



L'ospedale di Chioggia

ULSS 3 Gli operatori di Chioggia hanno il pollice verde: il progetto L'ospedale e la cultura del verde

CHIOGGIA - Gli operatori dell'ospedale di Chioggia hanno il "pollice verde" e lo dimostra l'attenzione che c'è per il verde attorno all'area ospedaliera.

Negli ultimi anni, infatti, sono stati piantati circa un migliaio di nuovi arbusti e un'ottantina di alberature grazie alla collaborazione che l'azienda ha instaurato con la Giotto cooperativa sociale.

Tra le alberature se ne ricordano alcune, tra cui gli aceri, le magnolie, gli oleandri, le ro-

binie, il pero, la quercia, il frassino, il platano, eccetera, a cui si aggiungono arbusti vari come la ginestra, il ligustro, il calicanto, il melograno e molti altri ancora.

Una cura e un'attenzione del verde che recentemente è stata anche caratterizzata dalla etichettatura delle piante stesse, a cui ha partecipato in parte anche il direttore generale Giuseppe Dal Ben: ogni pianta cioè presenta un'etichetta che indica sia il suo nome volgare, sia quello scientifico.

Un'idea promossa dalla direzione generale che ha un doppio obiettivo: primo di "promuovere la cultura ed il rispetto del verde", secondo "di puntare sull'accoglienza dei nostri cittadini non solo curando l'interno delle mura ospedaliere, ma anche l'esterno con la creazione di un'area paragonabile ad un giardino che si mantiene bello grazie ad una attenzione perpetrata nel tempo".

Un progetto dell'Ulss 3 (di cui fanno parte anche Cona e Cavazzere) che si riallaccia a quello presentato questa estate sull'orto sinergico: una coltivazione alternativa, rispettosa della natura, che ha una valenza sociale perché a prendersene cura sono sei ragazzi seguiti dal centro di salute



mentale del distretto di Chioggia del dipartimento di salute mentale dell'Ulss 3. Nell'orto sinergico, nato grazie alla collaborazione tra la Ulss 3 e la Giotto cooperativa sociale, vengono coltivati soprattutto prodotti veneti e locali: piselli, patate, cipolle bianche, sedano, pomodori a ciliegia, mais, melanzane tonde e lunghe, ma anche aromi come la salvia, il basilico, la menta alpina. Rispetto all'orto tradizionale, quello sinergico prevede la convivenza di piante che pro-

muovono l'autofertilità. Inoltre, la sua coltivazione viene fatta in maniera naturale, senza fertilizzanti, avvalendosi della cosiddetta pacciamatura, ossia di un composto di foglie e paglia che protegge la superficie da coltivare e la preserva anche dagli sbalzi climatici. Sempre a protezione delle verdure e della frutta che vi crescono, si sono aggiunti anche i ricci che di notte si muovono liberamente all'interno dell'orto liberandolo dalle lumache.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Gli operatori e il direttore generale Giuseppe Dal Ben nel giardino dell'ospedale