

MACCHIAVELLO, 34 ANNI, GIARDINIERE: «UNA PASSIONE CHE POTREBBE DIVENTARE UNA VERA ATTIVITÀ»

Il rapallese sedotto dalla lombricoltura

Ha 240 mila esemplari e ora pensa a un allevamento

LA STORIA

SILVIA PEDEMONTE

RAPALLO. «Dubito che ci siano altri animali che abbiano giocato un ruolo così importante nella storia del pianeta come i lombrichi, umili e organizzate creature. Sono un aratro naturale». Charles Darwin lo diceva nel 1881, ne «L'azione dei vermi nella formazione del terriccio vegetale». Dal padre dell'evoluzione per selezione naturale facciamo un salto a ora, in quel di Rapallo. Dove c'è un amatore dei lombrichi, Massimo Macchiavello. Che si è appassionato a queste creature pilastro del pianeta. Ha iniziato 5 mesi fa, Macchiavello, con 120 mila lombrichi. Ora, ne ha 240 mila. E ha un'idea, in testa: riuscire a realizzare un allevamento vero e proprio. Il termine tecnico è lombricoltura. E più che un business, è prima di tutto un discorso verde: perché i lombrichi hanno la capacità di trasformare il rifiuto organico in humus di primissima qualità. Humus che è un ottimo fertilizzante, da usare per esempio nell'agricoltura biologica. Ed ecco qui, un ciclo si chiude: il rifiuto organico, il «lavoro» del lombrico, l'humus che va a fertilizzare, in modo naturale, i prodotti della terra. Per un nuovo ciclo, senza interventi chimici. Poi, c'è anche un altro piano, già attivato in altre realtà d'Italia: «usare» il grosso appetito dei lombrichi per il lombricompostaggio dei rifiuti organici. Altrove, già lo fanno. Qua, chissà se qualche Comune abbraccerà questa possibilità. Intanto, tornando a Massimo Macchiavello: 34 anni, spo-



IL LOMBRICO è in grado di trasformare i rifiuti organici in humus di ottima qualità. Pesa circa 0,6 grammi e mangia e trasforma ogni giorno una quantità di sostanze pari al suo peso. Privi di occhi, orecchie e polmoni, ma dotati di una pelle munita di cellule sensibili alla luce, i lombrichi sono ermafroditi alquanto prolifici: ogni 3 mesi raddoppiano. Per prosperare hanno bisogno di una percentuale di umidità del suolo dell'80%, mentre il Ph ideale è 7

30.000 ESEMPLARI per metro quadro sono la condizione ottimale per la lombricoltura. L'humus di lombrico contiene sostanze che migliorano il suolo, resiste al dilavamento, introduce grandi quantità di microrganismi benefici e offre una fertilizzazione sana. Oltre che nella produzione di humus destinato all'agricoltura, è usato anche nel lombocompostaggio, ovvero lo smaltimento di rifiuti organici tramite i lombrichi



A sinistra, Massimo Macchiavello. Qui sopra, i terreni a San Maurizio di Monti

FINALITÀ ECOLOGICA
«Poducono un humus ricchissimo che può essere una valida alternativa ai concimi chimici»

sato, 2 figli, giardiniere, racconta di «avere sempre avuto a cuore il discorso ambientale. Come mi è nata l'idea della lombricoltura? Una «scintilla» specifica non la ricordo: mi sono informato, ho letto, mi sono documentato sui lombrichi ed è partita la passione». Che oggi è solo tale: da amatore, Macchiavello tiene per sé i suoi 120 mila - ora 240 mila - lombrichi. Un domani, potrebbe diventare

un'attività: a Rapallo di lombricoltura non ce ne sono. «In passato, più di 30 anni fa, qualche realtà c'era anche a Rapallo. Poi, con il boom dell'edilizia, più nulla. Ora magari ci sono dei privati appassionati, come me ma non attività vere e proprie». Massimo Macchiavello vorrebbe provare: sta valutando per l'allevamento un terreno, a San Maurizio di Monti, che è del Comune e che il Comune aveva

assegnato all'associazione «Zolle in Movimento». Un terreno che è ritornato da «Zolle in Movimento» al Comune, perché inadatto alla semina. Invece: a quanto pare, l'umidità che c'è qui, per i lombrichi sarebbe perfetta. Comunque: a parte la partita del terreno, resta il progetto. È tutto un mondo, quello dei lombrichi. Che è appassionante, non c'è che dire. Così, qualche dato: in media i lombrichi Californiani (una delle 8 mila specie di lombrichi, quella che viene allevata più frequentemente) pesano 0,6 grammi. E mangiano ogni giorno l'esatto equivalente del loro peso. Tanto pesano, tanto mangiano: non è incredibile? Altro dato, la loro riproduzione rapidissima: ermafroditi, raddoppiano ogni 3 mesi in media. Per vivere al meglio, hanno bisogno di un terreno con l'80 per cento di umidità e un Ph particolare (attorno a 7). E in ogni metro quadrato, per un habitat comodo e ideale, possono starci fino a 30 mila lombrichi. Piccoli ma... impegnativi: per far vivere al meglio i lombrichi bisogna stare sempre attenti all'umidità del terreno e alla quantità di cibo, con somministrazione settimanale. Quanta? Per i suoi lombrichi Massimo Macchiavello setaccia e distribuisce dieci centimetri di letame a metro quadro. Va detto, non è una passione per tutti: «Perché non è che a tutti piaccia lavorare con pala, forca, letame e lombrichi, eh? - sorride Massimo Macchiavello - ed è altrettanto vero che in passato qualcuno non è riuscito a far vivere a lungo i propri lombrichi perché non aveva informazioni per esempio sulla necessità di un Ph specifico e ideale del terreno» Macchiavello che spera che, un domani, la sua possa diventare una vera e propria attività. Un ritorno alla terra: «Vivo il presente e non ho ambizioni da miliardario. Se riuscirò a trasformare questa mia passione in un lavoro, ben venga. Sarei soddisfatto di avere anche pochi clienti, ma buoni, che scelgono l'humus dei lombrichi invece di distruttivi concimi chimici».

silviapede@virgilio.it
© RIPRODUZIONE RISERVATA

DI CAPURRO IN REGIONE

Interrogazione sul market di Chiavari

CHIAVARI. In veste di consigliere regionale, il consigliere comunale Armando Ezio Capurro torna a interrogare la giunta sul tema del supermercato aperto, a Chiavari, in via delle Vecchie Mura. In particolare, Capurro chiede alla Regione «di voler riesaminare l'argomento» e alla Provincia «di attuare, in via sostitutiva del Comune, se i posti auto riservati al supermercato durante l'orario di apertura dello stesso sono o meno in esclusiva». Citando il consigliere comunale Giovanni Giardini, infatti, questa è condizione per il rispetto della legge regionale in materia. Altrimenti, «qualsiasi operatore potrebbe aprire una struttura di vendita usufruendo di parcheggi pubblici ad uso non esclusivo».

S. ROS.

FONDI REGIONALI

Boschi e terreni, a Ne i moduli per i contributi

NE. Sono disponibili in Comune i moduli per richiedere l'accesso ai contributi per l'agricoltura e le aree boschive messi a disposizione dalla Regione con due recenti delibere. Lo annuncia l'assessore all'agricoltura, Marco Bertani: «Il primo bando prevede l'assegnazione di fondi per il recupero di terreni incolti - spiega - ed è destinato a imprenditori agricoli che si impegnano a rimetterli in produzione. Il secondo, è rivolto ai proprietari di boschi che vogliono unirsi in consorzi di almeno 10 titolari per la gestione delle aree forestali e la selvicoltura, con contributi sino a 35mila euro». Per informazioni e consulenza alle pratiche l'assessore riceve ogni mercoledì dalle 11 alle 12 in municipio.

S. R.

MERCATINO
DEI SAPORI
e delle Tradizioni
CHIAVARI



CAMPAGNA NAZIONALE
paesiesapori
www.lacompaniadelsapori.it



26-27 Luglio
dalle 10.00 alle 20.00

Via Rivarola

Sabato 26 Luglio

Nello spazio «Officina dei Sapori»
all'angolo con Piazza della Torre

LABORATORI
PER PICCOLI GOURMET

dalle 10.00 alle 12.30

- La favola della Marocca
Racconto e assaggio del presidio Slow Food
- Insalata di Riso
L'enogastronomia vista dai down...!
- Trucca bimbi «frutta e verdura»

LABORATORI E SHOW COOKING

dalle 17.30 alle 20.00

- Show cooking
La sfilettatura del pesce e le tartare dell'estate
- La salagione delle acciughe
Laboratorio per imparare l'antico metodo di conservazione del pesce azzurro

La partecipazione è gratuita