

La natura nel piatto?

Febbraio 4, 2018 · admin

Pesticidi, diserbanti, fitofarmaci, agrofarmaci...se siamo ciò che mangiamo, dato il sempre più forte utilizzo di queste sostanze nei terreni coltivabili, ci viene seriamente da pensare se il nostro corpo abbia subito o meno intensi squilibri ad opera di tali sostanza chimiche (lontane dalla natura).

L'agricoltura intensiva, basata sui grandi volumi e sul forte utilizzo di tali sostanze, ha ormai quasi totalmente sostituito la vecchia agricoltura ancestrale conosciuta dai nostri antenati.

Perché tale cambiamento? L'idea è semplice: produrre **grandi quantità, in poco tempo e a costi minori**.

Ma il gioco vale la candela?

A detta di molti contadini intervistati in questo speciale del TG1, "La natura nel piatto", l'agricoltura intensiva rende, con il tempo, incoltivabili i terreni e sempre più simili a deserti che a campi, penalizzando di parecchio la biodiversità.

"E più facile comprare il concime e passarlo sul terreno", replica Fulvio Stocchi, un contadino del Vercellese che coltiva riso da tre generazioni, sottolineando come si è arrivati a ciò a causa di un sempre minor interesse della popolazione verso la vita contadina.

La soluzione è "tornare alla zappa", allora? Ritornare alle vecchie tecniche di agricoltura con conseguenti produzioni in tempi più lunghi e più sensibili a rischi climatici e attacchi parassitari?

Non proprio. Sono sempre di più i coltivatori che abbandonando l'agricoltura intensiva sono passati alla cosiddetta **Policoltura Ma-Pi**. Mario Pianesi, inventore di tale tecnica, è stato nominato nel 2005 membro del **Comitato Scientifico Unesco** e ha ricevuto numerosi premi grazie a questa nuova tecnica, non solo rispettosa dell'ambiente, ma anche in grado di risolvere problemi quali l'impovertimento dei suoli, il consumo di acqua e soprattutto la riduzione della biodiversità della nostra natura.

Una tecnica efficacissima nella sua semplicità, basata sull'esclusione assoluta di prodotti chimici, l'integrazione di colture, quali cereali, verdure, legumi, alberi da frutto sullo stesso terreno, recupero di antiche varietà di semi e loro auto-riproduzione spontanea e infine piantumazione di alberi da frutto ogni 5 metri.

Come spesso accade, talvolta l'innovazione passa anche dalla natura e dalla semplicità.

Fonte: www.raiplay.it/programmi/specialetg1

Fonte: <https://www.ruralhack.org/la-natura-nel-piatto/>