

## **Federica Biagini**

Buonasera, sono Federica Biagini, curatrice delle tematiche ambientali alla Tenuta Dello Scompiglio. Il mio intervento vi illustra come si svolge la quotidianità di quello che viene progettato e realizzato con le opere di bioarchitettura. La cura dell'ambiente alla Tenuta Dello Scompiglio viene intesa nel senso più complesso del termine, e quindi cura del territorio, della flora, della fauna e anche degli uomini che lo vivono e che lo popolano.

Come abbiamo visto il terreno della Tenuta era fortemente antropizzato, ma dopo alcuni anni di abbandono, i rovi e le specie infestanti avevano invaso tutti gli ambienti: i boschi, le colture, ma anche le abitazioni, i metati di monte, e tutte le altre infrastrutture create dall'uomo. Per questo, parallelamente al recupero dei fabbricati, si è lavorato al ripristino dei sistemi di tutela del territorio: cunettoni, salti di fondo, soglie e canali di drenaggio sono stati ripristinati e potenziati utilizzando le tecniche e i materiali originari e con materiali naturali reperibili in loco, quindi evitando l'uso di cementi e materiali che sarebbero stati forse più pratici, ma sicuramente meno naturali.

Per quanto riguarda la tutela del territorio e in particolare del bosco è stato compilato un piano di abbattimento decennale, e personale esperto si occupa del taglio selettivo delle specie infestanti o a fine ciclo vegetativo per dare spazio alle specie autoctone altrimenti soffocate (corbezzoli, ginepri, tassi, castagni, frassini). Gli arbusti autoctoni vengono protetti sia con sistemi visivi che prevedono che vengano messi in evidenza, perché non siano in qualche maniera danneggiati, sia tramite il lavoro di boscaioli esperti e di un tree climber. In particolare il lavoro del tree climber è molto tutelativo nei confronti della flora, sia per la pianta su cui si realizza l'intervento, sia per la vegetazione circostante: il tree climber infatti procede smontando la pianta pezzo per pezzo in modo che le parti tagliate possano essere direzionate con precisione in zone prefissate.

Nelle zone anticamente adibite a colture sono state ripristinate le destinazioni d'uso cercando di recuperare le piante ancora vitali portandole in condizione di poter produrre, o utilizzandole come materiale di propagazione per nuovi impianti. Nel caso invece si sia dovuto utilizzare una pianta completamente nuova, senza poter usare materiale di propagazione autoctono, si sono scelte comunque varietà locali, in maniera che fossero quelle più tipiche e più adatte al territorio.

La Tenuta collabora con Species, un'associazione non profit per la conservazione della biodiversità, finalizzata al monitoraggio e tutela delle specie presenti nella Tenuta. Grazie a questa collaborazione sono stati avviati diversi progetti. Uno ancora in corso è il monitoraggio della flora e della fauna della Collina dell'Uccelliera. Un altro progetto è stato, ad esempio, prima dell'inizio dell'intervento sullo Spazio Performativo Espositivo, il progetto di mitigazione dell'impatto dell'attività edilizia per la salvaguardie delle rondini.

Un'altra cosa che è stata realizzata è la recinzione del fondo chiuso: questa recinzione riguarda la parte più centrale della Tenuta, quella che è coinvolta anche dalle attività culturali, e che quindi, per motivi di sicurezza, ha bisogno di essere in qualche maniera delimitata. Questa recinzione cerca di essere il meno impattante possibile: è fatta con una rete elettrosaldata a maglie 20x20, posta a 50 cm da terra e fissata su pali che sono interrati direttamente nel terreno, senza cemento. Questo permette sia agli animali di poter passare liberamente, o sul fondo o dalle maglie, e permette anche di avere un impatto visivo basso che progressivamente tende a sparire perché la vegetazione tende a coprire la rete.

Il concetto di cura dell'ambiente comprende anche le persone che lo vivono e il modo in cui interagiscono con esso. All'interno della Tenuta opera un'azienda agricola biologica ispirata ai principi della biodinamica: la terra è considerata come un organismo con cui interagire per trarre reciproco beneficio. Quindi si applicano il rispetto della stagionalità e dei tempi di produzione, la rotazione dei campi, e si producono varietà locali da semente autoprodotta (canestrini, fagiolo diecimino, cipolla rossa di Lucca, cavolo nero...). Dalla terra si ha una risposta entusiastica che si traduce in verdure rigogliose che vengono distribuite in ceste miste tramite un piano di consegne su tre giorni alla settimana al quale è possibile iscriversi in qualsiasi momento.

All'interno di tutte le realtà che compongono lo Scompiglio operano giovani per la maggior parte fortemente radicati al territorio: personale che conosce il territorio su cui lavora e cresce e si forma insieme all'azienda, non più sentita come un semplice posto di lavoro, ma quasi come una creatura propria da accudire e da cui avere soddisfazioni.

Altra realtà all'interno della Tenuta è l'osteria Cucina Dello Scompiglio, un ristorante che comunica la cura dell'ambiente principalmente attraverso due canali: il cibo e gli ambienti di ristoro.

Per quanto riguarda il cibo viene proposta una cucina naturale, senza fare assolutamente uso di esaltatori di sapore e di semilavorati, questo perché si punta sulla qualità delle materie prime e sull'abilità di combinarle, convinti che, se i sapori di base sono buoni, non c'è bisogno di alterarli. Quindi le materie prime vengono accuratamente selezionate e provengono o dall'azienda biologica della Tenuta, o da produttori locali, possibilmente biologici, e comunque vengono selezionate con criteri continuamente messi in discussione per verificare che siano quelli che danno la migliore adeguatezza possibile. Per quanto riguarda gli ambienti di ristoro, oltre alla scelta dei materiali per l'edilizia, c'è un'attenzione anche alla scelta dei materiali quotidiani. Un esempio: visto che non si poteva avere una garanzia sull'ecosostenibilità del processo di lavaggio e sterilizzazione delle tovaglie si è scelto di utilizzare dei tavoli di marmo, di modo che le tovaglie non sono necessarie perché il marmo è perfettamente igienico. Oppure con i tavoli di legno si sono scelte delle tovagliette in carta FSC, che è un marchio che garantisce la corretta gestione delle foreste da cui proviene la carta. Per quello che riguarda, ad esempio, la carta ad uso sanitario si è scelto di usare la cartafrutta, proveniente dal riciclo del tetrapak, da cui si ottiene una carta di pura cellulosa che soddisfa le esigenze dell'HACCP. Per quanto riguarda i detergenti ovviamente sono tutti di origine naturale o comunque ecocompatibili.

Questa sostanziale attenzione all'ambiente è testimoniata anche dalla contrattualistica: in ogni contratto di lavoro, prestazione d'opera o appalto è contenuto un articolo che vincola l'interessato ad attenersi ai principi di rispetto ambientale che caratterizzano il progetto, ed è stata recentemente compilata una lista degli impegni ambientali che dettagliano il comportamento dei cantieri ben oltre gli obblighi previsti per legge. Infine fra il personale della Tenuta è stata prevista la figura della curatrice delle tematiche ambientali, figura che può agire a cavallo di tutte le realtà presenti nella Tenuta, dalle società che la compongono alle ditte esterne che lavorano sul suo territorio per spronare alla cura dell'ambiente e tenere aperta la riflessione sulle scelte fatte e da fare, per valutare come far diversamente o meglio, sicuramente per tenere attiva una riflessione che acquisisce senso dal progredire. Questi i modi con cui il progetto Dello Scompiglio cerca di concretizzare la cura per l'ambiente che progetta e realizza nei propri edifici, modi che, se dal punto di vista filosofico potranno rimanere immutati, operativamente saranno in continua evoluzione come lo è l'idea che caratterizza l'intero progetto.