

«L'orto: un ecosistema resiliente»: Mauricio Matías Navarro ha tenuto una lezione di orto in un'aula a cielo aperto

Cooperativa Liberté · 09 de agosto de 2026 · Cooperativa Liberté

A cento metri dal mare e con il terreno a sette gradi, il docente ha filmato tre puntate per la diplomatura dell'area agro di Universidad Liberté. Come si prepara un'aiuola, perché il terreno si annusa prima di toccarlo e cosa cambia quando lo si tratta come un organismo vivo.

La lezione inizia con un ringraziamento e una definizione: «un'aula a cielo aperto». È luglio 2025, nella huerta Don Raúl di **Perla Colombo**, a Camet Norte, a cento metri dal mare. Lì **Mauricio Matías Navarro** ha girato tre puntate per la diplomatura **Libertad Alimentaria y Hábitat Sustentable** ("Libertà Alimentare e Habitat Sostenibile") di **Universidad Liberté** — la formazione che nel 2026 ha cambiato nome in **Cultivando Soberanía** ("Coltivare la Sovranità") —, con una consegna che non è quella di un manuale: mostrare un orto vero, in inverno, con il vento contrario.

► Contenido audiovisual disponible en la versión web de esta nota.

Le tre puntate, dodici minuti. Tutto quello che segue viene da qui.

Perché questa è la prima lezione, e non è detta come una lezione. Filmare un orto a giugno e luglio, con «freddi intensi» e «tante condizioni climatiche contrarie», significa scegliere il momento peggiore per mostrarlo. Navarro lo sceglie comunque e lo dice due volte: è difficile avere materiale vegetale in buone condizioni in questo periodo. L'orto che si vede non è quello del dépliant.

«La nostra quinta è l'orto»

Prima di toccare la terra, la lezione si sofferma su come si chiama ciò che si sta guardando. Quello che si vede — alberi da frutto mescolati a ortaggi — ha un nome proprio: in alcuni luoghi si chiama *frutado* (parola spagnola per "frutteto-orto"), per la combinazione. In Argentina, «quinta» di solito indica un'altra cosa, un ambiente che include animali, la casa di campagna. Navarro scioglie il nodo senza chiedere permesso.

A seconda del paese, della latitudine, del luogo del mondo in cui ci si trova, prenderà denominazioni diverse. Possiamo anche chiamarlo giardino. Questa è una parte del giardino del paradiso terrestre che abitiamo, che dobbiamo curare e di cui abbiamo bisogno per la nostra sussistenza.

— **Mauricio Matías Navarro**

La precisazione sembra minore e non lo è: in una diplomatura seguita da paesi diversi, mettersi d'accordo sulla parola è la condizione per capirsi sulla pratica.

Ciò che protegge ciò che cresce

In quel terreno crescono limoni, mandorli, meli, finocchi, barbabietole, cipollotti, erbe condimentarie e aromatiche. Niente di tutto ciò sarebbe possibile senza ciò che non si raccoglie: i formio, le casuarine e altre specie che fanno da riparo. L'orto comincia, quindi, da ciò che lo circonda.

Il suolo, «una specie di organismo vivo»

La seconda puntata è quella del suolo, ed è lì che si trova il centro della lezione. La proposta è incorporare sostanza organica — resti di raccolto, erba secca, compost, lombricompost, biopreparati, apporti di microrganismi — con un obiettivo che Navarro enuncia senza metafora: che il suolo dell'aiuola sia una specie di organismo vivo, capace di resilienza e di equilibrio dei nutrienti.

E poi arriva il metodo, ciò che distingue questa lezione da una spiegazione teorica. Come si fa a sapere se un suolo è sano: lo si annusa.

Un suolo negli strati iniziali, i primi centimetri molto organico, con molto humus, con molta vita. Possiamo annusarlo e sentiremo un odore gradevole di terra di bosco. Questo ci indica una buona sanità, una buona qualità del suolo.

— **Mauricio Matías Navarro**

La seconda cosa si tocca: il suolo soffice si lascia affondare le dita. E la terza è l'affermazione più politica della lezione, detta quasi di passaggio. Partire da macerie o da asfalto non condanna il terreno: lavorando con sostanza organica, «possiamo trasformare questo in quello, almeno negli strati superficiali». Un suolo non è un destino.



Il suolo soffice dei primi strati, scuro e sciolto. «Possiamo affondare le dita», dice Navarro nel video.

Sette gradi: misurare prima di trapiantare

La lezione misura davanti alla telecamera. Undici virgola uno gradi di temperatura ambiente all'altezza delle colture. Tra sette e sei e mezzo nei primi cinque-dieci centimetri di suolo. Sette virgola due all'altezza del trapianto.

Il numero conta per ciò che permette e per ciò che non permette. Per trapiantare, va bene. Per seminare le specie di primavera ed estate servirebbero quattordici gradi. Da qui il fatto che la stagione sia, nelle sue parole, «un'interfase di cambiamento»: sotto copertura si semina ciò che verrà trapiantato a settembre, ottobre e novembre; a semina diretta vanno agli, cipolle, piselli e fave. «E non molto altro in questa zona.»



Sette virgola due gradi all'altezza del trapianto. Per seminare le specie di primavera ed estate servirebbero quattordici: il numero è ciò che decide cosa entra oggi nell'aiuola e cosa no.

La pacciamatura fa tre lavori insieme

Sull'aiuola preparata va la pacciamatura (mulch), e Navarro la giustifica per accumulo: controlla le specie che competono con le colture, risparmia acqua, protegge la superficie dall'impatto della goccia e del sole, evita l'erosione e concentra i nutrienti. Alla fine aggiunge l'argomento che sovrasta tutti gli altri: è un controllo «molto più efficiente, con meno costo energetico».

C'è anche un avvertimento su come lavorare l'aiuola: una volta smossa e arricchita, non invertire gli orizzonti, non continuare a rivoltare la terra a ogni semina. Ciò che si costruisce con sostanza organica si può disfare con la vanga.



La piantina che entra nell'aiuola coperta di erba secca. La pacciamatura si apre giusto quanto basta per riceverla e poi si richiude.

Sotto copertura: dove inizia la prossima stagione

La terza puntata, del 5 luglio 2025, è girata dentro la serra. È sia semenzaio che produzione, e questo doppio uso è il punto centrale: in un orto commerciale la serra fa una sola cosa; in un orto domestico, istituzionale, terapeutico o produttivo può avere «tripla, quintupla funzione, le funzioni che uno vuole darle».

Lì cresce tabacco in pieno estate, con gestione agroecologica: bioinsumi prodotti sul posto e qualche input commerciale accettato in agricoltura biologica, come la terra di diatomee. La conclusione è che si può produrre in un ambiente modificato con qualità, sanità e basso impatto.



La pianta di tabacco dentro la serra, in pieno sviluppo. Gestione agroecologica, con bioinsumi prodotti sul posto.

E una distinzione che sembra tecnica e non lo è. Quando il suolo viene usato per riempire vasi smette di essere suolo e diventa substrato: il sostegno di una coltura che resterà lì un po' di tempo prima di andare al suo posto definitivo. Compost, terra, sabbia, perlite, vermiculite, a seconda di ciò che si trova in ogni zona. La raccomandazione si ripete: molta sostanza organica, molta vita, che dia sofficità e non si compatti.



I contenitori con i semenzai. Quando il suolo passa a riempire vasi smette di essere suolo: è substrato, il sostegno di una coltura che poi andrà al suo posto definitivo.



Dentro la serra, tra la coltura estiva e le cassette delle piantine. Lo stesso spazio funge da semenzaio e da produzione.

Una lezione che si può fare ovunque

La diplomatura dell'area agro affronta, tra i suoi assi, l'agroecologia in spazi ridotti: balcone, cortile, terrazza, mensa, carcere. Questa lezione ci si adatta senza traduzione. Ciò che insegna non dipende dalla dimensione del terreno né da cosa si parte — macerie, asfalto —, ma da una sequenza: osservare l'ambiente che protegge, nutrire il suolo, misurarlo, coprirlo e non disfarlo.

La formazione è aperta a tutta la comunità, dentro e fuori la Unidad Penal N°15 de Batán, e fa parte della proposta di Universidad Liberté insieme a Cooperativa Liberté.

CÓMO CITAR

Cooperativa Liberté. (2026). «L'orto: un ecosistema resiliente»: Mauricio Matías Navarro ha tenuto una lezione di orto in un'aula a cielo aperto. Cátedra Libre, Universidad Liberté. <https://tienda.cooperativoliberalte.coop/it/noticias/catedra-libre-el-huerto-un-ecosistema-resiliente>

Cátedra Libre publica la versión escrita y completa de las clases de la Universidad Liberté, abierta a toda la comunidad. Versión online: <https://tienda.cooperativoliberalte.coop/it/noticias/catedra-libre-el-huerto-un-ecosistema-resiliente>