

# *Il Giardino del Pellegrino*

(versione 08/03/21)

*Parrocchia della Chiesa di Santa Maria Assunta, Monteriggioni Castello*

(Questa bozza di progetto, a cura di Vladimiro Pellicciardi, si inserisce nelle attività e finalità perseguite dall'Associazione Kirikuci che ha sede a San Rocco e uno spazio espositivo in un annesso della Chiesa di Monteriggioni)



Parrocchia e chiesa di Santa Maria Assunta, in stile romanico e gotico, si affacciano su Pz. Roma. Nel Medioevo, negli orti e nei giardini venivano coltivate erbe aromatiche per la farmacopea, legumi e ortaggi per la cucina e fiori per la chiesa. Un esempio di antico orto entro le mura ("*Hortus Conclusus*" - latino, "*giardino recintato*") è il ben noto Orto dei Pecci che si trova proprio nel cuore di Siena, vicino a Piazza del Campo, subito sotto Piazza del Mercato, uno spazio verde che risale all'epoca medievale e ha questo nome almeno dal '500.

Con questo progetto ci si prefigge di realizzare all'interno degli spazi verdi della Parrocchia, un piccolo orto/giardino, improntato ai principi della sostenibilità ed autofertilizzazione del terreno (quindi bandito l'uso di qualsiasi prodotto chimico), con antiche e nuove piante ed erbe aromatiche, tintorie, alimentari, a scopo sanitario e fiori per la chiesa. Un ponte tra passato remoto e contemporaneità.

Negli edifici annessi la parrocchia dispone di una Casa del Pellegrino di ospitalità per famiglie, gruppi parrocchiali, pellegrini, viandanti Via Francigena in relazione a pellegrinaggi, campi scuola, ritiri ed esercizi spirituali, vacanze.

## Immagini di orti medioevali o in “stile” medioevale



Tra le colture di questo orto/giardino troveremo:

### ***Piante officinali ed aromatiche:***

***Artemisia*** (nel medioevo considerata efficace contro epilessia, depressione e tensione), ***Borragine*** (utilizzata principalmente per i suoi effetti depurativi e diuretici), ***Lavanda*** (*Lavandula officinalis*), ***Zafferano*** (*Crocus sativus*), ***Mandragora*** (*Mandragora autumnalis*), ***Dragoncello*** (*Artemisia dracunculus*), ***Salvia***, ***Senape***, ***Prezzemolo***, ***Menta***, ***Aneto***, ***Timo***, ***Maggiorana***, ***Ruta***, ***Rosmarino***, ***Menta***, ***Malva***, ***Anice***, etc.

### ***Piante tintorie:***

***Rubia tinctorum*** (Robbia dei tintori) chiamata così perché dalla sua radice si estrae un color rosso violaceo che ancor oggi viene usato per le tinture dei capelli e delle stoffe ed un tempo veniva usato anche dagli artisti per dipingere. ***Saponaria officinalis*** (Saponaria) dalla cui radice si ricava un detergente ottimo per i tessuti delicati. ***Zafferano*** (*Crocus sativus*).

### ***Piante per uso alimentare, da foglia, fiore, frutto, bulbo o radice:***

Lattuga, Rape, Cavoli, Cavolo-rapa, Scorzonero, Cetriolo, Melone, Indivia, Girasole, Puleggio, Sedano, Rapanello, Finocchio, Bietole, Porro, Aglio, Scalogno, Cipolla, Rucola, Crescione, Cicoria, Spinacio selvatico (Farinaccio), Cardo selvatico e Atrelice. La melanzana, tonda, è di origine medio orientale! La pastinaca (*Pastinaca sativa*, Fam. Apiaceae o Umbrellifere), una radice molto utilizzata, di colore rosso-violaceo molto saporita e una giallo-verde, venne in seguito sostituita dalla carota. Nel trattato sulle tecniche di coltivazione medioevali di Piero de' Crescenzi, "***Ruralium commodorum libri XII***" (1305), le cosiddette *Radices* rivestono un ruolo importante nell'alimentazione per la facilità di conservazione sotto sale, sott'olio o essiccate. Le zucche a bottiglia (*Lagenaria siceraria*), di origine indiana, e i fagioli africani (*Vigna unguiculata*), già coltivati dai Romani sono piante molto diverse dalle specie usate oggi come alimento, che derivano dalle zucche americane (*Cucurbita*) e dai fagioli messicani (*Phaseolus*). I libri di cucina, che cominciarono a fare la propria comparsa verso la fine del Medioevo, riportano un modesto numero di ricette che prevedono una verdura come ingrediente principale.

### ***Legumi:***

***Ceci, Fave, Lenticchie, Lupini, Veccia, Piselli, Fagioli africani, Cicerchie*** erano di consumo comune e rappresentavano un'importante fonte di proteine, soprattutto per le classi inferiori.

### ***Ortaggi***

***Non facevano parte dell'orto medioevale*** molti degli ortaggi delle cucine europee contemporanee, che furono importati dalle Americhe solo dopo la fine del XV secolo, ma che saranno in parte coltivati anche qui: ***Patate, Fagioli, Pomodori, Peperoni, Peperoncini, Zucche, Zucchine, etc.***

### ***Fiori per la chiesa:***

"***Il giardino di Maria***" era presente in ogni orto e in ogni chiostro medievale, un'area ristretta riservata alle piante dedicate alla Madonna. Candide e profumate rose (***Rosa damascena, Rosa moscata, Rosa alba***), gigli come quello di San Antonio di origine persiana (***Lilium candidum***) o quelli spontanei dei boschi montani (*Lilium martagon*), simboli di purezza. In occasione delle feste religiose si realizzavano mazzi fioriti per ornare gli altari e le cappelle o si creavano tappeti di fiori spontanei con fiordalisi (*Centaurea cyanus*), papaveri (*Papaver rhoeas*), nigelle (*Nigella damascena*), margherite (*Bellis perennis*), scabiose (*Scabiosa columbaria*) e salvie (*Salvia nemorosa*).

### Progetto del Giardino del pellegrino

Dopo un sopralluogo negli spazi a verde annessi alla chiesa, si è individuata una porzione di superficie di 64 mq (quadrato di lato di circa 8 m, in rosso nella pianta) nella terrazza più bassa e posta tra gli olivi (particella catastale n° 100), in grado di ospitare le diverse piante secondo le aiuole tematiche sopra descritte. Dei terrazzamenti più in alto, pur avendo una esposizione al sole preferibile, potrebbero interferire troppo con altre attività della Parrocchia.



*Immagini di orti sinergici e spirali erbe aromatiche*



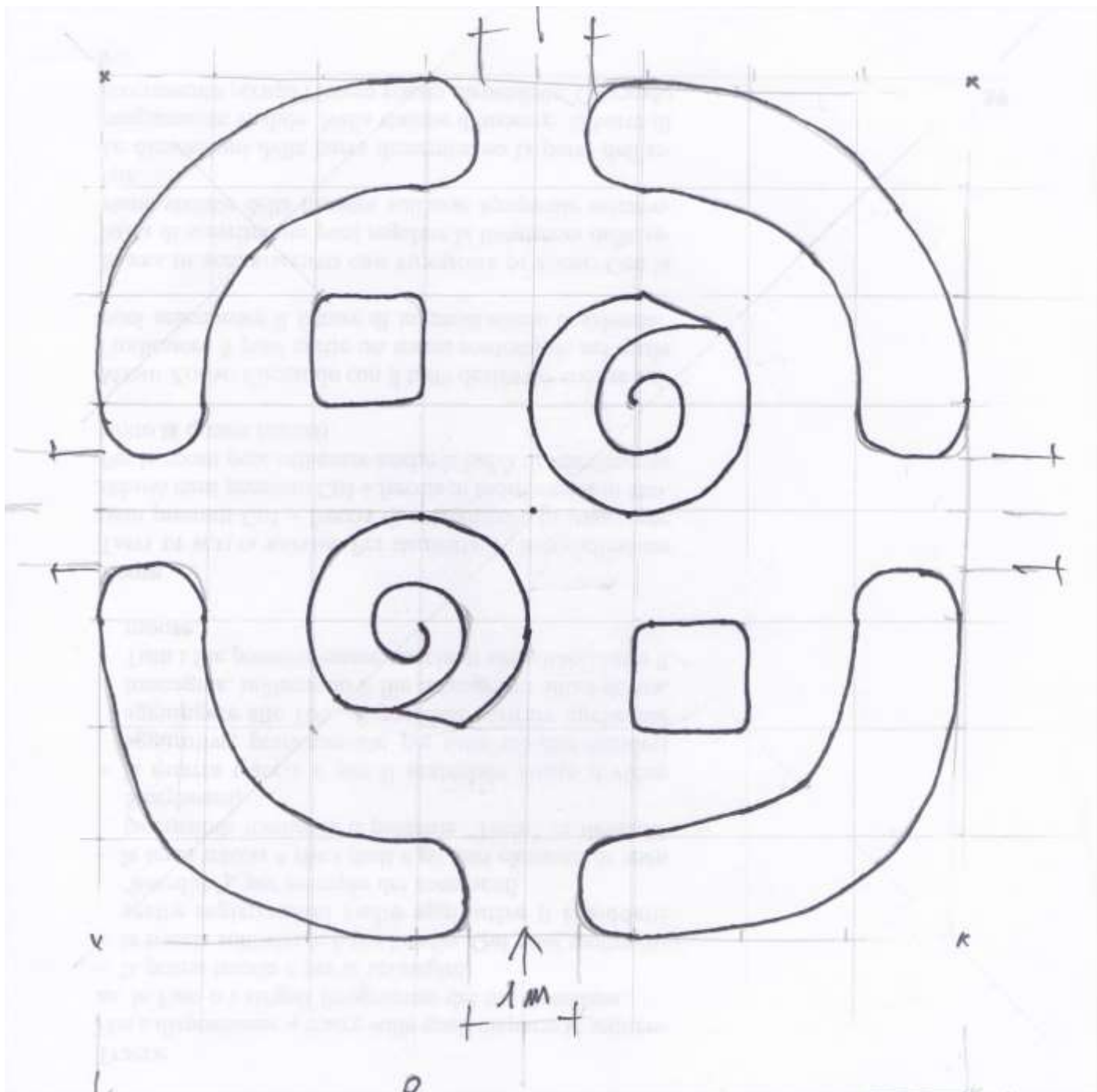
*Nelle due foto sopra, Vladimiro mentre realizza orto sinergico, Agriturismo Poggioailegni, Sovicille*



### **Realizzazione dei bancali**

Si realizzeranno i bancali di coltivazione e piantumazione rifacendosi alle pratiche colturali dell'orticoltura sinergica e della permacoltura in forme curvilinee per gli ortaggi, a spirale per le aromatiche, le officinali e le tintorie ed a isola per i fiori.

Per il Giardino del Pellegrino si propone, vedi disegno tecnico, un impianto a **quattro bancali curvilinei** a perimetro, **due spirali** e **due isole**. In generale la ripartizione geometrica del giardino con i suoi bancali rialzati sono divise da passaggi da tenere puliti dalle piante spontanee.



Nel realizzare il Giardino del Pellegrino si dovrà tenere conto di non interferire negativamente con le altre piante, alberi, aiuole, o quant'altro presente o previsto nello spazio a verde parrocchiale.

### ***Piantumazioni***

Sarebbe utile recuperare antiche sementi o piante dimenticate o tipiche di Monteriggioni e zone limitrofe. Piante e fiori coltivati con prodotti biologici, seguono il ciclo naturale e sono lasciati andare a seme per poterne riprodurre la specie.

### ***La spirale delle erbe aromatiche***

Costruzione dimensioni 200 cm in pianta quasi circolare e 130 cm di altezza con percorso a spirale. Realizzata con pietre a secco, tegole, mattoni, o altro più la terra di elevazione a volume piramidale. La forma a spirale crea dei microclimi leggermente differenti ed adatti quindi ad aromatiche diverse. Le pietre o altro, accumulano calore e captano umidità se porose. La base verrà prima lavorata a vanga per togliere le radici delle piante spontanee. Nella parte alta la terra che, sebbene pacciamata con paglia biologica, resta più secca e si pianterà con lavanda, rosmarino, salvia, timo, origano ed a scendere dragoncello, levistico, artemisia, asperella, borragine, melissa, aneto, basilico, menta, ruta, etc. Tutto il resto dell'ampio spazio a verde della parrocchia si presta a piantumare altre piante aromatiche.

### ***La spirale delle erbe tintorie***

Nel Medioevo, vestirsi di blu e di rosso era un segno di ricchezza. In natura ci sono moltissimi fiori, frutti, spezie, radici e ortaggi che hanno capacità tintorea. Il ritorno alla naturalità ed i problemi di inquinamento e di salute hanno riportato l'interesse verso i coloranti naturali attualmente impiegati anche a livello amatoriale per attività dimostrative ed educative. Tra le erbe selvatiche utilizzate per la colorazione naturale e vegetale dei tessuti vi sono in particolare: il guado per il colore indaco, la robbia per le tonalità del rosso, la camomilla per il giallo, l'ortica per il giallo-dorato, la romice per il beige/marrone, l'erica per il giallo-marrone, le varie specie di licheni per il giallo, il marrone o il rosso/viola, il caglio per il rosso, la calendula per il giallo dorato, la menta piperita per il verde intenso, il prugnolo per il rosso, la malva per il viola.

### ***Le due isole per i fiori***

All'interno dello spazio dell'orto/giardino ci sono due aiuole di 1 x1 metro dove mettere i fiori per la chiesa, ma tutto il resto dell'ampio spazio a verde della parrocchia si presta a realizzare un più vasto Giardino di Maria così come per le piante aromatiche.

### ***I quattro bancali curvilinei***

La forma spaziale è quella tipica rialzata a sezione trapezoidale degli orti sinergici. Larghi circa 1 metro ed alti 30-35 cm. Qui si metteranno gli ortaggi ed i legumi contornati da alcune piante aromatiche a capo bancale e dai fiori protettivi quali Nasturzio, Tagete, Tanaceto, Calendula, etc., che abbelliranno e renderanno gioioso il tutto. Le varie piantumazioni terranno conto anche delle consociazioni positive tra piante, ovvero vicinanza tra alcuni ortaggi ed altre piante aumenta la velocità dello sviluppo, le dimensioni e la qualità dei frutti, la riduzione degli attacchi di parassiti, ed altro.

### ***Impianto di irrigazione***

Sarà del tipo goccia a goccia per minimizzare l'uso dell'acqua, possibilmente da pozzo, governato da un timer per la durata ed un misuratore di portata per controllarne il volume d'uso ed anche i costi associati.

### ***Preventivo di spesa***

Attrezzi da comprare, l'eventuale terriccio e letame da conferire sul posto, l'eventuale paglia biologica per la pacciamatura, l'impianto di irrigazione (a mano, a goccia a goccia, automatizzato, etc.), le canne a supporto delle rampicanti, le sementi e le piantine da procurarsi, e quant'altro di uso comune in un orto tradizionale che non utilizza nessun prodotto di sintesi (fertilizzanti, erbicidi, pesticidi).

<b><i>Voce di spesa pluriennale</i></b>	<b>€</b>
Attrezzi da lavoro	600
Terriccio	750
Pietrame piatto	350
Impianto di irrigazione con timer	450
Paglia biologica per pacciamatura	100
Paletteria	200
Vivaistica	800
Trasporti a destinazione	450
Varie ed eventuali	550
Lavoro volontario	0
	4250