



SPECIALI ▾

ABBONAMENTI ▾

[LEGGI IL GIORNALE](#)

ACCEDI

1

MENU

LA NAZIONE FIRENZE

[CRONACA](#) [SPORT](#) [COSA FARE](#) [EDIZIONI ▾](#)[GIANI PRESIDENTE](#)[LE COMUNALI](#)[COVID TOSCANA](#)[SUAREZ](#)HOME › FIRENZE › [CRONACA](#)

Pubblicato il 2 dicembre 2019

Nel Chianti approda l'innovativo metodo dell'Orto Bioattivo

La prima a sperimentarlo, in collaborazione con il suo ideatore, Andrea Battiata, sarà l'Osteria di Passignano

[f Condividi](#)[Tweet](#)[Invia tramite email](#)

Marcello Crini, titolare Osteria di Passignano, davanti all'Orto Bioattivo

Barberino Tavarnelle (Firenze), 2 dicembre 2019 – Un orto che migliora la qualità dei prodotti e il terreno nel quale vengono coltivati, con effetti benefici che si propagano anche nell'area circostante. Si tratta dell'Orto Bioattivo, un innovativo metodo messo a punto dall'agronomo Andrea Battiata. Nel Chianti tale metodo sarà sperimentato, già a partire da gennaio 2020, dall'**Osteria di Passignano**, il ristorante che sorge di fianco al complesso monastico di **Badia a Passignano** e che rifornirà la sua cucina con gli ortaggi dell'orto bioattivo.

L'Orto Bioattivo ha proprio la caratteristica di migliorare la qualità dei terreni innescando meccanismi di rigenerazione e di fertilità: non si utilizzano

fertilizzanti, ma si copre il terreno con pacciamatura attiva che aumenta la fertilità del suolo nel tempo, in funzione dell'attività sinergica tra le piante selezionate e abbinata secondo studi precisi con analisi climatico – ambientali.

Nell'orto di Andrea Battiata le sostanze chimiche sono infatti bandite; si replica semplicemente quello che accade in una foresta, utilizzando una speciale combinazione di materia organica, microrganismi e sabbia vulcanica. Risultato, terreno più fertile e cibi sani e saporiti.

"È questa l'agricoltura biologica 2.0" - sostiene **Andrea Battiata**, siciliano di origine ma fiorentino di adozione, secondo cui la parola chiave è "alimentazione consapevole".

Questo significa conoscere la storia di un prodotto: come è nato e come si è sviluppato, ma soprattutto quali valori nutrizionali possiede. Produrre cibi buoni e sani è diventato dunque l'obiettivo di Battiata, per realizzare il quale ha pensato di "copiare" il funzionamento di un bosco, ovvero di riprodurre lo stesso modello biologico, velocizzandolo.

"L'idea di replicare quello che succede in una foresta – spiega Battiata - può essere declinato in diverse forme, a seconda del territorio e a seconda degli obiettivi che si vogliono raggiungere. Una foresta per crescere impiega decenni, noi ricreiamo questo modello in un orto e in un mese, ma potremmo farlo in superfici più estese in uno o due anni. Le foreste funzionano con 3 M: microrganismi, minerali e materia organica. E nel nostro **Orto Bioattivo** trovano spazio tutte tre; oltre alla presenza di microrganismi, infatti, utilizziamo, come minerale, la zeolite mentre il compost è rappresentato dalla materia organica".

Ma in che cosa consiste precisamente un orto bioattivo? Non si va certo a sottrarre la terra buona dai boschi; si utilizzano invece risorse che si trovano anche vicino alle città. In pratica, si tratta di rialzare il terreno di 20/25 centimetri e, in questo strato superficiale, viene aggiunto un mix costituito per tre quarti da sostanza organica, per lo più sotto forma di compost vegetali, e per la parte restante da sabbia vulcanica. Quest'ultima è un ingrediente fondamentale per rendere il terreno ancora più fertile. Lo avevano già capito gli antichi Romani che chiamavano **Campania Felix** l'area vicino al Vesuvio, proprio per la sua straordinaria fertilità. E la piana di Catania, ai piedi dell'Etna, vanta terre tra le più fertili al mondo. **Ilaria Biancalani**