I sistemi di coltivazione tradizionale

Cosa si intende per agricoltura tradizionale.

Ciò che noi indichiamo con agricoltura tradizionale in realtà viene concettualizzata solo verso la fine del 1800 e inizia a svilupparsi alla fine della prima guerra mondiale.

Fu il chimico tedesco Justun von Liebig, inventore del dado da cucina, a teorizzare che se alla pianta vengono forniti esattamente ciò di cui ha bisogno (nitrati, fosfati, ecc.) essa è in grado di vivere e produrre i suoi frutti. Con il passare del tempo e approfondendo i suoi studi Liebig stesso si rese conto che tale teoria era assai semplicistica. Ma interessi di tipo economico hanno portato ad ignorare i ripensamenti e le ritrattazioni da lui fatte successivamente.

Alla fine della prima guerra mondiale molte delle industrie che avevano prodotto i gas nervini erano rimaste senza lavoro, così si pensò di destinarle alla produzione di concimi chimici e degli antiparassitari. Questi ultimi, infatti, vengono prodotti con la stessa formula di quei gas, ciò che cambia è solo la concentrazione dei suoi componenti, l'azione che svolgono sui parassiti è la medesima.

Il problema dell'agricoltura chimica e sostanzialmente quella di forzare i cicli produttivi attraverso rese sempre più alte impoverendo nello stesso tempo il terreno. Tale condizione determina una equazione molto elementare: la quantità non si associa mai alla qualità. Oggi in commercio abbiamo grandi quantità di cibi (cereali, verdure, frutta, carne, pesce,ecc.) anche superiore al nostro fabbisogno, ma tutto ciò che mangiamo risulta priva di sapore e abbondantemente ricca di acqua. Molto spesso, sia le verdure che la carne, dopo la cottura risultano enormemente ridotte di volume a causa della perdita dell'acqua di cui sono principalmente costituite.

Se è pur vero che i prezzi di questi prodotti sono mediamente economici, e anche vero che risultano meno ricchi sul piano nutrizionale ma soprattutto assolutamente privi dei rispettivi sapori.

Per riacquistare la piacevolezza del mangiare sano e gustoso è forse necessario ripensare individualmente, come consumatore, alle più opportune scelte da adottare in merito al reperimento delle materie prime con le quali intendiamo realizzare i nostri piatti.

Autore: Franco Tacconelli