

Perché proprio (b)io ?

Il primo agricoltore biologico certificato dell'Umbria racconta

«Portami il girasole ch'io lo trapianti
nel mio giardino bruciato dal salino ,
e mostri tutto il giorno agli azzurri specchianti
del cielo l'ansietà del suo volto giallino».

Leggendone la storia – il racconto di una vita «dedicata alla agricoltura di qualità , alla sostenibilità della produzione alimentare, al rispetto per il territorio in cui si opera» come ha scritto Carlo Petrini nella prefazione al testo – o incontrandolo d'estate nella sua tenuta all'interno del bosco di Torre Colombaia, non lontano da Perugia, sembra proprio che Alfredo Fasola abbia tratto ispirazione dai versi di Montale. Solo che lui i girasoli da coltivare se li era andati a cercare in Ucraina ed in Ungheria perché stufo di ricomprarli ogni anno dalla multinazionali delle sementi.

Semi non ibridi e che si riproducessero ogni anno e dai quali ottenere un olio da spremere a freddo con quel molino – pressa acquistato a Düsseldorf vent'anni fa.

Un olio dal sapore intenso e caratteristico ma utile anche per la prevenzione ed il trattamento della sclerosi multipla, secondo il metodo della dottoressa Kousmine.

«Qui – dice Alfredo – facciamo le cose normali: seminiamo e raccogliamo biologicamente, maciniamo a pietra, spremiamo a freddo, conserviamo in cella frigo e poi vendiamo, indicando in etichetta anche la data di produzione (che non sarebbe obbligatoria per legge) e quella di scadenza. E basta».

A Torre Colombaia, ci tiene a far sapere Alfredo, ben sette delle colture citate nei registri delle grandi proprietà del XVII e del XVIII secolo vengono attualmente coltivate: frumento,olivo, fave, orzo, farro, lenticchie e lino.

Con l'aggiunta del girasole, del grano del faraone (Kamut), del miglio, dell'erba medica e del grano manitoba, che comunemente si ritiene possa crescere soltanto in Canada ma che qui si è adattato perfettamente, con una resa di circa trenta quintali per ettaro, niente male nel biologico.

Già, perché quella di Torre Colombaia, è stata la prima azienda biologica certificata in Umbria messa su in anni ed anni di lotta quotidiana con il terreno senza perdere però la capacità di ascoltare umilmente cosa ci dice la terra.

Un racconto scritto con mano felice e leggera ma che al contempo non oscura l'idea di quanto sia faticoso lavorarla la terra, anche se alla luce di saperi riscoperti e di nuove competenze.

A cominciare dai problemi che sorgono con l'aratura, specialmente quando, dopo una stagione particolarmente calda o molto fredda,si rischia di andare troppo in profondità nel terreno depauperandolo di sostanza organica.

O quando si debbano lavorare le zolle non ricorrendo ai diserbanti chimici e usando al loro posto estirpato-re, demuschiatore ed erpice che si impiegano per preparare il letto di semina.

Certamente meno faticose della zappa usata ancora dai contadini di mezzo mondo.

Così per la trebbiatura che non va affrettata, come spesso avviene nell'agricoltura convenzionale, ma fatta soltanto quando grano e girasole sono maturi, duri e secchi e può capitare di dover fare asciugare i chicchi su teli e ricoprirli quando piove prima di metterli nei silos.

Capitoli quelli dedicati al concimare, coltivare, macinare, spremere, trasformare che danno idea della complessità ma anche dello spirito con il quale Alfredo ha affrontato la sfida del passaggio da un'agricoltura basata sulla chimica di sintesi ad un regime di rotazione colturale anno per anno. Ora che siamo esposti ad un cambiamento climatico senza precedenti e ad eventi meteorologici estremi associati al riscaldamento globale, più

che mai torna di straordinaria attualità il significato originario della policoltura.

Nella loro continua ricerca di sicurezza le popolazioni contadine, attente alla diseguale sensibilità delle piante agli eventi atmosferici ed allo stesso tempo spinte dal bisogno fisiologico di variare in modo equilibrato l'alimentazione, hanno sempre strenuamente differenziato le proprie colture cercando di garantirsi contro le distruzioni del raccolto.

Specialmente in tempi di carestie quando era necessario assicurarsi contro il rischio, drammatico, di avere soltanto un raccolto.

Insomma una lettura interessante ed anche divertente con tante risposte a tante domande che continuamente ci poniamo quando decidiamo cosa mettere nel piatto.

Forse soltanto ad una domanda non c'è risposta.

Perché proprio uno come Alfredo Fasola, nato in Umbria, cittadino romano, comunista e con le scuole dai gesuiti, doveva diventare il primo agricoltore biologico certificato dell'Umbria?

Già, perché proprio lui?

Maurizio Fratta

L'altra Pagina