

Orto di guerra in tempo di pace in Cascina Cuccagna

All'interno di Cascina Cuccagna viene ricostruito, ad opera del Gruppoverde, un esempio di **orto di guerra**: un **itinerario storico, agricolo e alimentare** in cui sperimentare **come veniva coltivata la città** durante il secondo conflitto mondiale, per sopperire alla scarsità e al razionamento dei viveri.

Antico luogo di produzione agricola, la **Cascina Cuccagna**, oggi sede di attività culturali e ricreative di agricoltura urbana, **rivive la sua antica vocazione anche attraverso l'esperienza di un orto condiviso**, coltivato collettivamente da un gruppo di volontari.

Il **Gruppoverde** si dedica alla **cura dell'orto**, alla **coltivazione delle piante aromatiche** e dell'aiuola della biodiversità. Inoltre **organizza laboratori dedicati all'orticoltura urbana** e iniziative che fanno rivivere momenti della vita contadina, quali la potatura, il ciclo del pane, la vendemmia, la cura dell'alveare e l'intaglio delle zucche.

“Orto di guerra in tempo di pace”
è un progetto di



con il patrocinio di



sponsor



CASCINA CUCCAGNA

Via Cuccagna 2, ang. via Muratori
20135 Milano
MM3 Lodi / 90-91-92 / 9-16

www.cuccagna.org

Per informazioni e per partecipare:
gruppoverde@gmail.com

 [GruppoverdeCuccagna](https://www.facebook.com/GruppoverdeCuccagna)

ORTO DI GUERRA IN TEMPO DI PACE

Un percorso storico, agricolo e alimentare che ricostruisce un orto simile a quelli che si coltivavano in città durante il secondo conflitto mondiale.



Mietitura del grano in Piazza del Duomo
Milano. Giugno 1943



CHE COS'ERA L'ORTO DI GUERRA

Durante la prima e soprattutto durante la **seconda guerra mondiale** gli orti di guerra furono diffusissimi in molte delle Nazioni impegnate nel conflitto, perché la fame e il razionamento alimentare spinsero i cittadini ad adibire qualsiasi appezzamento di terreno alla coltivazione.

Nei Paesi europei sorsero migliaia di orti di guerra e addirittura milioni negli Stati Uniti: parchi e piazze, cortili delle scuole, massicciate delle ferrovie, giardini di case ed alberghi, campi sportivi, caserme, prati e luoghi incolti vennero adibiti all'agricoltura domestica.

In piazza del Duomo a Milano si coltivava il frumento, nel Parco del Valentino di Torino le patate, a Roma lungo la via dell'Impero i cavoli... Tutti, adulti e bambini, si dedicarono ad un'agricoltura "di sopravvivenza" destinata a integrare la misera dieta imposta dalla scarsità di cibo e dal razionamento, in questo incoraggiati anche dai Governi. È grazie a questi piccoli orti che molti abitanti di grandi città riuscirono a sopravvivere agli stenti di una guerra durata 5 anni.

COSA SI COLTIVAVA NELL'ORTO DI GUERRA

Nell'Orto di guerra la preferenza veniva data agli ortaggi che soddisfacevano particolari requisiti:

- **Alto potenziale nutrizionale** (patate, legumi) per sopperire alla carenza di carne, pasta e pane.
- **Facilità di conservazione per periodi lunghi** sia allo stato fresco (zucca, scorzonera) che mediante tecniche quali la fermentazione (crauti da cavolo cappuccio), l'essiccazione (legumi), la salamoia e il sottaceto (cetrioli, cavolfiori,...), la trasformazione in salsa (pomodori), la sterilizzazione.
- **Richiesta di un basso contenuto di grassi** nella preparazione.
- **Alto contenuto di vitamine e minerali** (carote e peperoni,...).
- **Capacità di surrogare il caffè** (cicoria da radice).
- **Possibilità di essere utilizzati come sostituti dello zucchero** nelle preparazioni dolci (zucca, carote,...).
- **Capacità di insaporire i cibi** (aglio, prezzemolo, pomodoro).
- **Proprietà medicinali** (cipolla, cavolo,...).
- **Ciclo vegetativo breve** (varietà quarantine).
- **Produzione durante tutto l'anno** (varietà precoci e invernali).
- **Dimensioni ridotte** (varietà nane).

PERCHÉ IN TEMPO DI PACE

La ricostruzione di un orto di guerra non si limita a riproporre un percorso storico per il semplice desiderio di ricordare o far conoscere un aspetto poco noto della vita in tempo di guerra, ma parte dal presupposto che quella esperienza abbia un valore attuale e che **veicoli insegnamenti validi ancora oggi**, quali:

- **La riscoperta di verdure dimenticate.**
- **La pratica di una cucina semplice e di metodi tradizionali di conservazione.**
- **L'utilità per la salute** di una dieta basata su alimenti vegetali e con pochi grassi, zuccheri e carni, che oggi non è più indice di povertà, ma riveste **un ruolo fondamentale nella prevenzione delle più diffuse patologie del benessere**, come obesità, colesterolo ecc...
- **L'importanza di un contatto diretto con la terra.**
- **Il piacere di lavorare in gruppo.**