

IL MENSILE DELLA SICILIA CHE CRESCE

Gattopardo

ANNO 2020 MAGGIO NUMERO 45



Prezzo di copertina € 3,50. In vendita facoltativa a € 1,20 con Gazzetta del Sud e Giornale di Sicilia.



SI ALLENTA LA PRESA DELL'EMERGENZA: COMINCIAMO A PROGETTARE IL NOSTRO FUTURO

UNA NUOVA ALBA, UN NUOVO MONDO

THE GRIP OF THE EMERGENCY IS LOOSENING: LET'S START PLANNING OUR FUTURE

THE JOYOUS PLEASURE OF STARTING A VEGETABLE GARDEN ON YOUR BALCONY

And making bread with sourdough, of course. The quarantine has made us all rediscover the joy of preparing and storing foodstuff. A happier new relationship with food

Whether we like it or not, the COVID emergency made the utopia of self-sustainability re-emerge – homemade bread, fresh rolled-out pasta, cakes of all kinds, vegetable gardens on balconies. Many of us have been forced to rediscover (often pleasantly) “unusual” lifestyles that reasonably have cut down on consumptions and make us value what we daily do. We are even acquiring (or better, regaining) a personal bond with the satisfying feeling of doing something by ourselves. Inspired by Serge Latouche – the “growth objector” par excellence – the movement for happy degrowth, founded by Maurizio Pallante, has long spoken us about simplicity and ecological and social sustainability. It promotes this trend as an (extra) ordinary philosophy of life. There is no denying that, willing or not, we are experiencing the “happy degrowth” – meant as rationally rejecting anything in excess rather than giving up something useful. That is the real revolution, partly even cultural, which is daily commanding us on lockdown. And yeast and flour, rare goods of these times, have become the banners of this home battle. However fair it is, the thought that food self-production could be enough to “feed” the global economy needs, is real utopia indeed. Nevertheless, there are those who have taken this degrowth in the right spirit, re-

perché in eccesso - volenti o nolenti, l'abbiamo sperimentata proprio tutti in tempi di pandemia, alcuni anche inconsapevolmente.

Fare per riuscire, ottimizzare per evitare di sprecare: è questa la vera rivoluzione, in parte anche culturale, che per adesso comanda le nostre giornate in lockdown, e lievito e farina sono diventati ormai i vessilli di questa battaglia casalinga, merci rare di questi tempi. Tuttavia, per quanto valida sia, da qui a pensare che l'autoproduzione alimentare possa dirsi sufficiente a “sfamare” i bisogni dell'economia globale, assurgendo da eco-alternativa praticabile a soluzione definitiva, questa sì che è vera utopia.

Ma ciò non toglie che c'è chi questa decrescita l'ha presa con lo spirito giusto, ritrovando il piacere di riscoprire i sapori e le tradizioni di famiglia, oppure dedicandosi a sistemare gli angoli verdi della casa. Sono tutte attività accomunate da un unico fattore: il tempo, quel tempo che troppo spesso ci lamentavamo di non avere e di cui oggi invece godiamo in abbondanza. Come Giusi Murabito, biologa molecolare siciliana appassionata di antiche ricette e tradizioni, che della lunga preparazione del pane casereccio ne ha fatto il suo pensiero felice: “Mi ha sempre affascinato il tempo che



dedichiamo a fare una cosa, è il tempo a fare la differenza e il pane ne è la prova, perché più tempo gli dedichi maggiore sarà il beneficio che questo ti restituisce sia come gusto sia come digeribilità". "Sono una cultrice della panificazione ed esperta della farina di "Timilina" (o "Tumminia") e l'idea di creare con pochi e semplici elementi regalati dalla terra un lievito madre che, se costantemente rigenerato, ti rimarrà per sempre, penso che sia un bellissimo esempio di vita da tramandare anche ai nostri figli".

Dalla tradizione delle pagnotte fatte in casa, all'innovazione figlia dei tempi moderni degli "home garden" o degli "orti alti" realizzati sul balcone. "A essere coltivati sul terrazzo di casa sono soprattutto le piante aromatiche utilizzate in cucina, come basilico, rosmarino, salvia ma anche pomodori e melanzane", spiega Angelica Agnello, fondatrice del progetto Orto Capovolto di Palermo, la cooperativa sociale che si occupa di progettazione e realizzazione di orti urbani e di didattica ambientale e alimentare nelle scuole. "Per una piccola produzione domestica - spiega - basta un vaso di 40 centimetri di diametro per una sola piantina di pomodoro, mentre per l'orto alto bastano delle fioriere di ottanta centimetri, la misura perfetta per non doversi chinare sulla pianta per dare l'acqua o per togliere le erbacce. È tutto un gioco di acqua, cura quotidiana e rispetto verso il tempo della natura, e poi si può sempre giocare con le tabelle delle consociazioni, cioè mettendo insieme in un unico vaso quelle combinazioni di piante che, per loro natura, sono compatibili e si proteggono l'un l'altra".

gaining the pleasure of the family flavours and traditions or organizing their green corners at home. Like Giusi Murabito, a Sicilian molecular biologist, passionate about ancient recipes and traditions, "I've always been fascinated by the time we dedicate to the preparation of something. It's time that makes the difference. And bread is the evidence, because the more time you devote to it, the greater the quality as for taste and digestibility." "I'm a cultist of bakery and connoisseur of the flour "Timilina" (or "Tumminia"). I think that making out of a few simple natural elements a sourdough that will last forever if constantly regenerated, is an excellent example of life to be handed down to our children." From the tradition of homemade bread to the contemporary novelty of "home gardens" or "vertical vegetable gardens" on the balcony. "The aromatic plants like basil, rosemary, and





Insomma di fronte a una situazione di crisi mondiale come quella attuale diventa spontaneo pensare a una forma di economia alternativa in cui, proprio come predica il movimento per la decrescita felice, la qualità non si appiattisca sulla quantità: “Esperienze come quella del fare il pane in famiglia ci insegnano quanto sia importante condividere per sprecare meno - dice Aniello De Padova, membro del direttivo nazionale del movimento - ma se veramente vogliamo che alcuni equilibri cambino, l'importante sarà mantenere tutti insieme le buone abitudini di un consumo ponderato anche dopo che l'emergenza sanitaria sarà finita”.

Probabilmente l'autoproduzione alimentare è e resterà, anche post Covid-19, mera utopia. Ma di certo il 2020, a soli pochi giorni dal brindare al suo inizio, ha tracciato una linea indelebile di confine, facendo da spartiacque nelle vite di ognuno di noi tra un prima e un dopo pandemia, e chissà che proprio da questo caos non rinasca un nuovo modo di stare al mondo.

Giuliana Imburgia



sage are the favoured ones but also tomatoes and eggplants”, says Angelica Agnello, the *Orto Capovolto Project's* founder. This social Palermitan cooperative deals with the design of vegetable gardens and the environmental and food school education. “For small home production, you need only a 40-centimetre-diameter vase for a single tomato seedling, while 80-centimetre planters for a vertical garden”. In other words, in the face of the current world crisis, it is instinctive to think of an alternative form of economy where quantity does not prevail over quality. “Making homemade bread teaches us how crucial it is to share to waste less”, says Aniello De Padova, a member of the movement's national board, “but for a real change, we all need to keep practising the good habit of thought-out consumption after the health emergency, too.” Maybe, food self-production is and will remain a mere utopia, also after COVID-19. What is sure is that 2020 has been a watershed between before and after the pandemic. Who knows whether a new way of being in the world might reborn from such chaos?