
Il sapore ritrovato dei cibi

Autore: Marcello Lo Sterzo

Fonte: Città Nuova

Sapienza contadina, rigenerazione dell'humus, rispetto dell'ambiente: la proposta delle coltivazioni biodinamiche. Presenza di nicchia, ma significativa.

Alla fine del 1800, in agricoltura iniziarono a sorgere varie problematiche, come la constatazione di rese produttive minori, dell'aumento di malattie negli animali, dei campi di erba medica, prima seminati ogni 50 anni, che ora non duravano più di 5. Il dibattito nel mondo scientifico aveva portato a formulare varie ipotesi di soluzione, che però non avevano ancora applicazione concreta.

Un gruppo di agricoltori chiese aiuto al filosofo tedesco Rudolf Steiner, il quale nel 1924 tenne a Koberwitz una serie di conferenze da cui poi nacque quella che fu definita agricoltura biologico-dinamica, che si diffuse rapidamente prima in Germania, poi nel resto del mondo.

Essa abbina la tradizione contadina di oltre seimila anni, con l'aspetto "dinamico" consistente nello spruzzare, durante varie fasi del ciclo vegetativo della coltura, i cosiddetti "preparati", composti di sostanze naturali ed in dosi infinitesimali. Questi preparati agiscono come attivatori nei confronti della microflora e microfauna del terreno, accelerando la rigenerazione dell'humus.

In quel momento l'agricoltura chimica non era ancora nata, se non a livello di idee, e si materializzerà solo a partire dagli anni Trenta per arrivare al pieno sviluppo dopo la Seconda guerra mondiale.

L'uso della chimica in agricoltura è oggi diventato la prima fonte di inquinamento dell'ambiente; in più, oltre ad uccidere gli insetti nocivi, elimina anche quelli buoni, con il risultato finale di compromettere l'humus del suolo, la vera fertilità del terreno.

L'agricoltura biodinamica, invece, ricreando l'humus, porta aumento delle rese produttive e delle riserve idriche, riduzione dei fenomeni erosivi, ricreazione dell'agroecosistema e della biodiversità, tutela della salute, diminuzione dei costi di produzione e delle problematiche sanitarie negli allevamenti zootecnici.

La qualità dei cibi si verifica in cucina, preparando le pietanze: le melanzane non buttano fuori acqua, le carote sono dolci, i pomodori carnosi. In pratica i prodotti agricoli riacquistano gusto, conservabilità, profumo, qualità che oggi non si ritrovano più nei prodotti dell'agricoltura chimica, che hanno un colore e una forma, ma non un sapore.

Diverse ricerche scientifiche hanno dimostrato la validità dell'agricoltura biodinamica (vedi Fibl dossier 2000 e www.fibl.ch), che nel 1970 è stata riconosciuta ufficialmente come metodo agricolo in Australia, dove sono coltivati in questo modo oltre due milioni di ettari.

In Italia sono per ora 250 le aziende, di tutte le dimensioni e indirizzi produttivi, certificate Demeter, il

marchio che contraddistingue questo metodo nel mondo.

L'agricoltura biodinamica è inoltre particolarmente indicata nei Paesi poveri, perché con un minimo di risorse si può rigenerare la fertilità della terra, produrre alimenti di qualità e ripristinare il "ciclo chiuso", che è quello che garantisce l'autosufficienza e l'indipendenza delle popolazioni.