

Il Sole **24ORE**

# ventiquattro

SPEZIE -

CRAZY ENGLISH

URLA E IMPARA

A FUOCO

LA MISURA DELLA PICCANTEZZA

SOGNO DI UNA VITA

TORNA A CASA, RASTA

PEPE RARO

GRANI DI DIGNITÀ

## ZUCCHINE RIBELLI

Basta con i prati all'inglese davanti a casa. L'architetto-giardiniere Fritz Haeg li sostituisce con filari di pomodori, isole odorose e alberi da frutta per garantire un'alimentazione più sana e combattere l'inquinamento evitando trasporti inutili

testo di Anna Lagorio foto di Stephanie Diani

**È** un architetto, ma preferisce definirsi un giardiniere radicale. Perlomeno da quando ha iniziato a seminare zucchine e peperoni per combattere l'egemonia del prato inglese, convinto che i suoi interventi possano far riflettere sui valori dello stile di vita «casetta a schiera-staccionata bianca-barbecue della domenica».

Così, mentre la borghesia wasp osserva con sospetto la rimozione delle siepi ben curate dal giardino del vicino (sostituite con filari di pomodoro rampicante, erbe aromatiche e fiori commestibili), un'altra comunità sta contribuendo ad amplificare la fama degli Edible Estates, ovvero gli orti domestici firmati da Fritz Haeg. Via blog, myspace, flickr.

Il progetto, avviato nel 2005 a Salina, in Kansas, si basa su una considerazione: perché usare diserbanti, concimi chimici e pesticidi per ottenere un giardino uguale a centinaia di altri, quando (con gli stessi sforzi) è possibile incidere sull'economia globale, producendo cibi sani e a km zero?



L'ARCHITETTO-GIARDINIERE FRITZ HAEG - A CONTRIBUIRE ALLA SUA FAMA È UNA COMUNITÀ DI FAN ATTRAVERSO BLOG, MYSPACE E FLICKR.

Da quella prima riflessione a oggi, la sua popolarità è cresciuta in modo esponenziale, tanto da essere invitato da istituzioni come la Tate Modern di Londra, il centro di arti visive del Mit di Boston o il Whitney Museum di New York a discutere di design ambientale, pianificazione urbanistica e "green management". I suoi orti-icona suscitano dibattiti in rete e il suo libro *Edible Estates: Attack on the Front Lawn* (uscito a primavera 2008 per Metropolis Books) è entrato nella top ten del movimento neoambientalista americano.

Per realizzare un Edible Estate, Haeg unisce conoscenze architettoniche a intuizioni artistiche e capacità psico-manageriali. «Negli Stati Uniti, il giardino riveste un ruolo sociale ben preciso. C'è chi ne fa motivo di vanto, chi lo usa per isolarsi dal resto del mondo, chi sviluppa atteggiamenti di ordine maniacale. Per questo chiedere a qualcuno di trasformare il proprio Eden in un orto non è una passeggiata, anzi».

Il procedimento è seriale e inizia sempre allo stesso modo: «Per prima cosa metto un annuncio in giro e aspetto che qualcuno mi risponda. Non do molte indicazioni: scrivo solo che cerco una famiglia con giardino. Poi, quando le persone mi rispondono, vado a conoscerle. Parliamo soprattutto di alimentazione e del ruolo che gioca nella loro vita». All'inizio era preponderante l'istituzione (spesso un museo, ma anche Whole Foods Market, il supermercato più popolare fra i neoambientalisti americani) che "sponsorizzava" l'evento. «Oggi, appena metto un annuncio su internet per un nuovo Edible Estate, ricevo immediatamente centinaia di richieste. Ora non considero i miei orti come eventi di arte pubblica, ma come strumenti creativi di riqualificazione urbana».

Ogni intervento è pensato insieme ai proprietari. «Di solito mettiamo verdura, ma anche alberi da frutto e un'isola degli odori. Il risultato finale è piuttosto mosso e si distacca completamente dal paesaggio circostante, composto perlopiù da giardini rasati, aiuole di fiori e qualche albero potato di fresco». La curiosità che nasce alla vista di un giardino commestibile è un valore aggiunto del progetto. «Gli Edible Estates sono un polo di attrazione irresistibile. Ogni volta che ne realizziamo uno, le persone si fermano per osservare che cosa succede. In questo modo nascono nuove forme di socializzazione e spesso il vicinato partecipa alla cura dell'orto. Frutta e verdura diventano veri e propri veicoli di comunicazione». Durante gli happening agricoli Haeg si occupa di selezionare del materiale e distribuirlo al vicinato per informarlo sui metodi di coltivazione più efficaci, con tanto di lista di fornitori di zona, piante consigliate per stagionalità e area geografica. «Allestisco un campo scuola in ogni città in cui mi trovo. Le mie



DOPO L'EDIBLE ESTATE PER HAEG È LA VOLTA DELL'ANIMAL ESTATE: NE HA CREATO UNO PER LA BIENNALE DEL WHITNEY MUSEUM APERTA FINO A METÀ AGOSTO.



HAEG CONSIDERA L'ORTO UNO STRUMENTO DI COMUNICAZIONE. PER L'OLIMPIADE DEL 2012 HA PROPOSTO DI COLTIVARE I PRODOTTI RAPPRESENTATIVI DI TUTTI I PAESI CON TANTO DI MEDAGLIE ALLA QUALITÀ

lezioni spaziano dai suggerimenti sulla semina ai principi di riconversione dello spazio verde. In questo modo, il progetto ha una diffusione di tipo virale e assume una connotazione democratica. Non c'è più bisogno di me per creare un nuovo orto, ciascuno può farlo da solo».

Accanto alle conferenze per aspiranti giardinieri, Haeg ha partecipato a numerosi dibattiti per addetti ai lavori, come quello organizzato dalla Fondazione per l'Architettura di Londra sulla questione dell'impatto ambientale dell'Olimpiade del 2012. «Anziché importare uva dal Cile o ananas dal Ghana, potremmo creare un team di contadini olimpici che si occupino di far crescere i prodotti che rappresentano tutti i Paesi. A seconda della qualità dei cibi, anche loro potrebbero essere premiati con medaglie d'oro, d'argento e di bronzo. Tetti e terreni abbandonati fornirebbero il set ideale per la creazione di serre e campi olimpici. In questo modo ridurremmo drasticamente la CO<sub>2</sub> derivante dai trasporti e renderemmo più consapevoli le persone grazie a un intervento visibile in tutta la città». Il progetto londinese non prevede un'attuazione reale, ma il suo scopo è quello di mettere in moto approcci inediti a problemi complessi. «Non credo che esista un'unica soluzione per risolvere una questione articolata come la salvaguardia del pianeta, ma ci sono proposte che vale la pena considerare. E partire da lì per creare una coscienza collettiva».

Per Haeg, inoltre, la creatività deve funzionare come un filtro per facilitare la comprensione immediata delle emergenze sociali. «Nei miei progetti cerco sempre di adottare un linguaggio semplice e divertente e di stabilire un alto grado di coinvolgimento con le persone. Ora, accanto agli Edible Estates, ho iniziato una nuova serie dal titolo Animal Estates». Per realizzare il nuovo progetto Haeg interviene direttamente all'interno di edifici, disponendo nidi, gabbiette, case mobili e ambienti naturali per ospitare gli animali che popolano - o hanno popolato - l'area in cui si trova. «In occasione della Biennale, il Whitney mi ha chiesto di realizzare un'installazione all'esterno del palazzo. Ho iniziato documentandomi sugli animali che vivevano nell'area dove ora sorge il museo e poi ho ricostruito le loro dimore». Fino al 14 agosto prossimo, seminascode fra le pareti esterne del Whitney, si possono intravedere cassette per barbagianni, tane acquatiche per tartarughe e ogni genere di rifugio per linci, scoiattoli volanti, salamandre, anatre selvatiche, opossum, castori. Fra questi, spicca un gigantesco nido di rami e foglie, adagiato sul portico all'entrata del museo. «Quello è per l'Aquila testabianca, il simbolo che associamo al potere degli Stati Uniti. Un tempo New York era il suo habitat naturale. Ora vorrei che iniziassimo a prendere in considerazione anche la sua estrema fragilità». ●