

WORKSHOP A MALMÖ

Malmö è una città sorprendente. Con i suoi 300.000 abitanti -popolazione in costante crescita- di cui il 50% under 35 e la sua amministrazione vivace e intraprendente, che controlla lo sviluppo cittadino in modo sostenibile ed efficiente, facendo partecipi i cittadini e rendendoli soggetti attivi del cambiamento. Questo favorisce anche l'integrazione tra le diverse etnie che compongono il tessuto urbano (28% di stranieri).

I nuovi quartieri residenziali sono stati collocati all'interno del perimetro della città per preservare le aree verdi e i terreni agricoli circostanti, sfruttando la vasta area dei vecchi cantieri navali dismessi, e sono stati progettati seguendo criteri di sostenibilità e risparmio energetico.

Dal compostaggio dei rifiuti umidi della città si ricava il biogas che alimenta i mezzi pubblici. Tutti i cittadini sono chiamati a contribuire attraverso campagne di sensibilizzazione che incrementeranno la produzione.

Molto sviluppata è anche la rete di piste ciclabili, rigorosamente separate dal traffico.

Molti sono i tetti verdi e diffusissimo è l'urban gardening, che produce ortaggi per il consumo individuale ed è seguita da esperti incaricati dal comune.

Nel dipartimento della Sostenibilità Ambientale del comune di Malmö, che ha curato l'organizzazione del workshop seguendoci passo per passo e mettendo a disposizione sedi e personale, lavorano 150 persone.

La grande sfida per i prossimi anni è ridurre i consumi del 20% entro il 2020 e di un altro 20% entro il 2030.

URBAN GARDENING E AGRICOLTURA

Il Community Park di Kirseberg su terreno pubblico è attivo dal 2010, ma esistono anche associazioni che lavorano su terreni privati. Infatti per coltivare i giardini pubblici è necessario modificare le attuali normative, prossimo obiettivo della municipalità. Esistono 24 aree di agricoltura urbana in città. Ognuna è stata precedentemente controllata con un campionamento del suolo per escludere problemi di inquinamento.

In ogni distretto un agricoltore e un coordinatore sono responsabili degli orti e il comune esegue 3 o 4 controlli all'anno. Il metodo di coltivazione è biologico, le sostanze chimiche sono assolutamente vietate.

Il comune richiede una cifra simbolica per l'affitto (50 € all'anno per 1 mq.) Le richieste di partecipazione sono in crescita e ci sono lunghe liste di attesa. E' possibile coltivare non solo per il proprio consumo, ma anche per vendere i prodotti e ricavare un piccolo reddito.

I vantaggi sono molteplici: c'è + verde in città, si può mangiare un cibo sano, si fa del movimento, si socializza e ci si responsabilizza nei confronti degli spazi pubblici.

Sono sorti anche orti condominiali e allevamenti di api sui tetti : abbiamo visitato un orto nato al centro di una grande corte tra case di edilizia convenzionata. La coltivazione è programmata e seguita con regolarità e costanza ed è coordinata da una responsabile. Si fanno riunioni mensili e, tempo permettendo, feste di strada aperte al quartiere per favorire l'integrazione e la condivisione.

URBAN GARDENING E INTEGRAZIONE

Abbiamo visto giardini e airole fiorite curate dagli abitanti dell'area più malfamata e fatiscente, che grazie a questi piccoli interventi ha cambiato aspetto. Ora i suoi abitanti fanno del loro meglio per mantenere quel decoro. Due giovani immigrati costruivano bellissime fioriere in legno per cintare la loro aiola su strada.

Abbiamo visitato un quartiere con forte presenza di migranti a cui sono stati assegnati appezzamenti in cui coltivare gran parte del cibo necessario alla famiglia. Qui le donne hanno cominciato a coltivare ortaggi e spezie del paese d'origine: così tra le donne senza lavoro è nata una cooperativa che produce diverse miscele di spezie, ciascuna dedicata alla cucina del paese d'origine, che ora si vendono nei negozi e nei supermercati. Le donne hanno anche aperto un ristorante nel quartiere, in cui abbiamo cenato e gustato un'ottima cena etnica vegetariana, il "Yalla Trappan". Stupendo esempio di integrazione e di nuove opportunità lavorative. (<http://www.yallatrappan.se/>)

CSF (Community Supported Fishery)

Esiste in Malmo un Centro di Scienze Oceanografiche, il SEA-U (<http://www.sea-u.se/>) che si occupa di ricerca e promuove l'educazione all'ambiente marino attraverso programmi di formazione, laboratori e attività didattiche in mare per bambini e adulti.

Il Centro Studi SEA-U ha rilevato che la quantità di merluzzo presente nelle acque dell'Öresund, il tratto di mare racchiuso tra Danimarca e Svezia, dove la pesca a strascico è severamente vietata da più di 30 anni, è pressoché invariata dal '75 ad oggi, mentre nel mare di Danimarca è diminuita di 10 volte nello stesso periodo (!!).

Così, in collaborazione col Dipartimento Ambiente, è nato "Öresund fisk, from boat to table" (<http://smkc.se/csf.html>), una Community Supported Fishery che promuove la pesca sostenibile su piccola scala, e supporta i piccoli pescatori dell'Öresund, strangolati dai grossisti e dalla concorrenza massiccia della pesca industriale dei mari del Nord.

Il lavoro preliminare è stato quello di coinvolgere i pescatori, informare la gente e creare relazioni dirette tra consumatori e pescatori. Il progetto è iniziato con la partecipazione di due barche e 50 famiglie. Si è costituita una cooperativa di pescatori e amministratori.

I pescatori sono contenti perché non passare dal grossista significa "better payed for less catch", i consumatori sono contenti perché il pesce è di sicura provenienza e di ottima qualità perché pescato con metodi corretti e abbattuto sulla barca stessa.

Ogni giorno per 16 settimane all'anno in estate e autunno il pesce si può ritirare dal molo dalle 17 alle 18,30. I pescatori vengono prepagati all'inizio della stagione.

Ce ne ha parlato Anna Särnblad, biologa marina del SEA-U.