



AGRICOLTURA

Se per molti significa preparare il terreno con ammendanti e fertilizzanti, piantare mais, riso e grano (che da soli forniscono più del 50% delle calorie di cui la popolazione mondiale ha bisogno), irrorare di farmaci per le erbacce e gli insetti dannosi, per SF significa armonizzare le coltivazioni con l'ambiente e il palato. Forse sarebbe meglio parlare di "agri-cultura", per intendere quell'insieme di saggezza e manualità, sempre più frammentate nel mondo, che vogliamo riscoprire e far conoscere. Quella testardaggine che ha continuato a far piantare le varietà locali, sebbene il prezzo di vendita lo sconsigliasse. Quell'umiltà con cui si presenta un prodotto eccellente dicendo: "ho solo continuato a fare come facevano mio padre e mio nonno", cioè conservato le radici nel passato, guardando con occhio attento al futuro. A. ecompatibile: rientrano in questa categoria tutte quelle pratiche, tradizionali e innovative, che tendono a produrre mantenendo il più possibile inalterati l'ecosistema e la fertilità del suolo e riducendo l'inquinamento e il consumo di acqua. A volte basta poco: siepi per la riproduzione degli insetti predatori, rotazioni con leguminose, scelta di varietà acclimatate e tradizionali. E spesso queste pratiche consentono un aumento della produzione, a invalidare le teorie dell'a. industriale, con le sue monoculture e i suoi preparati chimici. A. biologica: in inglese organic farming, è quel tipo di agri-cultura che ha bandito l'apporto della chimica recuperando la concimazione naturale, la rotazione delle colture e proponendo al **consumatore** prodotti senza residui (come peraltro, a norma di legge, dovrebbe avvenire sempre). È in continua espansione la porzione di terra in conversione al biologico o già in produzione secondo le modalità di regolamenti europei e legislazioni nazionali, che ne certificano i prodotti. È sicuramente un futuro praticabile, anche se rimane una certificazione di sistema produttivo e non di qualità finale (soprattutto organolettica) di prodotto. A. biodinamica: fu Rudolf Steiner, all'inizio del Novecento, a gettare le basi per questo tipo di produzioni. Attualmente si producono con questo metodo prodotti eccellenti. Questi i presupposti, condivisibili in pieno: mantenere la fertilità della terra, rendere sane le piante in modo che possano resistere alle malattie e ai parassiti e produrre alimenti di qualità più alta possibile. SF preconizza una nuova a., i cui presupposti siano l'aderenza al territorio, la qualità, il rispetto per l'ambiente. Un modello, che è stato prefigurato con il progetto dei **Presidi**, capace di superare le contraddizioni e i guasti prodotti in a. dalle logiche di tipo industriale che hanno prevalso, anche in Italia, a partire dal secondo dopoguerra.

Letture

Nicolas Joly, *Le vin Du ciel à la terre*, Editions Sang de la terre, Paris 1997
Corrado Barberis, *Le campagne italiane dall'Ottocento a oggi*, Laterza, Roma-Bari 1999
José Bové e François Dufour, *Il mondo non è in vendita Agricoltori contro la globalizzazione alimentare*, Feltrinelli, Milano 2000
Piero Bevilacqua, *La mucca è savia Ragioni storiche della crisi alimentare europea*, Donzelli, Roma 2002