diverse tipologie di coltivazione:

- su substrati naturali (ad es. su torbe)
- su substrati sintetici (polistirolo espanso, argilla espansa, agriperlite...)

Le colture con soluzioni nutritive possono essere svolte:

- in corrente di soluzione nutritiva (con acqua a perdere o riciclata);
- in soluzione nutritiva con strutture di galleggiamento (floating).

Pur non restando tracce degli albori dell'orticoltura, un'ipotesi affascinante è quella per cui l'orticoltura sarebbe nata già con il nomadismo e dunque prima della vera agricoltura e si sarebbe fondata sulla constatazione da parte dei nostri progenitori dediti a caccia e raccolta che nelle aree prossime ai loro insediamenti, ove per ragioni igieniche venivano accumulati rifiuti di diversa natura, era facile assistere alla nascita ed al rapido sviluppo di piante orticole che in quell'ambiente, reso fertile dalle deiezioni umane e da altri materiali organici, davano abbondante prodotto.

Le evidenze documentali ci mostrano che dall'epoca greca e romana fino agli anni '50 del secolo scorso le colture ortive per il mercato del fresco erano confinate in piccoli appezzamenti in prossimità dei fabbricati rurali o intorno ai nuclei abitati.

Più specificamente se si parla di orticoltura lombarda si possono intravedere quattro successivi periodi storici, ognuno caratterizzato da particolari eventi: l'epoca romana, la medioevale, la rinascimentale e la moderna.

Nell'**epoca romana** molte verdure utilizzate nell'alimentazione sono di specie spontanee non ancora domestiche, raccolte nei campi lasciati a pascolo o ai bordi di quelli coltivati, ma anche, facendo sicuramente eccezione, poiché già coltivate, cipolle, aglio e talune leguminose (piselli, cicerchia, e vigna – un tipo di “fagiolo” allora coltivato). In altre aree italiane, centrali e meridionali, alcune leguminose, di cui si raccoglieva il seme (fava, cece e lenticchia), venivano coltivate in pieno campo in avvicendamento con i cereali non solo per sfruttarne i vantaggi agronomici ma anche perché le quantità erano molto più alte di quelle ottenibili nei piccoli orti.

Nell'**epoca medioevale** troviamo due tipi di orto, quello del colono (*hortus massaricius*) e quello del padrone (*hortus dominicatus*), sempre di grandi dimensioni (1.000-4.000 m²). Il primo non era soggetto a canone da parte del proprietario delle terre e i prodotti non erano soggetti a decima. Nel secondo tipo si producevano ortaggi in abbondanza. L'orto era pertanto una “zona franca” a completa disposizione del coltivatore e svolgeva un ruolo di primo piano per l'alimentazione della famiglia, che era basata prevalentemente sui prodotti dell'orto.

L'orto poi ebbe un ruolo particolare nella cultura monastica legata all'ideale vegetariano e all'osservanza della regola che imponeva un grande consumo di ortaggi e legumi.

L'orto monastico fu anche orto medicinale (orto dei semplici), fornitore dei componenti essenziali dei farmaci medicinali. Le erbe officinali

erano coltivate anche nei due tipi di orti cui si è fatto cenno, ma solo perché entravano nell'alimentazione quotidiana come aromatizzanti.

Gli ortaggi (olera) si distinguevano in erbe (herbes) e radici (radices) in dipendenza dello sviluppo della loro parte commestibile: sopra o sotto terra.

Ai tempi di Carlo Magno, venivano coltivate ben 72 specie diverse di ortaggi e piante medicinali:

- alimentari: fagiolo dall'occhio, cece, fava, pisello, cocomero, melone, zucca, lattuga, finocchio, indivia, bietola, carota, pastinaca, cavolo-rapa, cavolo cappuccio, cipolla, porro, ravanella, aglio, scalogno...
- medicinali: giglio, rosa, fieno greco, salvia, ruta, cumino, rosmarino, dragoncello, giaggiolo, anice, girasole, rucetta, bardana, nasturzio, mentuccia, prezzemolo, sedano, levistico, aneto, senape, santoreggia, menta, erba gatta, papavero, coriandolo, cerfoglio... molte delle quali usate anche in cucina.

A queste si aggiungevano ai bordi dell'orto quelle che si possono definire industriali in quanto usate nella lavorazione dei tessuti: la robbia per tingere e il cardone per cardare.

Tuttavia si puntava su alcune specie particolarmente apprezzate in cucina:

- porro, aglio e cipolla: gruppo di ortaggi più coltivato, data la facilità di conservazione;
- cavolo-rapa e cavolo cappuccio: materiale di base per le zuppe, venivano considerati gli ortaggi per eccellenza;
- rapa: coltivata sia negli orti sia in pieno campo per l'alta resa, le modeste esigenze colturali, la facile conservazione.

Nell'**epoca rinascimentale**: patata, pomodoro, peperone, mais, fagioli e cacao arrivarono dalle Americhe, caffè e tè dall'Oriente: sono queste le novità che modificheranno profondamente le abitudini alimentari. Tuttavia, arrivati in Europa, ebbero bisogno di molto tempo prima di affermarsi. Ad esempio la patata, inizialmente fu destinata all'alimentazione animale e solo nel Settecento fu scoperta come cibo.

L'**epoca moderna** infine si caratterizza per le grandi innovazioni scientifiche e conseguentemente tecnologiche sia nel settore agricolo (miglioramento genetico e delle agrotecniche con l'impiego di macchine, fertilizzanti e agrofarmaci) sia in quello della conservazione (frigoconservazione, appertizzazione¹, surgelazione, liofilizzazione) e della distribuzione (confezionamento, trasporto, logistica, grande e media distribuzione).

¹ Sterilizzazione a caldo in recipienti ermeticamente chiusi.

L'orticoltura lombarda fino alla metà degli anni '50 del secolo scorso era organizzata intorno agli agglomerati urbani e quindi vicina ai mercati generali e rionali servendo circa il 50% della popolazione, quindi "a chilometro zero" dai cittadini, come è di moda dire oggi. Il restante 50% della popolazione abitava in campagna e in complessi rurali, e, almeno nella pianura irrigua, era costituita prevalentemente da salariati agricoli. Questi coltivavano direttamente e utilizzavano degli orticelli posti in prossimità dei fabbricati rurali e assegnati dalla proprietà o dall'affittuario in ragione di uno per famiglia.

Al contrario nella pianura asciutta, gestita con un contratto misto, di affitto e mezzadria, l'orto era collocato vicino alle altre colture ed era di dimensioni più modeste, sia perché toglieva spazio alle colture cereali-cole sia perché si avevano maggiori difficoltà per l'irrigazione. In collina e in montagna gli orti trovavano posto, sempre su superfici limitate, ove era possibile disporre del terreno più fertile e posto in posizione comoda. In ogni caso sia gli orti periurbani condotti da orticoltori professionisti sia quelli familiari erano gestiti manualmente con un impiego consistente di manodopera (in quelli periurbani in media erano necessari 10-12 uomini per ettaro coltivato almeno per 6-7 mesi l'anno). Il terreno di norma veniva preparato a zappa, la concimazione era con letame, le piantine da trapiantare erano preparate in semenzaio su letti freddi o caldi, le operazioni di trapianto, irrigazione, raccolta e confezionamento per il mercato erano tutte effettuate manualmente).

Negli orti familiari le specie allevate erano le stesse presenti in quelli periurbani, ma con rapporti diversi; infatti nei primi prevalevano ortaggi come le patate o i pomodori, le prime come alimenti ad alto contenuto di energia, sostitutivi dei cereali, e i secondi da utilizzare sia per le insalate sia per le salse fresche e da conservare. Il terzo ortaggio per importanza era la cipolla seguita in tutto il periodo autunno-vernino dal cavolo verza. Sempre nei piccoli orti, ma talvolta anche in quelli grandi e specializzati, le colture erano "concatenate" ovvero spesso nell'interfila prima della raccolta di una specie se ne trapiantava un'altra; vi era cioè la presenza nella stessa area di più colture in stadi diversi di crescita il che si traduceva in una elevata intensificazione. Ad esempio tra i filari del pomodoro (rigorosamente allevato con canne o con pali e fili di ferro) o della melanzana potevano essere trapiantate lattughe o cicorie.



Una coltivazione di valerianella in tunnel per produzioni di quarta gamma in fase di raccolta

In ogni caso in tutti i periodi considerati la superficie agricola destinata ad ortaggi in Lombardia è stata sempre modesta e di conseguenza, date le difficoltà dei trasporti specie di materiali voluminosi e ricchi di acqua, anche i consumi erano modesti.

È anche da ricordare che raramente nel periodo invernale erano coltivate insalate e ciò sia perché il clima non lo consentiva sia perché non si disponeva di strutture protettive adatte allo scopo. A Milano per esempio la specie più utilizzata durante l'inverno come insalata, affettata e condita con olio e aceto, era il cavolo verza, il quale componeva anche moltissime pietanze.

Dagli anni '50 in poi si verificano via via fenomeni che fanno evolvere l'orticoltura e tra questi i più importanti sembrano essere: una maggiore facilità dei trasporti con conseguente localizzazione delle colture delle varie specie negli areali ritenuti più idonei; il consumo di tutti gli ortaggi lungo tutto l'arco dell'anno e non più per periodi limitati; il notevole aumento dei consumi dovuto anche alla propaganda della dieta mediterranea; la messa a disposizione del consumatore di nuovi prodotti per un "rapido utilizzo" (la cosiddetta quarta gamma²).

Attualmente, mentre l'orticoltura lombarda occupa sempre superfici modeste (3,3% della nazionale) i consumi sono elevati sia perché in Regione vive il 16,25% della popolazione italiana sia perché quelli unitari di verdure sono via via aumentati. Per inciso le superfici apparirebbero di gran lunga più ridotte se si togliessero dal calcolo quelle destinate al pomodoro da industria, al melone e al cocomero, che da sole coprono il 72% della totale superficie destinata a colture ortive.

L'orticoltura lombarda di oggi si può descrivere considerando con attenzione i dati riportati in figura 1 nella quale sono esposte le superfici investite con le più importanti specie da orto in piena aria e le produzioni totali. A queste vanno aggiunte le superfici coperte da serre e le relative produzioni riportate in figura 2.

Il pomodoro, se si esclude il poco da tavola, non è più presente nell'orto in quanto si produce, in avvicendamento con le colture cerealicole e foraggere, in pieno campo, ove viene trapiantato, fertirrigato, diserbato e difeso dai parassiti con agrofarmaci, raccolto a macchina e trasferito a un'industria di grandi dimensioni. Anche la patata, peraltro oggi poco presente in Lombardia, raramente si trova nell'orto, mentre, sempre inserita in diversi avvicendamenti colturali, si trova, quella destinata alla tavola, nel

² Le verdure di quarta gamma sono verdure fresche, lavate, asciugate, tagliate e confezionate in vaschette o in sacchetti di plastica e pronte dunque per essere messe in tavola.

Figura 1 – Colture orticole in coltura protetta (serra e tunnel)

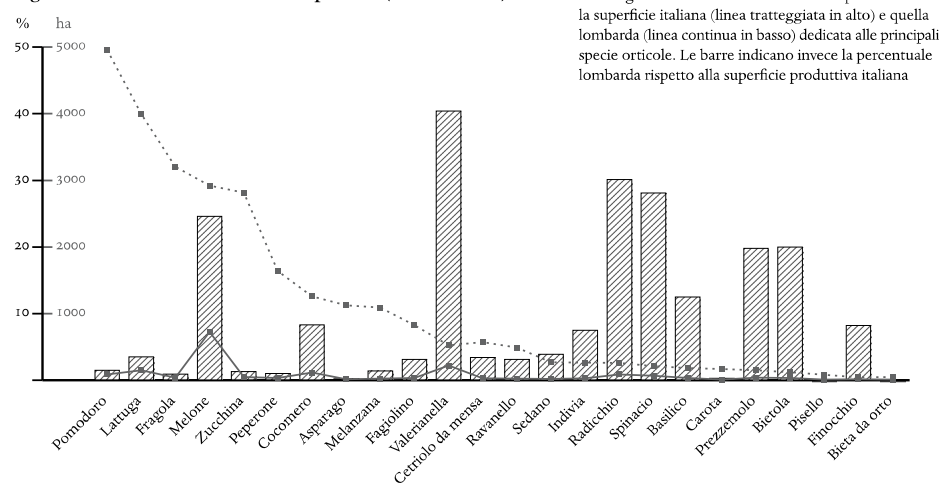
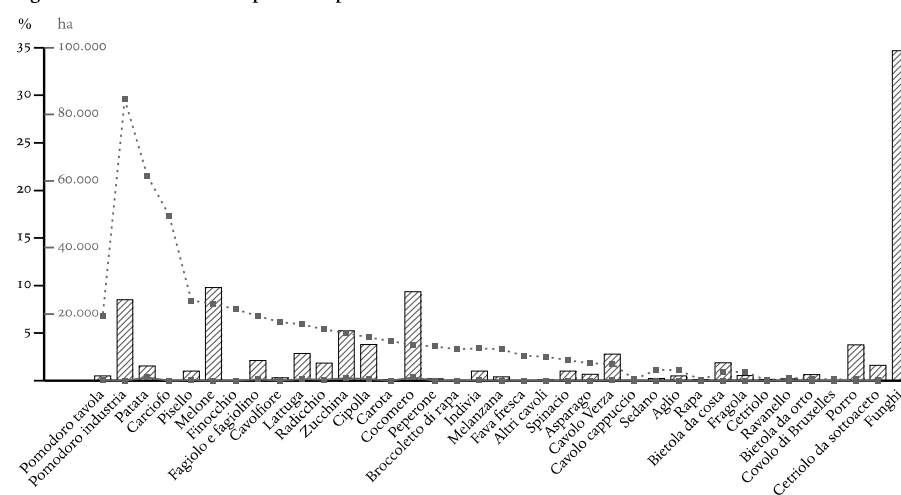


Figura 2 – Colture orticole di pieno campo



vogherese e in parte nel mantovano, mentre una parte consistente della produzione ha una destinazione industriale come a Cremona e a Mantova.

Melone e cocomero occupano una consistente superficie nel mantovano, dove il primo si può fregiare del marchio IGP. Complessivamente occupano anche una consistente superficie coperta da tunnel-serra, che rappresenta circa il 34 % sulla totale superficie investita a serre. Dai dati della figura 1 appare evidente che la maggior parte delle colture presen-

Nomi scientifici degli ortaggi

| | |
|---|---|
| Aglio – <i>Alium sativum</i> L. | Melanzana – <i>Solanum melongena</i> L. |
| Aneto – <i>Anethum graveolans</i> L. | Melissa – <i>Melissa o cinalis</i> L. |
| Anguria – <i>Citrullus lanatus</i> (Thunb) Matsum e Nakai | Melone – <i>Cucumis melo</i> L. |
| Anice – <i>Pimpinella anisum</i> L. | Menta – <i>Menta spp</i> |
| Basilico – <i>Ocimum basilicum</i> L. | Origano – <i>Origanum vulgare</i> L. |
| Bietola da costa – <i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>cycla</i> (L.) Ulrich | Patata – <i>Solanum tuberosum</i> L. |
| Bietola da orto – <i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>cruenta</i> (L.) Salisb. | Pastinaca – <i>Pastinaca sativa</i> L. |
| Borragine – <i>Borrago o cinalis</i> L. | Pomodoro – <i>Solanum lycopersicum</i> L. |
| Broccolo – <i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>italica</i> | Peperone – <i>Capsicum annum</i> L. |
| Cardo – <i>Cynara cardunculus</i> L. var. <i>astilis</i> DC | Pisello – <i>Pisum sativum</i> L. |
| Cardofo – <i>Cynara cardunculus</i> L. var. <i>scolymus</i> (L.) Hayek | Porro – <i>Alium porrum</i> L. |
| Carota – <i>Daucus carota</i> L. var. <i>sativus</i> (Hoffm.) Arcang. | Prezzemolo – <i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nym. Ex A.W.Hill |
| Catalogna – <i>Cichorium intybus</i> L. | Radichio – <i>Cichorium intybus</i> L. |
| Cavolfiore – <i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>botritis</i> | Ravanello – <i>Raphanus sativus</i> L. var. <i>radicula</i> Pers. |
| Cavolo cappuccio – <i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>capitata</i> L. | Rosmarino – <i>Rosmarinus o cinalis</i> L. |
| Cece – <i>Cicer arietinum</i> L. | Rucola – <i>Eruca sativa</i> Mill |
| Cetriolo – <i>Cucumis sativus</i> L. | Salvia – <i>Salvia o cinalis</i> L. |
| Cicerchia – <i>Lathyrus sativus</i> L. | Sedano – <i>Apium graveolans</i> var. <i>dulce</i> (Mill.) Pers. |
| Cipolla – <i>Alium cepa</i> L. | Sedano rapa – <i>Apium graveolans</i> L. var. <i>rapaceum</i> (Mill.) Gaudich |
| Cumino – <i>Cuminum cyminum</i> L. | Scalognò – <i>Alium ascalonicum</i> L. |
| Fagiolo dell'occhio – <i>Vigna unguiculata</i> L. Walp. Var. <i>unguiculata</i> | Spinacio – <i>Spinacia oleracea</i> L. |
| Fagiolo – <i>Phaseolus vulgaris</i> L. | Valeriana – <i>Valeriana o cinalis</i> L. |
| Fagiolino – <i>Phaseolus vulgaris</i> L. | Topinambur – <i>Heliantus tuberosus</i> L. |
| Fava – <i>Vicia faba</i> L. | Valerianella – <i>Valerianella locusta</i> (L.) Later |
| Finocchio – <i>Foeniculum vulgare</i> Mill | Zafferano – <i>Crocus sativus</i> L. |
| Fragola – <i>Fragaria vesca</i> L. | Zenzero – <i>Zingiber o cinale</i> L. |
| Indivia – <i>Cichorium endivia</i> L. | Zucca – <i>Cucurbita pepo, maxima, moschata</i> L. |
| Lattuga – <i>Lactuca sativa</i> L. | Zucchini – <i>Cucurbita pepo</i> L. |
| Lupino – <i>Lupinus luteus</i> L. | |

tano percentuali di superficie, rispetto a quella nazionale, che non superano il 3%.

Anche in Lombardia le aziende dove le colture ortive sono preponderanti rispetto alle altre possono essere di tre tipi: solo in pieno campo, in pieno campo e sotto strutture protette, solo sotto strutture protette. In queste ultime il paesaggio è caratterizzato dalla presenza delle coperture in plastica delle strutture impiegate per proteggere le colture o per anticipare o posticipare l'immissione dei prodotti sul mercato. Certamente la presenza diffusa di queste strutture è qualcosa di artificiale ed appare agli occhi di molti poco naturale, talvolta addirittura deturpante per il paesaggio. Proprio per questa ragione oggi in alcuni comuni, ove la presenza si è molto sviluppata, si tende a vietare i tunnel. Questo provvedimento costringe i produttori a spostare l'attività in altri comuni o peggio in altre Regioni, anche molto lontane dai luoghi di consumo, dove non vengono poste limitazioni allo svi-

luppo della serricoltura. Ciò si sta verificando in alcuni comuni lombardi ove di recente si è sviluppata la coltivazione delle insalate per la quarta gamma.

Le zone lombarde dove oggi si trovano le più vaste colture di insalate in pieno campo sono in provincia di Mantova al confine con le provincie di Brescia e Cremona come per esempio nei comuni di Asola e Guidizzolo, che presentano terreni molto sciolti, ben dotati di sostanza organica e con profili culturali non molto profondi, posti su ghiaie più o meno grossolane, capaci di sostenere il rapido susseguirsi delle colture e dunque adatti ad una orticoltura intensiva. Altre aziende si trovano a macchia di leopardo nei dintorni di Milano. Queste sono nate di recente e sono collegate a strutture di commercializzazione atte a servire in modo puntuale la grande distribuzione.

Le colture in serre-tunnel sono presenti con una certa densità in alcune aree del Bergamasco e del Bresciano, quasi alla base delle Prealpi, ma nella maggior parte già in pianura e destinate prevalentemente alle insalate da quarta gamma. Aziende dedicate alle colture da quarta gamma si trovano anche nelle provincie di Mantova, Cremona e Milano. Si può stimare che più della metà delle serre presenti in regione siano destinate a questa tipologia di colture.

Fra gli ortaggi di solito si inseriscono i funghi, prodotti in apposite strutture in cui si realizzano le condizioni pedoclimatiche ideali per tale produzione. In Lombardia la produzione risulta consistente, con quasi il 35% di quella nazionale.

Negli ultimi decenni il desiderio di disporre di una piccola superficie dove realizzare un orto ha portato all'occupazione di molte aree marginali, spesso a ridosso di strade anche molto trafficate. Questi orti vengono spesso irrigati con acque dalle provenienze più diverse e non sempre tali da garantire la salubrità dei prodotti. Considerata questa esigenza alcuni comuni lombardi hanno organizzato orti cittadini forniti di acqua potabile e da assegnare in particolare ai pensionati che ne fanno richiesta. Dato che gli utilizzatori sono sovente privi della benché minima cultura agronomica sarebbe bene che i Comuni si attrezzassero per offrire loro assistenza coinvolgendo anche a tempo parziale agronomi in grado di orientare le scelte tecniche degli hobbisti in modo da tutelarne quantomeno la salute.

Bibliografia

- Bianco V. V., Pimpini F., 1990, *Orticoltura*, Bologna, Pàtron
Le insalate: botanica, storia e arte, alimentazione ..., 2011, Milano, Bayer Crop Science
Montanari M., 2012, *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Roma-Bari, Laterza
La patata: botanica, storia e arte, alimentazione ..., 2011, Milano, Bayer Crop Science, Bologna, Script
Il pomodoro: botanica, storia e arte, alimentazione ..., 2010, Milano, Bayer Crop Science, Bologna, Script